



Allerhande
Recepten

Carta

Ruud 's Kookboek

***Feestgerechten
(AllerHande, Carta-Johan)***

Inhoudsopgave.

1. 1001-nachttaart
2. Aardappelgnocchi met peterselieboter
3. Aardappel-kaascakejes
4. Aardappelrozetjes
5. Aardappelspiesjes
6. Aardappel-venkelsoep
7. Advocaat-colada
8. Amandelkransjes
9. Amandelkrul met espresso-room
10. Anijskoekjes
11. Appel-bosbessenmousse
12. Appel flap nieuwe stijl
13. Appelpotje
14. Appels uit de oven
15. Appel taart
16. Apple crumble
17. Apricot-kir
18. Aubergine-lasagne met mozzarella en tomatensalsa
19. 'Bagna cauda', rauwkost met warme ansjovisdip
20. Baklava met honing-notensaus
21. Bananenbeignets
22. Basilicum-aioli
23. Basilicum-tompouces
24. Bladerdeeg-ster met Engelse vulling
25. Bramensaus
26. Bretonse vispastei
27. Broccolisalade met sinaasappel-roomdressing
28. Californian seafood-rice salad
29. Canneloni-rolletjes met koolraap
30. Caponata
31. Carpaccio van vijg met lavendelhoningijs
32. Cheddarquiche met paddestoelen
33. Chinese-koolrolletjes in romige paprikasaus
34. Chocoladeijs met toffee-notensaus en amandelkrullen
35. Chocolade-speculaastruffels
36. Coffee-flower
37. Courgette-clafoutis
38. Courgette-pakketjes
39. Courgettesoep met zalmsnippers
40. Creamy orange
41. Crema Catalana met anijskoekjes
42. Crème fraîche-mosterdsaus
43. Crêpes met een romige schaal-en schelpdierenvulling
44. Deegtorentje met gerookte kip
45. Eend 'au poivre'
46. Eendenborstterrine met sinaasappelsaus
47. Eenpanner met kriel en savooiekool
48. Elzasser druiventaart
49. Engelse winterpudding
50. Falafel met sesam-pindasaus
51. Fetaballetjes
52. Feta-stapeltje
53. Fillocup met gember-mascarpone
54. Flensjes (Basisrecept)
55. Flensjes met tijm
56. Frambozen-of aardbeiensaus
57. Friséesalade du pays
58. Friszoete appel-notenkrans
59. Frozen margarita
60. Gado-gado-salade met warme satédressing
61. Gamba-spiesjes

62. Garnalenbeignets
63. Garnalenquiches
64. Garnalen-sushi in spinaziejasje
65. Gebakken kabeljauw met chiliboter
66. Gecaramelliseerde bananen in fillodeeg
67. Gecaramelliseerde ham
68. Gecaramelliseerde uitjes
69. Gedroogde kabeljauw met olijven, paprika's en tomaten
70. Gefrituurde kwarteleitjes
71. Gegratineerde aardappel en knolselderij
72. Gegratineerde aubergines
73. Gegratineerde najaarssoep
74. Gegratineerde pastahoorntjes
75. Gegratineerde pompoenpuree
76. Gegratineerde tongfilet
77. Gegratineerde zuurkooltaartjes
78. Gegrilde tomaat
79. Gehaktballetjes met pittige tomatensaus
80. Geitenkaassouffletjes
81. Gemarineerde aardbeien en zelfgemaakte chocoladekrullen
82. Gemarineerde aardbeien met schuimige sabayon
83. Gemarineerde artisjokharten met rode ui en olijven
84. Gemarineerde kippenvleugeltjes
85. Gemarineerde paprikasalade
86. Gember-walnotenkransjes
87. Gerookte zalmousse met champagnegelei
88. Gesmoorde lamskoteletjes
89. Gestoofde parelhoen met ham en chorizo
90. Gestoofde tomaten met basilicum
91. Gestoomde zalm met mosterdsaus
92. Gevlochten broodkrans
93. Gevuld lamszadel
94. Gevulde kalfsborst
95. Gevulde kippakketjes
96. Gevulde mini-paprika's
97. Gevulde mozzarella
98. Gevulde paddestoelen
99. Gevulde peultjes
100. Gevulde slablaadjes met teriyaki kip
101. Gevulde uien
102. Grapefruit-granita
103. Gratin van rood fruit met vanille-ijs
104. Griekse kaaspastei
105. Griekse ruitjes
106. Groente-crabpakketje
107. Ham in gelei
108. Haring-appelsalade
109. Haringhapje
110. Hartige bladerdeegkransjes
111. Hartige flensjes-plaattaart
112. Hartige herfstschotel
113. Hartige soesjeskrans
114. Hartige tompouce met blauwekaas en geitenkaas
115. Hazenpeper
116. Heilbot met wortel-paprikasaus
117. Herbs-tonic
118. Hoge schuimkrans met kokosmousse
119. Honing-kruidenkransjes
120. Honing-sinaasappelsaus
121. Hot Ginger-kriek
122. Huzarensalade 2000
123. Ictea-ananassap
124. IJssandwich met vanillesaus
125. Inktvisspiesjes

126. Italiaanse lamsrollade
127. Japanse maaltijdsalade met sojadressing
128. Kaasbeignets
129. Kaasplateau
130. Kaassoufflé
131. Kaastorentje
132. Kabeljauw in een bakpapier-pakketje
133. Kabeljauw met limoen-kappertjessaus en gefrituurde peterselie
134. Kabeljauw met tapenade in parmaham
135. Kabeljauwcurry in komkommer
136. Kalfsrolletjes met salie, gedroogde tomaten en witte wijnsaus
137. Kerstkalkoen
138. Kerststerren met chocoladeroom
139. Kersttaart van witte chocolademousse
140. Klassieke amandelspijkrans
141. Klassieke appelflap
142. Klassieke huzarensalade
143. Koffie-chocoladeparfait
144. Koffieschuimkransjes
145. Kokos-bananenpie
146. Komkommer-raita
147. Konijn in pikante saus
148. Krab-balletjes
149. Krabkoekjes met pikante dip
150. Krieltjessalade met kip, chorizo en olijven
151. Krokante chocolade-sabayon
152. Kruiden-kaasballetjes
153. Kruidige kerstkoekjes
154. Lauwwarme kaassalade
155. Lauwwarme salade van roerbakgroenten
156. Lemon beer
157. Limburgse rijstevlaai
158. Lizensalade met geitenkaas
159. Macadamia notenbonbon
160. Magic mint
161. Magor-dadelhapje
162. Makreelmousse
163. Mango-mascarponedessert
164. Marsepein-sesamballetjes
165. Marsepeintruffel
166. Mascarpone-cranberrytaart met kaneelglazuur
167. Mascarpone-ijsbombe à la Sibérienne
168. Matelote van zalm
169. Meloenspiesjes
170. Mini-clubsandwich met heilbot
171. Mini-ijsbombes van kersen en chocolade
172. Mini-pizza's
173. Mini-Sachertaartje
174. Mosselspiesjes
175. Mosterd-dille saus
176. Nuts surprise
177. Omeletpakketjes
178. Orange cooler
179. Orange devil
180. Paddestoelen-kaasquiche
181. Panna cotta
182. Parfait met frambozensaus en pecannoten-praliné
183. Parmezaanse kaascrackers
184. Passievruchten-kwarktaart
185. Pastasalade met gorgonzola en gedroogde tomatendressing
186. Pateitje met gorgonzola
187. Peer-vijgentaartje met kaneelroom
188. Perenbavarois
189. Perenijs met kokos

190. Perentaartje
191. Perzik-bladerdeegpakketjes met amandelsaus
192. Pesto-croustons
193. Pikante kokossoep met gerookte kip
194. Pikante scholbeignets
195. Pikante tomatensaus
196. Pinda-vleugeltjes
197. Pittige tomatensaus
198. Pittige tong-spinazierolletjes met sesamzaad
199. Pot au feu met kalkoen en chorizo
200. Provençaals gevulde lenderollade
201. Provençaalse salade met geitenkaas en spek
202. Ratatouille-aardappelflan
203. Ravigotesaus
204. Ravioli met gerookte zalm
205. Red Elephant
206. Reebiefstuk met kriekenbiersaus
207. Rode kool met karwij
208. Rode uienmarmelade
209. Roergebakken honing-kip met sesamzaad
210. Roergebakken peultjes met bosui
211. Romige Elzasser-plaattaart
212. Romige garnalensoep
213. Romige preisoep met paprika-hamcroustons
214. Romige shiitakesoep met parmezaanse kaascrackers
215. Rundergebraad en crôte
216. Russische haring-bietensalade
217. Salade met kip, appel en blauwe kaas
218. Salade met rogvleugel en citrusvruchten
219. Salade Niçoise
220. Salade van geroosterde groenten
221. Salade van groene asperges met kruidendressing en parmezaanse kaas
222. Saus van geroosterde paprika's
223. Scholfiletrollertjes met dillesaus
224. Schol-komkommerrollertjes met gember en sereh
225. Sesam-pindasaus
226. Sinaasappel kardemompudding
227. Sinaasappelsaus
228. Sneeuwballen
229. Soesjes met aardbeienmousse
230. Soufflé met peer en amandelspijs
231. Southern delight
232. Spaanse vleesspiesjes
233. Sparkling blue
234. Speculaas-bonbons
235. Speculaas-kokosmuffins
236. Speculaaspop
237. Sperziebonenschotel met groene asperges
238. Spinaziesalade met baconspiralen
239. Spinaziesoep met pestocroustons
240. Sprinkle-mandarine
241. Spruitjes met spek
242. Spruitjes-gratin
243. Stoofpeertje met sabayon
244. Strawberry-beer
245. Sweet dreams
246. Sweet strawberryshake
247. Tapenade
248. Tarte tatin van sjalot
249. Tartelette met mosselragout
250. Taugésalade
251. Terrine de Noël
252. Tomatensaus
253. Tompouce van fillodeeg en perencompote

- 254. Tompouce van gerookte zalm en gefrituurde zoete aardappel
- 255. Tonijn met pittige kruidensalsa
- 256. Torentje van zalmfilet en zuurkool
- 257. Toscaans soesje
- 258. Toscaanse noga
- 259. Tropical banana
- 260. Vanille-profiterolles met witte chocoladesaus
- 261. Vanillesaus
- 262. Varkenshaasjes met mosterdsaus
- 263. Vietnamese driehoekjes
- 264. Vijgenspiesjes
- 265. Visrolletjes in bladerdeeg
- 266. Vlaams stoofpotje
- 267. Warme chocoladepunch
- 268. Warme preisalade met gepocheerd ei
- 269. Warme spinazie-salade met champignons, spek en salade
- 270. Warme vruchten onder deeg
- 271. Waterkers-aardappelpuree
- 272. Wijting-preirolletjes met spek
- 273. Wilde eendenborst met bramensaus
- 274. Witlof-appelsalade
- 275. Witlofmousse
- 276. Zalm in een mieriksworteljasje en bieslook-limoensaus
- 277. Zalm-crostini
- 278. Zalm-garnalenmousse
- 279. Zalmpakketjes
- 280. Zalmrolletjes met kervel in droge vermouthsaus
- 281. Zoete peperkransjes
- 282. Zoete ui en kaas taartjes
- 283. Zweedse gravlax

1001-nachttaart

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Gebak, Taart en Koekjes | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | Taart | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

voor de taart:

5 eieren(M)

125 g fijne tafelsuiker

110 g bloem

2 el cacao

mespunt zout

100 g bittere chocolade in stukjes

voor de garnering:

3 dl slagroom

2 el suiker

5 el abrikozenjam

450 g witte marsepein (banketbakker)

poedersuiker

extra nodig:

springvorm van ± 24 cm doorsnede ingevet en met bloem

bestoven ster-uitsteekvormpjes van verschillende grootte

Bereiding

Oven voorverwarmen op 180 °C. Eieren met suiker in grote kom loskloppen. Kom op pan met heet water zetten (au bain-marie) en eimengsel met mixer tot dik wit mengsel kloppen dat als breed lint van garde loopt. Dit duurt ± 10 min. Bloem met cacao en zout zeven en voorzichtig door eimengsel spatelen. Chocolade in kom boven pan met heet water smelten en ook door eimengsel spatelen. Beslag in vorm scheppen en deeg in midden van oven in 25-30 min. gaar en luchtig bakken. Cakebodem iets laten afkoelen, vorm verwijderen en bodem op rooster verder laten afkoelen. Cakebodem in diepvrieszak of -doos verpakken en invriezen. Cakebodem laten ontdooien en in 3 dikke plakken snijden. Slagroom met suiker stijfkloppen. Jam door helft van roommengsel roeren. Onderste 2 taartlagen dik met jammengsel bestrijken. Taartlagen stapelen en buitenkant royaal met rest van slagroom bestrijken. Marsepein op met poedersuiker bestrooid werkvlak uitrollen tot 2 mm. dikke lap. Uit marsepein sterren steken en taart hiermee versieren. Taart met poedersuiker bestrooien.

Tip:

Malletjes van karton

U kunt ook zelf malletjes van karton maken en met behulp van deze malletjes de sterren uitsnijden.

Tip:

Taartbodem op voorraad

Deze taartbodem kunt u van tevoren maken en invriezen. Laat de bodem voor gebruik in ± 4 uur op kamertemperatuur ontdooien. Na het ontdooien van het deeg kunt u in slechts 20 minuten de taart feestelijk garneren.

1001-nachttaart

Voor-/bereiding: ± 1 uur/20 min.

Kcal p.punt: ± 665

Aardappelgnocchi met peterselieboter

| | | | | | |
|----------|---|-------|-----------|---------|-----|
| Menugang | Nagerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | Aardappel | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

500 g aardappels (kruimig) met schil goed schoongeboend

1 ei

50 g versgeraspte Parmezaanse kaas

zout

versgemalen peper

nootmuskaat

100 g bloem

2 bouillontabletten voor pasta

75 g koude boter of margarine

2 el zeer fijngesneden peterselie

ovenschaal, ingevet

Bereiding

Eén dag van tevoren:

aardappels in ruim water in ± 20 min. gaar koken, afgieten en zo heet mogelijk pellen. Aardappels (met pureeknijper) pureren. Ei, kaas, zout, peper en nootmuskaat erdoor roeren. Bloem goed erdoor mengen. Deeg afgedekt in koelkast zetten. ± 1 l water met bouillontabletten aan de kook brengen. Van deeg ± 8 rolletjes vormen van ± 3 cm doorsnede. Rolletjes in 2 cm dikke plakjes snijden. Met vork patroontje in plakjes drukken. Gnocchiplakjes in (twee) gedeelten in bouillon op zacht vuur in 30-60 sec. gaar koken tot ze boven komen drijven. Gnocchi met schuimspaan uit bouillon scheppen en in vergiet laten uitlekken. Oven voorverwarmen op 200 °C. Gnocchiplakjes in ovenschaal leggen en 25 boter in klontjes erover verdelen. Gnocchi in midden van oven in ± 25 min. lichtbruin bakken. In steelpan 50 g boter op heel zacht vuur laten smelten. Peterselie erdoor roeren. Gnocchi uit oven besprenkelen met gesmolten peterselieboter.

Tip:

Lekker bij

Dit gerecht is lekker bij allerlei vleesgerechten bijvoorbeeld "Kalfsrolletjes met salie, gedroogde tomaten en witte wijnsaus." (zie Hoofdgerechten)

Tip:

Variatie

Deze aardappelgnocchi zijn ook lekker met gesmolten salieboter. Vervang de peterselie dan door fijngesneden verse salieblaadjes.

Voor-/bereiding: ± 30/45 min.

Kcal p.p.: ± 405

Aardappel-kaascakejes

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Gebak, Taart en Koekjes | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | Gebak | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

3 aardappelen geschild in blokjes

zout

1 eidooier

1½ el maïzena

2 lente-uitjes fijngesneden

1½ rode peper zaadjes verwijderd fijngesneden

1½ el boter of margarine

50 g versgeraspte Parmezaanse kaas

50 g verse roomkaas losgeklopt

± 3½ el olie

Bereiding

Kan 8 uur van tevoren:

aardappelen in kokend water met zout in ± 15 min. gaar koken. Aardappelen afgieten en pureren (door pureeknijper) of fijnstampen. Eidooier en maïzena door puree roeren. Puree iets laten opstijven. Lente-uitjes en rode pepers in boter ± 10 min. bakken. Van vuur af Parmezaanse kaas en roomkaas door lente-uitjes mengsel roeren. Van aardappelpureemengsel ± 8 balletjes vormen, en in midden van elk balletje wat kaasmengsel doen. Balletjes beetje plat drukken en tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren. Begin ± 20 min. voor serveren: aardappelcakes in gedeelten in hete olie aan beide zijden 3-4 min. bakken tot ze lichtbruin en krokant zijn.

Voor-/bereiding: ± 40/20 min.

Kcal p.p.: ± 290

Tip:

Lekker voor kinderen

Gebruik voor de kinderen geen rode pepers in dit aardappel-kaas-cakejes-recept.

Aardappelrozetjes

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | Aardappel | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 kg aardappelen geschild
zout
peper
100 g boter of margarine
nootmuskaat
3 eieren(M)
spuitzak met grof gekartelde spuitmond
ingevette bakplaat

Bereiding

Kan een dag van tevoren:

aardappelen in water met zout in 20-25 min. gaar koken, afgieten en droogkoken. Aardappelen pureren, boter door puree roeren. Aardappelpuree nog \pm 3 min. op zacht vuur verwarmen en op smaak brengen met peper en nootmuskaat. Van vuur af 2 eieren erdoor kloppen tot luchtige puree. Puree in spuitzak doen, tot gebruik in koelkast bewaren. Begin \pm 20 min. voor serveren: oven voorverwarmen op 200-225 °C. Van puree rozetten op bakplaat spuiten. Laatste ei loskloppen met 1 el water en rozetten met ei bestrijken. Rozetten in midden van oven in \pm 10 min. lichtbruin bakken. Even laten afkoelen en met mes van bakplaat nemen.

Tip:

Dit gerecht is lekker bij allerlei vis-en vleesgerechten bijvoorbeeld bij "Provençaals gevulde lenderollade." (zie Hoofdgerechten)

Tip:

Lekker met verse kruiden of kaas Voeg enkele eetlepels fijngesneden verse tuinkruiden aan de puree toe of (ook heel lekker voor kinderen) 100 g geraspte Maasdammer, een kaas met een lichtzoete, iets nootachtige smaak. Wilt u een lichtoranje puree? Vervang dan de helft van de aardappels door pompoen. U kunt de aardappels met de pompoen samen gaar koken en verder het recept volgen.

Tip:

Voor de kinderen: pureemuisjes Speciaal voor de kinderen kunt u de aardappelpuree serveren in de vorm van muisjes. Schep van de puree ovale bolletjes en garneer ze met zalmeitjes als oogjes, selderijblaadjes als oortjes en een bieslooksprietje als staartje.

Voor-/bereiding: \pm 35/20 min.

Kcal p.p.: \pm 385

Aardappelspiesjes

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | Aardappel | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 10 Stuks.

10 kleine aardappelen met schil

zout

peper

10 laurierblaadjes

2 el olijfolie

1 el rozemarijnnaaldjes

extra nodig:

10 houten spiesjes

rooster of bakplaat

Bereiding

Aardappelen in ruim kokend water met zout ± 15 min. koken. Aardappelen iets laten afkoelen en elke aardappel in vier partjes snijden. Aan elk spiesje 4 partjes aardappel en 1 blaadje laurier steken. Grill voorverwarmen op hoogste stand. Spiesjes met olie bestrijken en met rozemarijn, zout en peper bestrooien. Spiesjes onder hete grill ± 10 min. grillen onder regelmatig omdraaien.

Voor-/bereiding: ± 20/20 min.

Kcal p.st.: ± 80

Tip:

Variatie: aardappel-baconspiesjes. Aardappelen volgens bovenstaand recept koken en in partjes snijden. Elk partje in dun plakje bacon rollen. Spiesjes maken van 4 in bacon gerolde partjes aardappel. Spiesjes onder hete grill ± 10 min. grillen onder regelmatig omdraaien.

Aardappel-venkelsoep

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | Soep | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

2 el olie
1 venkelknol in reepjes venkelgroen bewaren
2 teentjes knoflook geperst
1 tl venkelzaadjes gekneusd
2-3 aardappelen geschild in blokjes
10 saffraandraadjes verkruimeld
1 gedroogde rode chilipeper verkruimeld
6 dl kippenbouillon (van tablet)
4 plakjes diepvries-bladerdeeg ontdooid
1 dl slagroom
zout
peper
1 ei losgeklopt
4 ovenvaste soepkommen van 2½ dl inhoud en ± 10 cm doorsnede

Bereiding

Kan 8 uur van tevoren:

olie verhitten en venkel, knoflook en venkelzaadjes hierin ± 5 min. bakken. Aardappelen, saffraan en chilipeper toevoegen en ± 2 min. meebakken. Bouillon erbij schenken en soep op zacht vuur 15-20 min. laten koken. Soep pureren en eventueel zeven. Soep laten afkoelen en tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren. Elk plakje deeg iets uitrollen en hieruit cirkels steken van ± 12 cm doorsnede. Deegcirkels afgedekt in koelkast bewaren. Begin ± 25 min. voor serveren: oven voorverwarmen op 200 °C. Soep tot lauwwarm verwarmen, slagroom erdoor roeren en soep met zout en peper op smaak brengen. Soep in kommen schenken. Venkelgroen fijnsnijden en over soep strooien. Rand van kommen met water natmaken, deeg over kommen leggen en rand van deeg goed vastdrukken. Deeg met losgeklopt ei bestrijken. Soepkommen ± 15 min. in midden van oven zetten tot deegdeksel lichtbruin gebakken is.

Tip:

Vegetarische soep

Vervang voor een vegetarische soep de kippenbouillon door groente-of kruidenbouillon.

Tip:

W ijnadvies

Een rosé uit de Provence, bijvoorbeeld Les Tours de Calissanne (Gall & Gall) smaakt heerlijk bij deze mediterrane soep.

Tip:

Lekker voor kinderen

Serveer aardappel-venkelsoep zonder de chilipeper, zo wordt de smaak van de soep minder pittig. Voor kinderen is het extra leuk om uit plakjes bladerdeeg figuurtjes te steken. Bak ze op een ingevette bakplaat in de oven (200 °C) in ± 10 min. goudbruin. Voor-/bereiding: ± 35/25 min.

Aardappel-venkelsoep

Kcal p.p.: ± 465

Advocaat-colada

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Drankjes en Cocktail | Soort | - | Snel | Ja |
| Keuken | - | Type | Drank | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

16 el advocaat

20 el kokosmelk

Bereiding

Advocaat en kokosmelk mengen in shaker of blender. Drankje over 4 glazen verdelen.

Bereiding: ± 5 min.

Kcal p.p.: ± 325

Tip:

Geschaafde kokoknoot Garneer dit drankje met dun geschaafde verse kokoknoot.

Amandelkransjes

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Gebak, Taart en Koekjes | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | Koekjes | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 40 Stuks.

voor het deeg:

240 g zachte boter of margarine

150 g basterdsuiker

1 tl citroenrasp (Baukje)

½ tl zout

250 g bloem gezeefd

voor de garnering:

1 eiwit(M)

45 g geschaafde amandelen

50 g witte kandij extra fijn (Van Gilse)

extra nodig:

rond uitsteekvormpje van ± 6 cm doorsnede

Bereiding

Boter, suiker, citroenrasp en zout gladroeren. Bloem in één keer toevoegen en alles snel tot soepel deeg kneden. Deeg in plasticfolie verpakken en 1 nacht in koelkast laten rusten. Oven voorverwarmen op 180 °C. Deeg uitrollen tot grote lap van ± 4 mm dikte. Met vormpje koekjes uitsteken en met appelboor gaatje in midden maken. Koekjes met wat tussenruimte op bakplaat leggen. Eiwit loskloppen en koekjes hiermee bestrijken. Amandelen en suiker over kransjes strooien. Koekjes in midden van oven ± 12 min. bakken.

Tip:

Zo veel mogelijk koekjes. Nadat de koekjes uit het deeg zijn gestoken, kunt u de restjes deeg bij elkaar kneden, opnieuw uitrollen en nog meer koekjes uitsteken.

Bereiding: ± 30 min. Wachtijd: één nacht

Kcal p.st.: ± 90

Amandelkrul met espresso-room

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

2 dl slagroom

1½ el basterdsuiker

½ zakje espresso oploskoffiepoeder

½ el amandellikeur

4 amandelkrullen (kant-en-klaar, banketbakker) zo gekruild mogelijk

Bereiding

Kan paar uur van tevoren:

slagroom stijfkloppen met basterdsuiker en espressopoeder. Al kloppend likeur toevoegen. Espresso-amandelroom in spuitzak scheppen en tot gebruik in koelkast leggen. Serveren In elke amandelkrul espresso-amandelroom spuiten.

Tip:

Sinaasappelikeur. Ook lekker met sinaasappellikeur in plaats van amandellikeur.

Bereiding/serveren: ± 10/ ± 5 min.

Kcal p.st.: ± 220

Anijskoekjes

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Gebak, Taart en Koekjes | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | Koekjes | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

3 el olijfolie

3 el bier

½ el anijslikeur

1 tl zout

90 g bloem

2 el sesamzaad

2 el anijszaad

100 g suiker

Bereiding

Oven voorverwarmen op 200 °C. Olie, bier, likeur en zout mengen. Bloem erdoor roeren en mengsel tot soepel deeg kneden. Deeg in 8 stukken verdelen en elk stuk uitrollen tot een heel dunne deegcirkel. Sesamzaad, anijszaad en suiker erover strooien. Met deegroller zaadjes in deeg rollen en kanten van deeg iets omhoog rollen (als een soort amandelkrullen). Koekjes in midden van oven in ± 10 min. lichtbruin bakken.

Appel-bosbessenmousse

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Nagerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | Fruit | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 kg moesappels (goudrenetten) geschild in stukjes

70 g kristalsuiker

70 g boter of margarine

1½ el cognac

2 el bosbessenjam

1 dl slagroom stijfgeklopt

4 dessertglazen of coupes

Bereiding

Appel met suiker en boter in ± 15 min. op zacht vuur tot grove moes koken. Appelmoes pureren en laten afkoelen. 2/3 deel van moes in kom overdoen en cognac erdoor roeren. Jam door rest van moes roeren. Appel-cognacmoes over 4 dessertglazen verdelen. In midden daarvan appel-jammoes scheppen en 1 el slagroom erop scheppen. Mousse 30 min. in koelkast zetten. Rest van slagroom er apart bij serveren.

Tip:

Dessertwijn. Lekker met een glas niet te zoete dessertwijn.

Bereiding: ± 30 min. Wachten: ± 1 uur

Kcal p.p.: ± 445

Appelflap nieuwe stijl

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Gebak, Taart en Koekjes | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | Gebak | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 10 Stuks.

6 plakjes fillodeeg van 24 x 24 cm
50 g gesmolten boter of margarine
2 appels geschild klokhuis uitgeboord en in dikke plakken
gesneden (± 5 plakken per appel)
2 el rum
20 halve walnoten
400 g aardbeien
1-2 el poedersuiker
1 el citroensap

Bereiding

Kan enkele uren van tevoren: Oven voorverwarmen op 200 C. 5 plakjes filodeeg halveren en met gesmolten boter bestrijken. Appelschijven met rum bestrijken en op elk plakje deeg appelplak leggen. In holte van appelgebak 2 halve noten leggen. Filodeeg naar binnen vouwen om appel heen. Uit 1 plak deeg 10 lange repen snijden. Repen om pakketjes vouwen en aan de bovenkant vaststrikken. Deeg nogmaals dun met gesmolten boter bestrijken en pakketjes in midden van oven 15-20 minuten bakken tot deeg krokant en lichtbruin is. Pas op dat deegranden niet te donker worden, deeg eventueel afdekken met aluminiumfolie. serveren: Appelflappen serveren met rode vruchtensaus gemaakt van gepureerde aardbeien met poedersuiker en citroensap.

Tip:

Dessert

Deze appelflappen zijn ook lekker als dessert, geserveerd met een bolletje vanilleof kaneelijs.

Bereiding/serveren: ± 40/10 min.

Kcal p.st.: ± 135

Appelpotje

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Nagerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | Fruit | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

2 grote handappels geschild in dunne schijfjes
1 tl kaneelpoeder
2 eieren
4 eidooiers
70 g suiker
1½ dl melk
2 dl slankroom
4 el poedersuiker
4 ovenvaste (soufflé)potjes, doorsnede ± 8 cm, ingevet

Bereiding

Oven voorverwarmen op 180 °C. Appelschijfjes over vormpjes verdelen en met kaneel bestrooien. Eieren en eidooiers met suiker in ± 5 min. dik en schuimig kloppen. Melk en slankroom erbij schenken. Mengsel over appel in vormpjes schenken. Poedersuiker erover strooien. Appelpotjes in midden van oven in ± 20 min. in oven gaar en lichtbruin bakken. Warm of koud serveren.

Tip:

20 minuten tijdwinst met de magnetron Recept volgen als boven. Potjes onafgedekt ± 6-8 min. op ± 350 Watt verwarmen.

Bereiding: ± 30 min.

Kcal p.p.: ± 350

Appels uit de oven

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Nagerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | Fruit | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

4 grote appels (golden delicious of goudrenetten) ongeschild

4 el jam (aardbeien, kersen of bramen)

4 tl boter of margarine

hoge ovenschaal, ingevet

Bereiding

Oven voorverwarmen op 220 °C. Klokhuis uit appels boren. Appels in schaal zetten. Holtes van appels met jam vullen. Op elke appel 1 tl boter leggen. In schaal 1 cm water schenken en appels in midden van oven ± 30 min. bakken.

Bereiding: ± 45 min.

Kcal p.p.: ± 145

Tip:

Minder mooie appels Gebakken appels uit de oven zijn erg lekker. Het is een goede bestemming voor appels die er niet (meer) zo heel mooi uitzien.

Appeltaart

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Gebak, Taart en Koekjes | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | Taart | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

voor het deeg:

150 g bloem

70 g kristalsuiker

zout

1 ei(M)

100 g koude boter of margarine in kleine blokjes

voor de vulling:

3-4 appels (golden delicious) geschild, in dunne schijfjes

3 eidooiers(M)

30 g kristalsuiker

1½ dl slagroom

1-2 el cognac of rum

ronde lage bakvorm van 26 cm doorsnede, ingevet

Bereiding

Deeg:

bloem boven werkvlak zeven en kuiltje in midden maken. Suiker, zout en ei in kuiltje doen en met lepel door bloem mengen. Blokjes boter toevoegen en met vingertoppen erdoor mengen, met de hand snel tot samenhangend deeg kneden. Deeg in plasticfolie verpakt in koelkast ± 1 uur laten rusten. Oven voorverwarmen op 190 °C. 2/3 deel van deeg uitrollen tot ronde lap en bodem van vorm ermee bekleden. Van rest van deeg lange rol vormen, deze langs rand van vorm op deegbodem leggen en goed aandrukken. Deegbodem met vork regelmatig inprikken. Deegbodem in midden van oven ± 20 min. bakken.

Vulling:

oven terugschakelen naar 180 °C. Appelschijfjes op deegbodem schikken. Eidooiers met suiker luchtig kloppen. Slagroom en cognac of rum erdoor kloppen tot crèmige massa. Mengsel vanuit het midden spiraalsgewijs over appelschijfjes verdelen. Taart terug in oven nog ± 35 min. bakken (taart laatste 15 min. eventueel afdekken met aluminiumfolie als deeg te bruin wordt).

Bereiding: ± 1½ uur

Wachttijd: ± 1 uur

Kcal p.punt: ± 270

Tip:

Lekker met crème fraîche De taart is zowel lauwwarm als koud erg lekker. En wilt u er een frisromig smaakje aan geven, serveert u hem dan met crème fraîche.

Apple crumble

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Nagerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | Fruit | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

voor de vulling:

3 kleine appels geschild in dunne partjes

sap en geraspte schil van een ¼ citroen

40 g kristalsuiker

¼ tl gemalen kaneel

1½ el rozijnen

40 g boter of margarine

40 g paneermeel

voor de appelringen:

3 kleine appels ongeschild

40 g boter of margarine

1½ el kristalsuiker

Bereiding

Vulling:

appelpartjes in pan leggen en citroensap erover sprenkelen. Citroenrasp, suiker, kaneel en rozijnen toevoegen en voorzichtig mengen. Appelpartjes op zacht vuur ± 8 min. koken tot appel zacht is, maar niet stukgekookt. Boter verhitten en hierin paneermeel in 3-4 min. goudbruin bakken.

Appelringen:

klokhuis uit appels boren en elke appel in 6 ringen snijden. In pan met dikke bodem boter en suiker al roerende laten smelten. Appelringen in suikermengsel aan elke kant ± 4 min. bakken tot ze licht gecaramelliseerd zijn. Appelringen over borden verdelen, paneermengsel en gekookte appelpartjes erop leggen. W arm of lauwwarm serveren.

Bereiding: ± 30 min.

Kcal p.p.: ± 295

Tip:

Apple crumble. Apple crumble is een Engels gerecht, dat heel goed met Hollandse appels te maken is. Het crumble-laagje is in dit geval in boter gebakken paneermeel. Als u mooie gave appels kiest, kunt u de appelplakken mét schil gebruiken. Zo is deze schotel ook nog prachtig om te zien.

Apricot-kir

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Nagerecht | Soort | - | Snel | Ja |
| Keuken | - | Type | Fruit | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 dl abrikozenlikeur

5 dl mousserende witte wijn

Bereiding

Abrikozenlikeur over 4 glazen verdelen en aanvullen met mousserende witte wijn.

Bereiding: ± 5 min.

Kcal p.p.: ± 170

Tip:

Reepjes boerenmeisjes. Enkele in gesneden reepjes boerenmeisjes (abrikozen op brandenwijn) over glazen verdelen en vervolgens drankje erop schenken.

Aubergine-lasagne met mozzarella en tomatensalsa

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | Groente | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 grote aubergine in dikke plakken
3 el olijfolie
3 tomaten ontveld en grofgesneden
1 kleine ui fijngesneden
4 takjes verse basilicum
zout
versgemalen peper
tabasco
1 bolletje mozzarella in plakjes
braadslede of ovenschaal

Bereiding

Grill voorverwarmen op hoogste stand. Aubergineplakken in braadslede of ovenschaal leggen, dun met olie bestrijken en onder grill \pm 7 min. roosteren. Plakken keren, met olie bestrijken en nog \pm 7 min. grillen. Oven voorverwarmen op 200 °C. Voor salsa tomaten vermengen met ui en fijngesneden blaadjes van 2 takjes basilicum. Pittig op smaak brengen met zout, peper en tabasco. In braadslede torentjes maken van plakken aubergine en laagjes salsa, bovenop plakje mozzarella leggen. In braadslede zetten. Torentjes nog \pm 5 min. in oven zetten, zodat kaas net smelt. Met rest van olie bedruppelen en met basilicumblaadjes garneren.

Tip:

Variatie met courgette. Deze torentjes zijn ook lekker met courgette in plaats van aubergine. Bereiding: \pm 30 min.

Kcal p.p.: \pm 170

'Bagna cauda', rauwkost met warme ansjovisdip

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | Vis | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 grote venkelknol
2 struikjes witlof
8 bospeentjes dun geschild
1 gele paprika in lange repen
150 g broccoliroosjes

voor de saus:

50 g boter of margarine
100 g ansjovisfilets
4 teentjes knoflook uitgeperst
2 vleestomaten ontveld en grofgesneden
1½-2 dl olijfolie
zout
peper

Bereiding

Voor saus boter verhitten en ansjovisfilets hierin samen met knoflook ± 3 min. omscheppend bakken. Tomaatstukjes ± 2 min. meebakken. Massa pureren en olie er geleidelijk bij schenken, zodat gladde saus ontstaat. Op smaak brengen met zout en peper. Saus warm houden. Venkel overlans in repen snijden, witlofblaadjes loshalen. Venkel, witlof, bospeen, paprika en broccoli op schaal leggen. Groenten in warme saus dopen.

Bereiding: ± 25 min.

Kcal p.p.: ± 605

Tip:

Ciabatta

Serveer dit gerecht met in repen gesneden ciabatta.

Baklava met honing-notensaus

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Gebak, Taart en Koekjes | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor ± 24 stukjes:

70 g poedersuiker

2/3 zakje vanillesuiker

140 g walnoten fijngehakt

140 g pistachenoten fijngehakt

140 g amandelen fijngehakt

1½ tl gemalen kaneel

½ tl koekkruiden

1 mespunt kruidnagelpoeder

10 vellen diepvries-fillodeeg ontdooid

100 g roomboter gesmolten

voor de honing-notensaus:

geraspte schil van ½ citroen

sap van ¼ citroen

140 g suiker

1 stukje foelie

2 pijpjes kaneel

3 kruidnagels

3 pimentkorrels gekneusd

1½ el vloeibare honing

1 el gembersiroop

3 el notenlikeur

voor de honingroom:

1 dl slagroom

extra nodig:

bakplaat, ingevet

Bereiding

Kan een dag van tevoren: baklava:

oven voorverwarmen op 160 °C. Poeder-en vanillesuiker, alle noten, kaneel, koekkruiden en kruidnagelpoeder mengen. Vellen fillodeeg in tweeën snijden. Eén vel fillodeeg op bakplaat leggen en met boter bestrijken, volgende vel fillodeeg erop leggen en met boter bestrijken. Zo 5 deegvellen op elkaar leggen. Helft van notenmengsel erop scheppen. Hierop weer 5 lagen met boter bestreken fillodeeg leggen. Rest van notenmengsel erover verdelen. Afdekken met 5 met boter bestreken deegvellen. Met scherp mes in bovenste deeglaag vierkantjes van ± 4 x 4 cm kerven. Baklava in midden van oven in 50-60 min. lichtbruin bakken.

Honing-notensaus:

3 dl water met alle ingrediënten voor saus in pan met dikke bodem aan kook brengen. Saus op matig

Baklava met honing-notensaus

vuur zachtjes tot helft laten inkoken. Saus zeven en laten afkoelen. 2 el saus achterhouden, rest over warme baklava verdelen.

Honingroom:

slagroom en 2 el achtergehouden saus lobbij kloppen. Honingroom apart bij baklava serveren.

Bereiding: ± 1 uur en 45 min., Afkoelen: ± 30 min.

Kcal p.st.: ± 120

Tip:

Grand dessert Zo stelt u een echt grand

dessert samen: serveer naast de baklava een schaalje met honingroom, bolletjes vanilleroomijs en mooie koekjes zoals amandelkrullen.

Bananenbeignets

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Gebak, Taart en Koekjes | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor ± 12 stuks:

65 g zelfrijzend bakmeel

snufje zout

1 ei(M) losgeklopt

1 dl melk

1 dl bier (pils)

3 bananen geschild in stukjes ± 5 cm

frituurolie

Bereiding

Van zelfrijzend bakmeel, zout, ei en melk glad beslag roeren. Bier erdoor roeren. Stukjes banaan door beslag halen en in hete frituurolie (180 °C) lichtbruin frituren.

Bereiding: ± 25 min.

Kcal p.st.: ± 80

Tip:

Snufje kaneel

Klop voor wat extra smaak een snufje kaneel door het beslag.

Tip:

Lekker met Strawberry-beer. (zie Drankjes)

Basilicum-aïoli

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Sauzen | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 eidooier

3 el grof gesneden basilicum

½ teentje knoflook

6 el olijfolie

1-2 tl citroensap

zout

peper

Bereiding

Kan 1 dag van tevoren:

eidooier, basilicum en knoflook in keukenmachine pureren. Terwijl machine draait olijfolie langzaam toevoegen. Aïoli op smaak brengen met citroensap, zout en peper. Tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren.

Basilicum-tompouces

| | | | |
|--------------------------------|-------------------|---------|-----|
| Menugang Hapje | Soort - | Snel | Nee |
| Keuken - | Type - | Slank | Nee |
| Bron Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 10 stuks:

2 el pijnboompitten

400 g verse zachte geitenkaas

3-4 el crème fraîche

zout

peper

2-3 el fijngesneden basilicum

2 el fijngesneden bieslook

1 tl geraspte limoenschil

20 lange heel dunn ciabatta

10 toefjes basilicum

Bereiding

Vorbereiden

Pijnboompitten in droge koekenpan lichtbruin roosteren en grof hakken. Geitenkaas losroeren met crème fraîche, zout en peper. Basilicum, bieslook en limoenschil erdoor roeren.

Bereiden

Ciabatta licht roosteren. Kaasmengsel in dikke nonchalante laag over plakjes ciabatta verdelen.

Tompouces maken door ze af te dekken met tweede ciabattaplakje. Garneren met toefjes basilicum.

Voor-/bereiding: ± 15/15 min.

Kcal p.st.: ± 185

Tip:

Foccacia

Ook lekker met foccacia: plat Italiaans brood bestrooid met rozemarijn en grof zout.

Bladerdeeg-ster met Engelse vulling

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Gebak, Taart en Koekjes | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 8 stuks:

4 blaadjes diepvries roomboter-bladerdeeg ontdooid

poedersuiker

± 4 el mincemeat (potje, Robertson's)

extra nodig:

stervormige uitsteker doorsnede 5 cm

Bereiding

8 sterretjes met laag mincemeat bestrijken en afdekken met andere sterretjes. Bovenkant bestuiven met poedersuiker.

Voor-/bereiding: ± 20/10 min.

Kcal p.st.: ± 160

Tip:

Mincemeat

Mincemeat is een "zoetzuur" mengsel van geconfijte vruchten en kruiden. U kunt het vervangen door gembermarmelade.

Tip:

Vegetarisch

Mincemeat bevat meestal kalfsniervet. Neem voor vegetariërs voor de zekerheid gembermarmelade.

Bramensaus

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Sauzen | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

50 g boter
2 sjalotjes fijngesneden
1½ dl kalfsfond (pot)
1 blaadje laurier
1 geplet teentje knoflook
stukje sinaasappelschil
3 dl rode wijn
1 el rode wijnazijn
2 el bramenjam
zout
peper
100 g bramen

Bereiding

Vorbereiden

Kan 1 dag van tevoren:

20 g boter verhitten en sjalotjes hierin ± 5 min. bakken. Kalfsfond, laurier, knoflook, sinaasappelschil, rode wijn, rode wijnazijn en bramenjam toevoegen en mengsel op zacht vuur tot de helft laten inkoken. Saus zeven en laten afkoelen. Saus tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren.

Bereiden

Begin ± 10 min. voor serveren:

saus zacht verwarmen en met zout en peper op smaak brengen. Voor serveren van vuur af 30 g boter in klontjes erdoor roeren om saus licht te binden. 100 g bramen door saus roeren.

Bretonse vispastei

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Ovenschotel | Soort | Vis | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Voor ± 8 stukjes:

12 plakjes diepvries bladerdeeg ontdooid

50 g boter of margarine

50 g bloem

6 dl visbouillon (van tablet)

2 dl slagroom

500 g grof gesneden groenten (venkel, peultjes, wortel, courgette, broccoliroosjes)

zout

peper

500 g kabeljauwfilet in kleine blokjes

500 g gekookte mosselen

250 g grote roze garnalen

3 el grofgesneden bieslook

1-2 el grofgesneden dille

2 el fijngesneden peterselie

2-3 tl citroensap

extra nodig:

bakplaat, ingevet

Bereiding

Oven voorverwarmen op 200 °C. 10 plakjes deeg op elkaar leggen en uitrollen tot grote ovale deeglap van ± 3 mm dik. Deeglap op bakplaat leggen, helft van deeg over bakplaat laten hangen. Helft van deegbodem op bakplaat met vork regelmatig inprikken. Boter smelten, bloem erdoor roeren en 2 min. laten bakken. Bouillon en slagroom erdoor roeren tot gladde saus. Saus op zacht vuur ± 10 min. laten koken. Groenten in ruim water met zout iets voorkoken. (venkel en wortel ± 3 min., peultjes, courgette en broccoli 2 min.). Kabeljauw, mosselen, garnalen, groenten, bieslook, dille en peterselie door saus roeren. Vis-ragout met zout, peper en citroensap op smaak brengen en iets laten afkoelen. Ragout over helft van deeg verdelen, deegranden met water bevochtigen en overhangend deeg over vulling klappen. Deegranden goed op elkaar drukken. Uit 2 plakjes deeg kleine visjes snijden en visjes met water op pastei plakken. Pastei in midden van oven ± 30 min. bakken tot deeg lichtbruin en krokant is.

Bereiding: ± 1½ uur

Kcal p.p.: ± 655

Tip:

Vorbereiden

Deze pastei kan helemaal voorbereid worden. Zet de goed verpakte pastei in de koelkast en zet hem ± 30 min. voor het serveren in de oven.

Broccolisalade met sinaasappel-roomdressing

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

700 g broccoli in roosjes
zout
versgemalen peper
3 sinaasappels (geen navelsinaasappels)
1 dl crème fraîche
3 el mayonaise
50 g geschaafde amandelen (zakje)

Bereiding

Vorbereiden

Kan een paar uur van tevoren:

broccoli in kokend water met zout in ± 5 min. beetgaar koken. Broccoli afspoelen onder koud water, laten uitlekken en afkoelen. 1 sinaasappel uitpersen. Rest van sinaasappels dik schillen tot op het vruchtvlees. Van boven en onderkant plakje van sinaasappel afsnijden. Partjes tussen vliezen uitsnijden, sap opvangen. Voor dressing crème fraîche, mayonaise, sinaasappelsap, zout en peper mengen. Amandelen in droge koekenpan licht roosteren. Broccoli, sinaasappelpartjes en dressing apart in koelkast bewaren. Geroosterde amandelen in een goed afgesloten bakje bewaren.

Bereiden

Begin ± 5 min. voor serveren:

broccoli, sinaasappel en dressing op kamertemperatuur laten komen. Broccoli in schaal scheppen en dressing erover schenken. Sinaasappelpartjes op salade schikken en amandelen erover strooien.

Voor-/bereiding: ± 20/5 min.

Kcal p.p.: ± 260

Tip:

Lekker bij Dit gerecht is lekker bij allerlei vleesgerechten bijvoorbeeld bij "Provençaals gevulde lenderollade." (zie Hoofdgerechten)

Tip:

Sinaasappels

Als u sinaasappelpartjes tussen de vliezen uit wilt snijden, neem dan geen navelsinaasappels. Deze hebben een op een vrucht lijkende uitstulping onder de schil waardoor het uitsnijden van de partjes erg moeilijk wordt!

Californian seafood-rice salad

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

200 g rijst
100 g doperwtjes (vers of diepvries)
4 stengels bleekselderij in reepjes van ± 5 cm lang
± 6 bladen ijsbergsla
1 rijpe avocado in schijfjes
2 blikjes surimi met garnalensmaak uitgelekt
150 g gemengde zeevruchten (viswinkel of uit diepvries)

voor de dressing:

1¼ dl zure room
25 g waterkers fijngesneden
2 ansjovisfilets fijngesneden
1 teentje knoflook uitgeperst
zout
cayennepeper
citroensap

Bereiding

Rijst gaar koken volgens aanwijzingen op verpakking en laten afkoelen. Doperwten gaar koken, afgieten en laten afkoelen. Voor dressing zure room mengen met waterkers, ansjovisfilets en knoflook. Op smaak brengen met zout, cayennepeper en citroensap. Bleekselderij, doperwten en helft van dressing door rijst scheppen. Platte schaal met slabladeren bekleden en rijstmengsel erop scheppen. Avocado, surimi en zeevruchten erover verdelen. Rest van dressing er apart bij serveren.

Bereiding: ± 30 min., Wachtijd: ± 30 min.

Kcal p.p.: ± 380

Tip:

Extra snelle salade

Deze salade is extra snel klaar met koude gekookte rijst van de vorige dag en doperwten uit blik of glas.

Tip:

Deze salade is ook lekker met wilde & witte rijst.

Tip:

W ijnadvies

Bij dit gerecht past een Glen Ellen Chardonnay uit Californië goed (Gall & Gall).

Canneloni-rolletjes met koolraap

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

2 el olijfolie
400 g rundergehakt
2 teentjes knoflook, geperst
1 ui fijngesneden
½ koolraap in hele kleine blokjes
3 vleestomaten ontveld in blokjes
1 el paprikapoeder (mild)
1 tl gedroogde oregano
zout
peper
400-500 g voorgekookte canneloni (pak)
100-150 g geraspte jong belegen-of Parmezaanse kaas
35 g geschaafde amandelen

voor de saus:

50 g boter of margarine
40 g bloem
1 dl slagroom
4 dl runderbouillon (van tablet)
zout
peper
nootmuskaat

extra nodig:

ovenschaal, ingevet

Bereiding

Olie verhitten en gehakt hierin in ± 5 min. rul bakken. Knoflook, ui en koolraap toevoegen en ± 5 min. meebakken. Tomaat, paprikapoeder, oregano, zout en peper toevoegen. Mengsel ± 10 min. zachtjes laten koken tot deel van vocht verdampt is.

Saus:

boter in pan met dikke bodem laten smelten. Bloem toevoegen en 2 min. zachtjes bakken. Slagroom en bouillon erdoor roeren tot mooie gladde saus. Saus met zout, peper en nootmuskaat op smaak brengen en op zacht vuur ± 5 min. laten koken. Oven voorverwarmen op 200 °C. Canneloni's met gehaktmengsel vullen en naast elkaar in schaal leggen. Saus over canneloni's schenken en kaas erover strooien. Gerecht in midden van oven in ± 30 min. gaar laten worden. Geschaafde amandelen in droge koekenpan lichtbruin roosteren en over canneloni strooien.

Bereiding: ± 45 min.

Kcal p.p.: ± 1110

Canneloni-rolletjes met koolraap

Tip:

Vegetarisch

Voor een vegetarisch gerecht kunt u het gehakt vervangen door gerookte tofu.

Tip:

Wijnadvies

Dit gerecht combineert goed met een Italiaanse Barbera d'Asti Le Monferrine (Gall & Gall).

Caponata

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | Vlees | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

3 el olijfolie
1 kleine ui in ringen
1 stengel bleekselderij in schuine stukjes
1 aubergine in blokjes
1 blikje gepelde tomaten (400 g) uitgelekt
2 ansjovisfilets
1 el rode wijnazijn
1 tl suiker
dikke plak achterham van 100 g in blokjes
10 groene olijven zonder pit grof gesneden
1 el kappertjes
1 el pijnboompitten
zout
versgemalen peper
1 takje fijngesneden basilicum

Bereiding

Gerecht:

In koekenpan 1 el olie verhitten en hierin ui ± 3 min. bakken. Bleekselderij ± 2 min. meebakken. Groenten uit pan scheppen en 2 el olie erin schenken. Aubergineblokjes in olie ± 3 min. bakken. Tomaten en ansjovis toevoegen en ± 5 min. laten koken. Ui, bleekselderij, azijn en suiker toevoegen en ± 10 min. laten sudderen. Ham, olijven, kappertjes en pijnboompitten even meewarmen. Op smaak brengen met zout en peper en laten afkoelen. Voor serveren met basilicum bestrooien.

Bereiding: ± 35 min., Wachten: ± 1 uur

Kcal p.p.: ± 210

Tip:

Vegetarisch Zonder de ham is dit een vegetarisch gerecht.

Carpaccio van vijg met lavendelhoningijs

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Gebak, Taart en Koekjes | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

voor het ijs:

200 g lavendelhoning

4 eidooiers

2½ dl melk

1¼ dl slagroom

voor de carpaccio:

2 el lavendelhoning

sap van ½ citroen

½ tl venkelzaadjes

12 mooie verse vijgen in dunne plakjes

extra nodig:

ijsmachine of ijslaatje

Bereiding

Vorbereiden

Kan 3 dagen van tevoren: ijs:

lavendelhoning verwarmen (niet te heet). Eidooiers loskloppen en warme honing erbij schenken.

Mengsel goed doorkloppen. Melk verhitten en bij honingmengsel schenken. Mengsel al kloppende laten afkoelen. Slagroom tot yoghurt dikte kloppen en door honingmengsel spatelen. Hiervan in ijsmachine ijs draaien, of mengsel in ijslaatje laten bevriezen in ± 8 uur.

Bereiden

Begin ± 30 min. voor serveren

carpaccio: honing met 2 el water, citroensap en venkelzaadjes aan de kook brengen en mengsel laten afkoelen. Plakjes vijg over borden verdelen. Vijgen dun bestrijken met honingsiroop en dit ± 15 min. laten intrekken. Serveren met lavendelhoningijs.

Voor-/bereiding: ± 30/10 min., wachten: ± 8 uur

Kcal p.p.: ± 470

Tip:

Lekker voor kinderen

Vervang eventueel bij de carpaccio de plakjes vijgen door plakjes banaan en plakjes kiwi.

Cheddarquiche met paddestoelen

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Ovenschotel | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

150 g diepvries roomboter-bladerdeeg ontdooid
70 g bakbacon in dunne reepjes
1½ el olijfolie
150 g gemengde paddestoelen klein gesneden
2 lente-uitjes in ringetjes
4 blaadjes salie fijngesneden
1 teentje knoflook uitgeperst
150 g cheddar geraspt
2 eieren(S)
1½ dl slagroom
zout
peper
¼ tl versgeraspte nootmuskaat
taartvorm met geribbelde rand, 20 cm doorsnede, ingevet

Bereiding

Voorbereiden

Kan enkele uren van tevoren:

plakjes bladerdeeg op elkaar leggen, uitrollen en vorm ermee bekleden. Deegbodem met vork regelmatig inprikken en tot gebruik afgedekt in koelkast zetten. Bacon in olie in ± 5 min. knapperig bakken. Bacon uit pan scheppen en in achtergebleven vet paddestoelen en lente-ui ± 5 min. zachtjes bakken. Salie en knoflook toevoegen en ± 2 min. meebakken. Bacon erdoor scheppen en mengsel laten afkoelen.

Bereiden

Oven voorverwarmen op 180 °C. Paddestoelenmengsel op deeg scheppen en bestrooien met cheddar. Eieren loskloppen met slagroom, zout, peper en nootmuskaat en mengsel over vulling schenken. Quiche in midden van oven ± 25 min. bakken.

Voor-/bereiding: ± 25/40 min.

Kcal p.p.: ± 295

Tip:

Quiche uit de koelkast of uit de diepvries U kunt de quiche ook helemaal van tevoren maken. Bewaar de taart afgedekt 1 dag in de koelkast of enkele weken in de vriezer. Serveert u de quiche koud, dan hoeft u hem voor het serveren alleen op kamertemperatuur te laten komen. Wilt u de quiche liever warm? Zet hem dan afgedekt met aluminiumfolie nog ± 20 min. in een op 180 °C voorverwarmde oven.

Tip:

Vegetarisch

Laat de bakbacon weg.

Chinese-koolrolletjes in romige paprikasaus

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

voor de rolletjes:

75 g rijst

zout

versgemalen peper

1 chinese kool

250 g gemengde paddestoelen in reepjes (bijv. cantharellen, oesterzwammen, shiitake, pied du mo

2 el boter of margarine

2 lente-uitjes fijngesneden

1 ei(M) losgeklopt

50 g geraspte oude kaas

voor de saus:

2 rode paprika's

2 el boter of margarine

1 dl droge witte wijn

2 dl Room Culinair

zout

versgemalen peper

extra nodig:

ovenschaal, ingevet

Bereiding

Vorbereiden

Kan één dag van tevoren: koolrolletjes:

rijst gaar koken volgens gebruiksaanwijzing. Van chinese kool 8 mooie bladeren afhalen. Bladeren in ruim kokend water ± 2 min. koken, afspoelen met koud water en laten uitlekken. Paddestoelen in boter ± 3 min. bakken, lente-ui toevoegen en 2 min. meebakken. Rijst mengen met paddestoelen, ei, kaas, zout en peper. Koolbladeren uitspreiden en rijstmengsel erop scheppen. Zijkanten van koolbladeren over vulling naar binnen leggen en bladeren oprollen. Koolrolletjes met naad naar onder naast elkaar in ovenschaal leggen. Schaal afdekken met aluminiumfolie en in koelkast bewaren.

Paprika-roomsaus:

paprika's schillen met dunschiller. Steelaanzet en zaadlijsten verwijderen. Paprika in boter ± 3 min. zachtjes bakken. Wijn toevoegen en paprika afgedekt ± 10 min. laten stoven. Room toevoegen, saus aan de kook brengen en op smaak brengen met zout en peper. Saus pureren met staafmixer. Saus afgedekt in koelkast bewaren.

Bereiden

Koolrolletjes en paprika-roomsaus op kamertemperatuur laten komen. Oven voorverwarmen op 200 °C. Koolrolletjes in midden van oven ± 25 min. stoven. Saus over koolrolletjes schenken en gerecht

Chinese-koolrolletjes in romige paprikasaus

afgedekt nog ± 15 min. stoven.

Voor/-bereiding: ± 20/50 min.

Kcal p.p.: ± 345

Tip:

Chinese kool

Deze Hollandse bladgroente met de exotische naam is meer krop dan kool. De bladeren zijn langwerpig en krullerig en hoe meer naar binnen toe, hoe malser ze zijn. De groente bevat behalve vitamine C, ook veel kalk en eiwit. Chinese kool is geurig en knapperig en heeft een iets zoete smaak.

Chocoladeijs met toffee-notensaus en amandelkrullen

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Gebak, Taart en Koekjes | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

50 g boter
1 el gele basterdsuiker
3 el vloeibare bloemenhoning
50 g ongezoeten gemengde noten grof gehakt
2 el slagroom
½ l chocoladeijs
½ l witte chocoladeijs
4 amandelkrullen

Bereiding

In steelpan boter smelten. Suiker, honing en noten erdoor roeren en op laag vuur ± 3 min. zachtjes laten pruttelen. Pan van vuur nemen en slagroom er lepel voor lepel door roeren. Saus warmhouden. Uit beide soorten ijs ovale bolletjes scheppen en op bordjes leggen. W arme saus erbij scheppen, amandelkrul (banketbakker) ernaast leggen en meteen serveren.

Bereiding: ± 15 min.

Kcal p.p.: ± 820

Tip:

Vorbereiden

De saus kunt u vooraf maken en vlak voor het serveren op zacht vuur voorzichtig verwarmen.

Tip:

Net even anders

Deze toffee-notensaus is ook heel lekker in combinatie met stracciatella-, bananen-of bitterkoekjesijs.

Chocolade-speculaastruffels

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Gebak, Taart en Koekjes | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 20 stuks:

40 g boter

0,4 dl slagroom

130 g pure chocolade in stukjes

5 g speculaaskruiden

evt. 1 el speculaaslikeur

cacaopoeder

Bereiding

Boter en slagroom in steelpan op laag vuur verwarmen tot mengsel goed heet is. Van vuur af chocolade toevoegen en al roerend laten smelten. Speculaaskruiden en eventueel speculaaslikeur toevoegen. Mengsel in koelkast stevig laten worden. Van mengsel 20 balletjes vormen en deze door cacaopoeder rollen.

Bereiding: ± 30 min., Wachten: ± 2 uur

Kcal p.p.: ± 55

Tip:

Truffels bewaren

Als u zelfgemaakte truffels in de koelkast bewaart, blijven ze zeker 3 dagen goed. Rol ze wel pas vlak voor het serveren door de cacao, in de koelkast wordt het laagje cacao snel vochtig.

Coffee-flower

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Drankjes en Cocktail | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

20 el advocaat

8 el koffielikeur

Bereiding

Advocaat met koffielikeur mengen en over 4 glazen verdelen.

Bereiding: ± 5 min.

Kcal p.p.: ± 225

Tip:

Geraspte chocolade

Garneer dit drankje met geraspte pure chocolade.

Courgette-clafoutis

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1-2 el olijfolie
1 courgette ongeschild in plakjes
2 sjalotjes fijngesneden
1 teentje knoflook geperst
4 eieren
75 g vers geraspte Parmezaanse kaas
3-4 el crème fraîche
zout
peper
2 el fijngesneden basilicum
1 bosje waterkers

extra nodig:

ronde lage taartvorm of ovenschaal van 18-20 cm doorsnede,
ingevet
grote braadslede

Bereiding

Oven voorverwarmen op 180 °C. Olie verhitten en courgette, sjalot en knoflook hierin op zacht vuur ± 10 min. bakken tot courgette zacht is en deel van vocht verdampt is. Courgettemengsel over bodem van vorm verdelen. Eieren met kaas, crème fraîche, zout, peper en basilicum loskloppen en over courgettemengsel schenken. Vorm in braadslede gevuld met heet water (au bain-marie) zetten en courgettemengsel in midden van oven 30-40 min. bakken tot mengsel gestold is. Clafoutis ± 5 min. laten afkoelen en in puntjes gesneden serveren met waterkers.

Bereiding: ± 50 min.

Kcal p.p.: ± 160

Tip:

Variatie

Ook lekker met andere groenten bijvoorbeeld peultjes, tuinboontjes of venkel.

Courgette-pakketjes

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 10 stuks:

1 courgette ongeschild

zout

150 g mascarpone

1 tl geraspte mierikswortel (potje)

200 g winterwortel in lange dunne reepjes

200 g knolselderij in lange dunne reepjes

150 g komijnekaas in lange dunne reepjes

Bereiding

Courgette in lengte met kaasschaaf in 10 mooie dunne plakken snijden. Grill voorverwarmen op hoogste stand. Courgetteplakken op bakplaat leggen en plakken dun met olie bestrijken. Courgette onder hete grill in ± 6 min. lichtbruin roosteren. Plakken courgette halverwege keren. Mascarpone, mierikswortel, zout en peper mengen. Wortel en knolselderij in ruim kokend water met zout in 2-3 min. beetgaar koken. Courgetteplakken royaal met mascarponemengsel bestrijken. Op elke courgetteplak bundeltje wortel, selderij en kaas leggen en courgette oprollen, groentenen kaasreepjes aan beide kanten uit laten steken.

Bereiding: ± 30 min.

Kcal p.st.: ± 130

Tip:

Variatie

Ook lekker reepjes rettich, gerookte kip en brandnetelkaas omwikkeld met plakjes aubergine.

Courgettesoep met zalmsnippers

| | | | | | |
|----------|---|-------|-----|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | Vis | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

2 sjalotjes fijngesneden
2 el boter of margarine
2 courgettes ongeschild in plakjes
4 el droge vermouth (Noilly Prat)
2 tomaten ontveld zonder zaadjes in stukjes
8 dl kippenbouillon (van tablet)
100 g gerookte zalm
zout
versgemalen peper
6 el crème fraîche
2 el fijngesneden bieslook

Bereiding

Vorbereiden

Kan één dag van tevoren:

sjalotjes in boter ± 3 min. zachtjes bakken. Courgettes toevoegen en ± 5 min. zachtjes meebakken. Vermouth en tomaten toevoegen en ± 4 min. mee laten stoven. Kippenbouillon erover schenken en soep afgedekt in 10-15 min. gaar koken. Soep pureren (met staafmixer). Gerookte zalm in brede repen snijden. Soep en zalm apart afgedekt in koelkast bewaren.

Bereiden

Zalm op kamertemperatuur laten komen. Soep aan de kook brengen, zonodig op smaak brengen met zout en peper. 2 el crème fraîche door soep roeren. Soep serveren met lepel crème fraîche. Zalmrepen erover verdelen. Bieslook erover strooien.

Voor-/bereiding: ± 25/10 min.

Kcal p.p.: ± 265

Tip:

Bladerdeegsoepstengels

Lekker met bladerdeegsoepstengels met provençaalse kruiden van de bakker.

Creamy orange

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Drankjes en Cocktail | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

8 el cointreau

12 el advocaat

2 dl sinaasappelsap

schijfjes sinaasappel

Bereiding

Cointreau, advocaat en sinaasappelsap mengen. Drinkje over 4 glazen verdelen. Met schijfjes sinaasappel serveren.

Bereiding: ± 5 min.

Kcal p.p.: ± 105

Tip:

Lekker bij Dit drankje is lekker bij "Sneeuwballen" (zie: Nagerechten)

Crema Catalana met anijskoekjes

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Gebak, Taart en Koekjes | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1½ el maïzena
4 dl volle melk
4 eidooiers
100 g suiker
schil van ½ citroen in repen
1 kaneelstokje
4 dessertschaaltjes of kleine kommetjes

Bereiding

Maïzena met 2 el melk losroeren, daarna eidooiers erdoor roeren en mengsel apart zetten. Rest van melk met 60 g suiker, citroenschil en kaneelstokje aan de kook brengen en op zacht vuur ± 15 min. laten trekken. Hete melkmengsel langzaam door maïzenamengsel roeren. Mengsel terug in pan schenken en op zacht vuur laten koken tot vla begint te borrelen. Citroenschil en kaneel verwijderen en mengsel over 4 schaaltes verdelen. ± 2 uur laten afkoelen. 40 g suiker over schaaltes verdelen en suiker onder hete grill of met verfabrander (of onderkant van sterk verhit pannetje) of speciaal Crema Catalana-ijzer caramelliseren. Serveren met anijskoekjes (zie Diverse recepten).

Bereiding: ± 30 min., Afkoelen: ± 2 uur

Kcal p.p.: ± 240

Tip:

Crema

Catalana Crema Catalana is een beroemd Spaans dessert van zachtromige vla, gekruid met een kaneelstokje en een snufje citroenschil. Het suikerlaagje wordt vlak voor het serveren onder de hete grill gecaramelliseerd. In zuidelijke landen zijn speciale Crema Catalana-ijzers te koop. Deze worden heel heet gemaakt en vervolgens op het suikerlaagje gedrukt. Hetzelfde effect krijgt u door een pannetje met wat water heel sterk te verhitten en de bodem van de pan op de vla drukken.

Tip:

Caramelliseren

Suiker caramelliseren kan op diverse manieren: onder de hete grill, met een verfabrander of met een speciaal ijzer. De grill heeft als nadeel dat de vla ook iets wordt verwarmd, waardoor het lekkere contrast tussen het krokante suikerlaagje en de koele vla verdwijnt. Caramelliseren met de verfabrander geeft een beter resultaat. Houdt de brander op enige afstand van de suiker tot het laagje mooi bruin en krokant is.

Crème fraîche-mosterdsaus

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Sauzen | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1½ dl crème fraîche

1 fijngesneden sjalotje

1 teentje knoflook geperst

1 el grove mosterd

1 tl witte wijnazijn

1 tl kappertjes

zout

peper

Bereiding

Kan 4 uur van tevoren:

meng crème fraîche met sjalotje, knoflook, mosterd, wijnazijn, kappertjes, zout en peper.

Crêpes met een romige schaal-en schelpdierenvulling

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|-------------------------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | Schaal- en Schelpdieren | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

300 g prei in dunne ringen
1 kleine venkelknol in dunne reepjes
2 el boter of margarine
2 dl visbouillon (van tablet)
3 dl crème fraîche
½ el geraspte limoenschil
zout
peper
2 el fijngesneden peterselie
150 g gekookte mosselen
150 g gekookte gepelde garnalen
150 g crabstick in stukjes
8 flensjes van ± 12 cm doorsnede (zie basisrecept)
1 lente-uitje in lange repen
1 limoen in partjes

Bereiding

Oven voorverwarmen op 180 °C en flensjes hierin ± 5 min. verwarmen. Prei en venkel in boter ± 5 min. bakken. Bouillon en crème fraîche toevoegen en mengsel op zacht vuur 5-10 min. laten koken. Limoenschil, zout, peper, peterselie, mosselen, garnalen en crabstick door saus roeren en vulling goed verwarmen. Vulling over flensjes (zie Diverse recepten) verdelen en flensjes losjes oprollen. Flensjes voor serveren met lente-ui en limoen garneren.

Bereiding: ± 25 min.

Kcal p.p.: ± 660

Tip:

Wijnadvies

Witte Spaanse wijnen uit de Penedès smaken verrukkelijk bij schaal-en schelpdieren. Bij deze gevulde flensjes zijn de Torres Viña Sol (Gall & Gall) of Sumarroca. Chardonnay (Hema) uitstekend keuzes.

Tip:

Lekker voor kinderen

Voor de kinderen kunt u crêpes maken met romige vulling van kip en ei. Vervang dan de vis en de geraspte limoenschil door 250 g gekookte kipfilet in blokjes en 3 hardgekookte eieren in blokjes.

Deegtorentje met gerookte kip

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Amusse | Soort | Gevogelte | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

2/3 blikje croissantdeeg (270 g, Danerolles)
2/3 el cranberry's
2/3 klein potje crème fraîche (125 ml)
2/3 el geraspte mierikswortel (potje)
8 plakjes gerookte kipfilet in schuine plakken
blaadjes van 4 takjes kervel

extra nodig:

ronde uitsteker doorsnede 4 cm

bakplaat

bakpapier

Bereiding

Vorbereiden

Kan paar uur van tevoren:

oven voorverwarmen op 200 °C. Deeg uitrollen en met uitsteker 12 rondjes uitsteken. Rondjes op bakpapier in midden van oven 8-10 min. bakken. Cranberry's ± 2 min. koken in kokend water en afspoelen. Crème fraîche met mierikswortel losroeren.

Bereiden

Begin ± 5 min. voor serveren:

4 stapeltjes maken van deeggrondje, stukje kip, mieriksroom, kervelblaadjes, deeg, kip, mieriksroom, kervel en deeg. Garneren met mieriksroom, kervel en cranberry's.

Voor-/bereiding: ± 20/5 min.

Kcal p.st.: ± 180

Tip:

Variatie met kalkoenrollade. Vervang de gerookte kip eens door gebraden gekruide kalkoenrollade.

Eend 'au poivre'

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Gevogelte | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

2-4 eendenborsten (van tamme eend)
4 el zwarte peperkorrels grof gemalen of gekneusd
1 el boter of margarine
1 el olie
zout
1 sjalotje fijngesneden
1 el rode wijnazijn
4 el kalfsfond (pot à 400 ml)
3 el cognac
2 dl crème fraîche

Bereiding

Vetlaag van eend verwijderen en eend aan beide kanten in peperkorrels drukken. Boter en olie verhitten en eend hierin aan elke kant 3-6 min. bakken (3 min. is rood, 6 min. is gaar). Eend met zout bestrooien, uit pan nemen en in aluminiumfolie warm houden. In achtergebleven vet sjalot en azijn ± 3 min. verwarmen en aanbaksels op bodem van pan losroeren. Fond, cognac, crème fraîche en zout toevoegen en saus op zacht vuur ± 5 min. laten inkoken tot gewenste dikte. Eend in plakken gesneden serveren met saus en gefrituurde groenten.

Bereiding: ± 25 min.

Kcal p.p.: ± 825

Tip:

Lekker met gefrituurde groenten

Knolselderij en courgette in hele dunne juliënnereepjes snijden. Groenten in hete frituurolie (180 °C) 20-30 sec. frituren tot groente krokant is. Op keukenpapier laten uitlekken en licht met zout bestrooien.

Tip:

Extra lekker

Het vet van de eend kan, in kleine stukjes gesneden, worden uitgebakken in een droge koekenpan tot het krokant is. Dit smaakt heerlijk bij een salade.

Tip:

Wijnadvies

Deze eend is flink gepeperd, de wijn moet daarom voldoende smaak hebben om daar tegenop te kunnen. Kies bij deze eend een Côtes du Rhône (Hema, Gall & Gall en Albert Heijn).

Tip:

Lekker voor kinderen

Maak in plaats van "eend au poivre" lekkere mini-hamburgertjes.

Voor 4 stuks: 200 g rundertartaar mengen met 1 fijngesneden sjalotje, 1 fijngesneden augurk, 2 tl

Eend 'au poivre'

ketchup, zout en peper. Vorm er 4 hamburgertjes van en bak ze snel aan weerszijden goudbruin. Leg ze op 4 opengesneden en lichtgeroosterde mini-kadetjes. Serveer ze met streepjes ketchup-mosterd (tube), ovenfrietten en de geroosterde groenten uit het recept.

Eendenborstterrine met sinaasappelsaus

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | Gevogelte | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

250 g eendenborstfilet waarvan 100 g in vingerdikke repen

100 g mager kalfsvlees in blokjes

75 g mager ontbijtspek

75 g kippenlevers

1 el boter of margarine

1 kleine ui fijngesneden

75 g champignons in plakjes

½ tl (kruiden)zout

versgemalen zwarte peper

1 dl slagroom

1 ei losgeklopt

1 el cognac

½ tl wildkruiden (poelier)

25 g witte amandelen in reepjes

1 sinaasappel met schil in hele dunne plakken

1 zakje heldere taartgelei-poeder

1 ¼ dl wildfond (pot à 400 ml)

terrinevorm

braadslede

aluminium-folie

Bereiding

Moet een dag, kan drie dagen van tevoren:

repen eendenborst met zout bestrooien en minstens 1 uur koel wegzetten. Intussen 150 g eendenborst, kalfsvlees, spek en kippenlevers grof snijden en in keukenmachine pureren. In boter ui ± 5 min. bakken. Champignons toevoegen en ± 5 min. meebakken. Champignonmengsel iets laten afkoelen en met slagroom, ei, cognac, wildkruiden en amandelen door eendenborstmengsel scheppen. Mengsel pittig op smaak brengen met zout en peper. Oven voorverwarmen op 175 °C. Braadslede voor 3/4 met kokend water vullen en op rooster onderin oven schuiven. Helft van terrinemengsel in vorm scheppen en reepjes eendenborst erop schikken. Rest van terrinemengsel erop scheppen en gladstrijken. Vorm afdekken met deksel en hele orm inpakken in aluminiumfolie.

Terrine

in braadslee met water plaatsen en in oven (au bain-marie) in ± 2 uur gaar laten worden. Terrine uit braadslee nemen, folie en deksel verwijderen en eventueel vocht afgieten. Terrine afdekken met folie en in vorm passend plankje en verzwaren met gewichten of volle conservenblikken. Terrine zo onder druk in koelkast minstens 24 uur laten rusten.

Serveren

Terrine storten en bovenkant garneren met rij sinaasappelplakjes. Gelei met fond aanmaken volgens aanwijzingen op verpakking. Gelei iets laten afkoelen en over terrine verdelen. Serveren met sinaasappelsaus (zie Diverse recepten).

Eendenborstterrine met sinaasappelsaus

Bereiding: ± 4 uur en 15 min , Wachtijd: ± 24 uur

Kcal p.p.: ± 505

Tip:

Zo lukt het altijd:

Proef het mengsel op smaak, doe dit niet rauw, maar laat een klein balletje even garen in kokend water.

Tip:

Vul het water in de braadslee bij als het niveau onder 2/3 van de terrinevorm komt. Steek de vleesthermometer in het midden van de terrine, de terrine is gaar bij 80 °C.

Eenpanner met kriel en savooiekool

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vlees | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

500 g voorgekookte krielaardappelen (koelvitrine) gehalveerd
zout
peper
500 g groene savooiekool kleiner gescheurd
2 el olijfolie
2 el boter of margarine
100 g spekreepjes
2 rode uien in partjes
3 tl rozemarijnnaaldjes
4 eieren

Bereiding

Aardappelen in water met zout ± 5 min. koken, afgieten. Kool in ruim kokend water met zout ± 3 min. koken, koud afspoelen en laten uitlekken. Olie met boter verhitten en spekreepjes in ± 5 min. uitbakken. Aardappelen toevoegen en in ± 5 min. omscheppend bruin bakken. Aardappel-spekmengsel uit pan scheppen. In achtergebleven vet kool en ui ± 2 min. omscheppend bakken. Aardappel-spekmengsel, rozemarijn, zout en peper toevoegen. In aardappel-groentemengsel 4 kuiltjes maken en eieren er boven breken. Met deksel op pan ei in ± 3 min. laten stollen. Met peper bestrooien.

Bereiding: ± 30 min.

Kcal p.p.: ± 530

Tip:

Geraspte komijnekaas

Bestrooi de eieren met wat geraspte komijnekaas en laat dit smelten.

Tip:

Slanke variant: ± 85 kcal p.p. minder! Vervang de spekreepjes door plakjes magere bacon.

Kcal p.p.: ± 445

Tip:

W ijnadvies

Bij dit gerecht past een Zuidfranse Saint Saturnin Coteaux du Languedoc uit 1997 goed (Gall & gall).

Elzasser druiventaart

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Gebak, Taart en Koekjes | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor ± 8-10 punten:

voor de deegbodem:

50 g zachte boter

70 g kristalsuiker

1 ei

geraspte schil van ½ citroen

250 g bloem gezeefd

zout

voor de bavarois:

± 1 kg pitloze witte druiven

8-10 blaadjes witte gelatine

4-5 eiwitten

250 g kristalsuiker

3 dl slagroom lobbij geklopt

voor de garnering:

trosjes kleine witte druiven

1-2 eiwitten

fijne tafelsuiker

witte marsepein

extra nodig:

bakplaat, ingevet; ring of ronde vorm met hoge rand van 22-24 cm

doorsnede

Bereiding

Voorbereiden

Kan 2 dagen van tevoren: deegbodem:

boter en suiker met mixer mengen. Met de hand ei, citroenrasp, bloem en zout erdoor mengen. Mengsel enige tijd stevig kneden tot samenhangend deeg ontstaat (eventueel wat extra boter toevoegen). Van deeg bal vormen en verpakt in plasticfolie in koelkast 2 uur laten rusten. Oven voorverwarmen op 180 °C. Deeg uitrollen tot cirkel van ± 26 cm doorsnede. Deegcirkel op bakplaat leggen en in midden van oven ± 30 min. bakken. Deeg op rooster laten afkoelen.

Bereiden

Begin ± 5 uur van tevoren: bavarois:

druiven pureren, sap zeven en 5 dl druivensap afmeten. Gelatine in ruim koud water 5 min. weken. 2 dl druivensap verwarmen en van vuur af uitgeknepen gelatineblaadjes hierin oplossen. Mengsel mengen met rest van druivensap en laten afkoelen. Eiwitten stijfkloppen met kristalsuiker. Slagroom en eiwitten door druivensapmengsel spatelen. Deegbodem in ring leggen (bodem eventueel bijnijden). Daarop druivenbavarois scheppen en bovenkant gladstrijken. Taart in koelkast minstens 4 uur laten opstijven.

Elzasser druiventaart

Garnering:

trosjes druiven in losgeklopt eiwit dopen en heel dun met fijne tafelsuiker bestrooien. Uit marsepein mooie hulstblaadjes snijden. Taart voor serveren met druiven en marsepeinen hulstblaadjes garneren.

Voor-/bereiding: 50/30 min. , W achten: ± 4 uur

Kcal p.p.: ± 375

Tip:

Sneller klaar

In plaats van versgeperst druivensap kunt u ook druivensap uit een pak nemen. De bavarois wordt dan wel iets minder wit.

Engelse winterpudding

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Gebak, Taart en Koekjes | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

200 g gedroogde abrikozen
170 g rozijnen
1½ l perziken op sap of op lichte siroop (blik) uitgelekt
40-50 g poedersuiker
1½ blaadje witte gelatine
1½ el perzikenlikeur
4-6 plakken witbrood zonder korstjes
takjes munt
slagroom

extra nodig:
(ronde) puddingvorm of schaal, ingevet

Bereiding

Vorbereiden

Moet 2 dagen van tevoren:

abrikozen en rozijnen met ruim heet water overgieten en 1 nacht in dit water laten wellen.

Bereiden

Moet 1 dag van tevoren:

abrikozen en rozijnen laten uitlekken. Helft van abrikozen, helft van rozijnen en helft van perziken pureren. Vruchtenpuree met poedersuiker op zacht vuur aan de kook brengen. Rest van abrikozen klein snijden en samen met rozijnen door vruchtenpuree roeren. Mengsel ± 10 min. laten koken tot vruchten zacht zijn. Gelatine in ruim koud water 5 min. weken. Gelatine goed uitknijpen en van vuur af in vruchtenmengsel oplossen. Rest van perziken in dunne partjes snijden en samen met likeur door vruchtenmengsel roeren. Wanden en bodem van vorm met plakken brood bekleden, brood eventueel bijsnijden. Vorm moet helemaal bedekt zijn. Vruchten met vocht in vorm schenken. Vorm afdekken met overige plakken brood (zonodig bijsnijden). Vorm met bord afdekken (bord moet in vorm passen) en bord verzwaren. Pudding 1 nacht in koelkast zetten.

Serveren

Pudding op schaal storten en garneren met takjes munt. Lobbig geklopte slagroom erbij geven.

Voor-/bereiding/serveren: ± 5/40/5 min., Wachten: ± 2 nachten

Kcal p.p.: ± 400

Tip:

Kaneellikeur

Lekker met glaasje kaneellikeur.

Falafel met sesam-pindasaus

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

160 g gedroogde kikkererwten
½ tl natriumbicarbonaat (zuiveringszout)
2 teentjes knoflook geperst
2 el fijngesneden peterselie
2 el fijngesneden verse koriander
2 tl zout
1½ tl gemalen komijn
1 tl cayennepeper
4-6 el volkorenbloem
2 kleine eieren(S)
½ tl gemalen koenjit
1 dl volle yoghurt
frituurolie

Bereiding

Vorbereiden

Moet 1 dag van tevoren, kan 2 dagen van tevoren:

kikkererwten met ± 1 l koud water overgieten en met natriumbicarbonaat 1 nacht laten weken.

Volgende dag:

kikkererwten laten uitlekken en in keukenmachine pureren. Knoflook, peterselie, koriander, zout, komijn, cayennepeper, volkorenbloem, eieren, koenjit en yoghurt erdoor roeren en mengsel ± 15 min. laten staan. Is mengsel te vochtig dan eventueel wat extra volkorenbloem toevoegen. Mengsel tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren.

Bereiden

Begin ± 20 min. voor serveren:

frituurolie verhitten tot 175 °C. Steeds van 1 flinke el kikkererwten-mengsel balletjes draaien en iets plat drukken. Falafel in hete olie in 3-4 min. lichtbruin en krokant bakken. Falafel op keukenpapier laten uitlekken en serveren met sesam-pindasaus (zie Diverse recepten).

Voor-/bereiding: ± 30/20 min., Wachten: ± 1 nacht

Kcal p.p.: ± 250

Tip:

Cashewnotenpasta

Vervang de pindakaas in de saus eens door cashewnotenpasta.

Fetaballetjes

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 10 stuks:

3 eieren(M)

200 g courgette ongeschild fijn geraspt

150 g feta verkruid

1-2 tl fijngesneden muntblaadjes

2 el fijngesneden peterselie

1-2 el volle yoghurt

zout

peper

frituurolie

2 el bloem

50 g cornflakes verkruid

35 g geschaafde amandelen fijngehakt

Bereiding

Vorbereiden

1 ei in ± 8 min. hard koken. Ei pellen, fijnprakken en mengen met courgette, feta, munt, peterselie, zout en peper. Van mengsel balletjes vormen ter grootte van bitterbal. 2 eieren loskloppen. Courgetteballetjes eerst door bloem wentelen, dan door losgeklopt ei en vervolgens door mengsel van cornflakes en amandelen rollen.

Bereiden

Frituurolie verhitten tot 180 °C. Balletjes in hete olie in 2-4 min. goudbruin frituren en op keukenpapier laten uitlekken.

Voor-/bereiding: ± 15/10 min.

Kcal p.st.: ± 145

Tip:

Dipsausje

Deze balletjes zijn lekker met een sausje van Griekse yoghurt, schepje honing, fijngesneden munt, zout en peper.

Feta-stapeltje

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 10 stuks:

2 eieren

10 kleine blaadjes eikebladsla

10 dikke plakjes chorizo (Spaanse worst)

10 plakjes tomaat

10 reepjes feta

10 blaadjes basilicum

10 ansjovisfilets

10 groene olijven met piment gevuld

extra nodig:

10 houten prikkertjes

Bereiding

Vorbereiden

Eieren in ± 8 min. hard koken, eieren koud spoelen, pellen en laten afkoelen.

Bereiden

Elk ei in de lengte in 5 plakjes snijden. Stapeltjes maken van sla, chorizo, ei, tomaat, feta, basilicum, ansjovisfilet en olijf. Prikker door stapeltjes steken.

Voor-/bereiding: ± 10/15 min.

Kcal p.st.: ± 70

Tip:

Vegetarisch

Vervang de chorizo en de ansjovis door gegrilde plakjes aubergine en reepjes gedroogde tomaat.

Fillocup met gember-mascarpone

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Amusse | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

2 vellen diepvries-fillodeeg van ± 22 x 22 cm ontdooid

15 g gesmolten boter of margarine

100 g mascarpone

2 el korianderblaadjes fijngesneden

2 cm verse gemberwortel geschild

citroensap

½ teentje knoflook

zout

versgemalen witte peper

extra nodig:

8 kleine ronde bakvormpjes

sputzak met gekartelde spuitmond

Bereiding

Kan paar uur van tevoren:

oven voorverwarmen op 200 °C. Elk deegvel in 8 stukken verdelen. Deeg met boter bestrijken, in elk vormpje nonchalant twee plakjes op elkaar leggen en nogmaals met boter bestrijken. Deegbakjes in midden van oven 8-10 min. bakken en uit vormpjes laten afkoelen. Mascarpone losroeren met koriander, paar druppels uitgeperste gember, uitgeperste knoflook en naar smaak citroensap, zout en peper. In spuitzak overdoen en in koelkast laten opstijven.

Serveren

Gember-mascarpone in deegbakjes spuiten.

Bereiding/serveren: ± 20/5 min.

Kcal p.st.: ± 75

Tip:

Kant-en-klare snackcups

Met kant-en-klare snackcups (Jos Poell) zijn de amuses nog sneller klaar.

Flensjes (Basisrecept)

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Sauzen | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

2 eieren

zout

80 g bloem

1,6 dl volle melk

koekenpan van 12 cm doorsnede

Bereiding

Vorbereiden

Kan 1 dag van tevoren:

voor ± 8 flensjes van ± 12 cm doorsnede: eieren loskloppen met een snufje zout. Bloem en melk toevoegen en tot een glad beslag roeren. Het beslag ± 30 min. laten rusten. In koekenpan steeds in een beetje boter ± 8 flensjes bakken. Flensjes laten afkoelen en afgedekt tot gebruik in koelkast bewaren.

Flensjes voor gebruik ± 5 min. verwarmen in oven van 180 °C.

Flensjes met tijm

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Sauzen | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor ± 20 stuks:

3 eieren(M)

zout

1 tl gedroogde tijm

125 g bloem

2½ dl melk

50 g boter of margarine

Bereiding

Eieren loskloppen met snufje zout en tijm. Bloem en melk erdoor roeren tot glad beslag. Beslag ± 30 min. laten rusten. In koekenpan van ± 16 cm doorsnede steeds in beetje boter ± 20 flensjes bakken.

Frambozen-of aardbeiensaus

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Sauzen | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

250 g frambozen of aardbeien

sap van ¼ citroen

± 25 g poedersuiker

Bereiding

Frambozen of aardbeien pureren (eventueel zeven). Vruchtenpuree op smaak brengen met citroensap en poedersuiker.

Friséesalade du pays

| | | | | |
|----------|---|---------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

6 dikke sneden boerenbrood
2 el olijfolie
1-2 teentjes knoflook
1 krop friséesla kleiner gescheurd
125 g kerstomaten
1 blikje witte bonen naturel (inh. 400 g) uitgelekt
150 g feta grof verbrokkeld

voor de dressing:

150 g bacon in plakjes
2 el olijfolie
2 sjalotjes in partjes
2 el witte wijnazijn
zout
versgemalen peper

Bereiding

Voor croutons sneden brood elk in 3 grove stukken breken. Olie verwarmen en croutons hierin in ± 8 min. goudbruin bakken, halverwege keren. Croutons laten uitlekken op keukenpapier en met knoflook inwrijven. Bacon in ± 5 min. zachtjes uitbakken, uit pan scheppen en laten uitlekken op keukenpapier. Voor dressing in achtergebleven bakvet sjalot in ± 4 min. goudgeel bakken, azijn toevoegen. Op smaak brengen met zout en peper en warm houden. Losjes omscheppen: croutons, bacon, frisée, kerstomaten, witte bonen, feta en warme dressing. Meteen serveren!

Bereiding: ± 25 min.

Kcal p.p.: ± 590

Tip:

Mooi: reuzencroutons

Croutons (knapperige broodblokjes) smaken heerlijk in salade. In boerensalades zijn reuzencroutons heel mooi. In boerensalades zijn reuzencroutons heel mooi. Snijd zelf (boeren)brood in dikke plakken, scheur de plakken in stukjes en rooster of bak ze tot ze goudbruin en knapperig zijn.

Tip:

Vegetarisch

Laat voor een vegetarische salade de bacon weg.

Tip:

W ijnadvies:

Lekker met een Viognier Chais Cuxac (Gall & Gall).

Friszoete appel-notenkrans

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Gebak, Taart en Koekjes | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor ± 8 stukken:

90 g gedroogde appeltjes in stukjes

140 g gedroogde vijgen in stukjes

70 g rozijnen

voor de marinade:

1 el amandellikeur

1 el appelsap

2 tl honing

1 el citroensap

1 zakje vanillesuiker

1½ tl kaneelpoeder

en verder:

70 g gemengde noten grof gehakt

6 lange vingers grof verkruid

6 vellen diepvries fillodeeg ontdooid

70 g boter of margarine gesmolten

2 dl mascarpone

poedersuiker

extra nodig:

bakplaat, met bakpapier bekleed

Bereiding

Vorbereiden

Eén dag van tevoren:

appeltjes, vijgen en rozijnen mengen. Voor marinade alle ingrediënten door elkaar roeren en over vruchtenmengsel schenken. Afdekken met plasticfolie en 1 nacht in koelkast laten marinieren, af en toe omscheppen.

Bereiden

Oven voorverwarmen op 180 °C. Vruchtenmengsel mengen met noten en lange vingers. 2 vellen fillodeeg halveren en 4 vellen fillodeeg in vieren snijden. 8 kwarten fillodeeg elkaar overlappend in kransvorm op bakplaat leggen, steeds met gesmolten boter bestrijken. Mascarpone in kransvorm over midden van deeg verdelen.

Vruchtenmengsel

over mascarpone verdelen en aandrukken. Deeg om vulling omhoog vouwen. Afdekken met halve fillodeegvellen, daarop rest van deegkwarten in kransvorm erop leggen, deeg steeds met boter bestrijken. Krans met boter bestrijken en iets onder midden van oven in 30-40 min. lichtbruin bakken. Krans voor serveren met poedersuiker bestuiven.

Friszoete appel-notenkrans

Voor-/bereiding: ± 10 min./1 uur, Wachtijd: één nacht

Kcal p.st.: ± 335

Tip:

Als dessert

Serveer de krans als dessert met vanille-of kaneelijs. Leg de krans op een schaal en vul de holte van de krans met bolletjes ijs.

Frozen margaritha

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Drankjes en Cocktail | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

zout

4-8 el tequila

4-8 el Grand Marnier

2 dl vers limoensap

6 el suiker

24 partjes limoen

crushed ice

Bereiding

Rand van glas nat maken en in zout dopen. Tequila, Grand Marnier, limoensap en suiker mengen. Partjes limoen en crushed ice over 4 glazen verdelen en Margaritha hierover verdelen.

Bereiding: ± 5 min.

Kcal p.p.: ± 145

Tip:

Lekker bij gefrituurde kwarteleitjes (zie hartige hapjes).

Gado-gado-salade met warme satédressing

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

2 eieren
2 aardappelen
100 g spitskool in repen
100 g sperziebonen
50 g taugé
1 el zonnebloemolie
150 g bieflapjes in reepjes
1 el sesamzaad
½ krop ijsbergsla in repen
½ komkommer in linten geschaafd
50 g lente-ui overlans gehalveerd
25 g gebakken emping (soort kroepoek, toko)
2 el gefruite uitjes (zakje)

voor de dressing:

1 el zonnebloemolie
1 ui fijngesneden
2 teentjes knoflook uitgeperst
2 tl sambal oelek
2 tl bruine basterdsuiker
zout
175 g pindakaas met stukjes noot (pot à 350 g)
citroensap
1 el ketjap manis
1 dl kokosmelk (blik à 165 ml)

Bereiding

Dressing:

knoflook en ui in olie ± 2 min. zachtjes bakken. Sambal, suiker en zout erbij doen en ± 1 min. meebakken. Pindakaas erdoor roeren, paar druppels citroensap en ketjap toevoegen, kokosmelk erdoor roeren. Van vuur af warm houden.

Salade:

eieren in ± 8 min. hard koken, pellen en in parten snijden. Aardappelen in ± 20 min. gaar koken en in plakken snijden. Kool en sperziebonen in ruim kokend water ± 3 min. koken, laten uitlekken. Taugé overgieten met kokend water en laten uitlekken. Olie verhitten, bieflapjes hierin in ± 2 min. rondom bruin bakken en met sesamzaad bestrooien. Grote schaal met ijsbergsla bekleden. Aardappelen, kool, sperziebonen, taugé, bieflapjes en ei op sla schikken. Salade garneren met komkommer, lente-ui, emping en gefruite uitjes en dressing erbij serveren.

Bereiding: ± 30 min., Wachtijd: ± 15 min.

Gado-gado-salade met warme satédressing

Kcal p.p.: ± 555

Tip:

Wijnadvies

Lekker met een W. de Wolfberger

Gewürztraminer uit de Elzas (Gall & Gall).

Gamba-spiesjes

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 10 stuks:

3-4 el olijfolie

1 tl geraspte limoenschil

1 teentje knoflook geperst

20 grote rauwe garnalen gepeld 5 kerstomaatjes gehalveerd

zout peper

extra nodig: 10 houten spiesjes

Bereiding

Vorbereiden

Olie, limoenschil en knoflook mengen. Aan elke spies 2 garnalen en 1 halve kerstomaat prikken. Spiesjes met knoflookolie bestrijken.

Bereiden

Oven voorverwarmen op 240 °C. Spiesjes in midden van oven 5-7 min. bakken tot garnalen gaar zijn.

Spiesjes voor serveren met zout en peper bestrooien.

Voor-/bereiding: ± 5/15 min.

Kcal p.st.: ± 85

Tip:

Variatie: zalmspiesjes

Vervang de gamba's door blokjes zalm van ± 2 x 2 cm. Bak de zalmspiesjes ± 5 min. Keer ze tijdens het bakken 1 keer om.

Garnalenbeignets

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 15 stuks:

½ pak oliebollenmix

100 g gepelde gekookte garnalen in stukjes

30 g geraspte jonge kaas

1½ el fijngesneden bieslook 1½ el fijngesneden peterselie zout

peper

frituurolie takjes peterselie

Bereiding

Oliebollenmix met helft van gist mengen. 2 dl lauwarm water erbij schenken en met garde tot glad beslag kloppen. Garnalen, kaas, bieslook, fijngesneden peterselie, zout en peper erdoor roeren. Kom afgedekt met vochtige doek op warme plaats ± 30 min. laten rijzen. Met kleine ijsboltang of lepel van beslag ronde beignets vormen en deze in hete frituurolie (180 °C) in ± 3 min. lichtbruin frituren. Takjes peterselie frituren en erbij serveren.

Bereiding: ± 20 min., Wachten: ± 30 min.

Kcal p.p.: ± 65

Tip:

Lekker met bier

Bij de garnalenbeignets smaakt Gueuze (Belgisch bier) heerlijk

Garnalenquiches

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

voor het deeg:

100 g bloem zout

1 tl fijngesneden dille

40 g koude boter of margarine in kleine blokjes

voor de vulling:

90 g geraspte cheddarkaas

2 lente-uitjes in dunne ringen

2 tl groene peperkorrels gekneusd

200 g gepelde gekookte garnalen

2 eieren

2 el melk

4 el slagroom 2 tl fijngesneden dille

zout peper

2 el fijngesneden peterselie

4 takjes dille

extra nodig:

4 taartvormpjes met geribbelde rand van 8-10 cm doorsnede, ingevet

Bereiding

Vorbereiden

Kan een dag van tevoren: deeg:

bloem, zout en dille in kom mengen. Boter toevoegen en boter met 2 messen door bloem "snijden" tot boter zeer fijn verdeeld is. 1½-2 el ijskoud water toevoegen en met één hand snel tot samenhangend deeg kneden. Deeg tot bal vormen en in plasticfolie gerold ± 30 min. in koelkast laten rusten. Deeg uitrollen tot lap van ± 22 x 32 cm. Uit deeglap 4 cirkels van ± 12 cm doorsnede snijden. Vormpjes met deeg bekleden en deegbodems met vork regelmatig inprikken. Vormpjes met deegbodems afdekken en tot gebruik in koelkast bewaren.

Bereiden

Vulling: oven voorverwarmen op 200 °C. Kaas, Recept Garnalenquiches lente-ui, groene peperkorrels en garnalen mengen en over deegbodems verdelen. Eieren loskloppen met melk, slagroom, fijngesneden dille, zout en peper. Eimengsel in vormpjes over garnalenmengsel schenken. Quiches in midden van oven ± 30 min. bakken tot vulling gestold is. Quiches uit vormpjes halen en garneren met peterselie en takje dille.

Voor-/bereiding: ± 20/45 min., Wachten: ± 30 min.

Kcal p.p.: ± 410

Garnalenquiches

Tip:

Met bladerdeeg

Deze taartjes kunt u ook met kant-en-klaar diepvriesbladerdeeg maken. Gebruik dan 1 plakje bladerdeeg van 10 x 10 cm per persoon en rol elk plakje iets uit. Steek uit elk plakje een deegcirkel van 12 cm doorsnede. Volg verder het bovenstaande recept.

Tip:

Wijnadvies

Een Zuid-Afrikaanse wijn smaakt heerlijk bij de garnalenquiches. Bijvoorbeeld een Van Loveren Colombar-Chardonnay (Gall & Gall) of een Kronenhof Chenin Blanc (Gall & Gall).

Tip:

Lekker voor kinderen

Voor kinderen kunt u eventueel in plaats van garnalenquiches ook kip-maïsquiches maken. Vervang dan de groene peperkorrels en de garnalen door een blikje uitgelekte maïskorrels en kiprollade (vleeswaar) in blokjes.

Garnalen-sushi in spinaziejasje

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

100 g sushirijst (toko)
100 g rose garnalen grof gesneden
± 1 cm verse gemberwortel fijngesneden
10 sprietjes (knoflook-)bieslook fijngesneden
1 tl (Japanse) sojasaus
± 100 g grote spinaziebladen steeltjes verwijderd zout peper

extra nodig:

plasticfolie

Bereiding

Moet paar uur van tevoren:

rijst volgens gebruiksaanwijzing koken en laten afkoelen. Rijst mengen met garnalen, gember, bieslook en sojasaus. Spinazie in kokend water ± 1 min. koken en koud afspoelen. Op twee stukken plasticfolie elk rechthoek maken van elkaar overlappende spinazieblaadjes. Rijstmengsel erover verdelen. Met folie rijst in spinazie strak oprollen, zijkanten dichtdraaien. Rollen minstens 1½ uur in koelkast laten opstijven.

Serveren

Rollen in 8 stukken snijden.

Bereiding: ± 45/5 min.

Kcal p.st.: ± 30

Tip:

Variatie: sushi met heilbot of zalm Vervang de garnalen eens door gerookte heilbot of zalm.

Gebakken kabeljauw met chiliboter

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

160 g zachte boter of margarine
2 sjalotjes fijngesneden
2 teentjes knoflook uitgeperst
2 el fijngesneden basilicum
2 rode pepertjes fijngesneden
1 el zoete chilisaus
1 el citroensap
500 g kabeljauwfilet in tweeën
zout
versgemalen peper
600 g paksoi

Bereiding

Chiliboter:

100 g boter omroeren met sjalot, knoflook, basilicum, pepertje, chilisaus en citroensap. Tot gebruik koel wegzetten. Hele bladeren paksoi in 30 g boter in ± 2 min. al omscheppend laten slinken. Op smaak brengen met zout en peper. Vis inwrijven met zout en peper. In rest van boter vis in ± 7 min. aan beide kanten lichtbruin en gaar bakken. Paksoi op borden scheppen, kabeljauw erop leggen en er een flinke lepel chiliboter over verdelen. Lekker met een warm pitabroodje.

Bereiding: ± 20 min.

Kcal p.p.: ± 420

Tip:

Rijst of aardappelsalade

Dit gerecht is ook lekker met rijst of een aardappelsalade.

Tip:

Wijnadvies

Bij dit gerecht past een Rawsons Retreat goed (Gall & Gall).

Gecaramelliseerde bananen in fillodeeg

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Nagerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

4 el boter of margarine
125 g donkerbruine basterdsuiker
4 niet te rijpe bananen in 2 cm dikke plakjes
4 el cognac
4 plakjes fillodeeg
6 el gesmolten boter of margarine poedersuiker om te bestuiven
extra nodig: bakplaat, met bakpapier bekleed

Bereiding

Vorbereiden

Kan 1 dag van tevoren: boter in pan met dikke bodem zachtjes verhitten. Basterdsuiker erdoor roeren en 1 min. meewarmen. Bananen toevoegen en met houten lepel roeren tot stukjes banaan bedekt zijn met suiker-botermengsel. Vuur hoger zetten en bananen al roerend ± 2 min. koken tot mengsel borrelt. Cognac toevoegen en al roerende nog 1 min. verwarmen om alcohol te laten verdampen. Mengsel in brede lage schaal scheppen, laten afkoelen en tot gebruik afgedekt op koele plaats bewaren.

Bereiden

Oven voorverwarmen op 175 °C. 1 plakje fillodeeg op werkvlak leggen en met gesmolten boter bestrijken. Aan de lange kant van het deeg ¼ deel van bananenmengsel leggen (aan beide randen stuk vrijhouden, zodat deeg als toffee opgerold kan worden). Deeg met vulling oprollen en zijanten als toffee omkrullen. Op zelfde manier nog 3 "toffees" maken. Toffees met gesmolten boter bestrijken en in midden van oven in 15-20 min. lichtbruin bakken.

Voor serveren met poedersuiker bestrooien.

Voor-/bereiding: ± 20/40 min.

Kcal p.p.: ± 570

Tip:

Lekker voor kinderen

Vervang voor de gecaramelliseerde bananen de cognac door vers geperst sinaasappelsap.

Gecaramelliseerde ham

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vlees | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 stuk gepekeld varkensvlees van de bil gesneden van ± 700 gr

1 grote ui veel kruidnagels

1 wortel

2 takjes tijm

3 el mosterd

3 el honing

2 tl gedroogde tijm

Bereiding

Vorbereiden

Kan een dag van tevoren:

ham in royale pan leggen, water erbij schenken tot ham onderstaat. In ui 2 kruidnagels steken en ui, wortel en takjes tijm in pan leggen. Water verwarmen tot ± 80 °C (controleren met thermometer). Ham op deze temperatuur ± 45 min. laten garen. Ham in vocht laten afkoelen en tot gebruik op koele plaats in vocht bewaren.

Bereiden

Oven voorverwarmen op 190 °C. Ham uit vocht nemen. Zwaard en een dun laagje van vetlaag verwijderen. In rest van vetlaag tot op vlees in ruitpatroon snijden en in elke ruit één kruidnagel steken. Mosterd, honing en gedroogde tijm mengen en ham ermee inwrijven. Ham in midden van oven 15-20 min. verwarmen, tussentijds enkele malen met mosterdmengsel bestrijken. Ham serveren met rode uienmarmelade (zie Diverse recepten).

Voor-/bereiding: ± 45/20 min.

Kcal p.p.: ± 530

Tip:

Ham bestellen

Bestel de ham ruimschoots op tijd bij de slager. Vraag om een stuk vlees van de bil met aan één kant een vetrand met zwaard. Laat het vlees zouten (pekelen). Voor het zouten moet u rekenen op ongeveer 1 dag per 500 g vlees.

Tip:

Wijnadvies

Een Beaujolais smaakt heerlijk bij deze gecaramelliseerde ham (Hema of Albert Heijn). Ook een Terra Boa Tras os Montes tinto 1996 uit Portugal (Gall & Gall) combineert goed.

Gecaramelliseerde uitjes

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

300 g kleine uitjes of sjalotjes

1 el suiker

1 el azijn 20 g boter zout

Bereiding

Kan 1 dag van tevoren:

Uitjes met suiker, azijn, boter, snufje zout en zoveel water tot uitjes onderstaan ± 30 min. afgedekt laten koken. Daarna uitjes zonder deksel nog laten sudderen tot vocht verdampt is en uitjes gecaramelliseerd zijn.

Gedroogde kabeljauw met olijven, paprika's en tomaten

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vis | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 kg gedroogde en gezouten kabeljauw
4 grote aardappelen in blokjes van 2 cm
7 el olijfolie
3 rode paprika's
2 groene paprika's
12 teentjes knoflook waarvan 6 in plakjes
6 takjes peterselie
4 el wijnazijn bloem
2 tl paprikapoeder
5 grote tomaten ontveld fijngesneden
100 g zwarte olijven ontpit
zout

Bereiding

Gedroogde kabeljauw 2 dagen in koelkast in ruim koud water (tot vis onderstaat) laten weken. Water 2 keer per dag verversen. Oven voorverwarmen op 190 °C. Aardappelen in ovenschaal leggen en besprenkelen met 3 el olijfolie. Paprika's in andere ovenschaal leggen en in oven ± 35 min. bakken tot vel van paprika loslaat. Paprika regelmatig keren. Paprika's in dichte plastic zak ± 10 min. laten uitdampen, ontvellen en in lange reepjes snijden. Aardappelen tegelijk met paprika's in zelfde oven ± 50 min. bakken, tussentijds regelmatig omscheppen. 6 hele teentjes knoflook in 2 el olie goudgeel bakken. Peterselie toevoegen en 3 min. meebakken. Gebakken knoflook en peterselie in vijzel fijnstampen en azijn erdoor roeren. Kabeljauw met bloem bestuiven en in 2 el olie aan beide zijden ± 4 min. bakken. Plakjes knoflook aan vis toevoegen. Paprikapoeder erdoor roeren. Tomaten, olijven en paprika's toevoegen en gerecht afgedekt ± 10 min. stoven. Knoflook-peterseliemengsel door gerecht roeren. Aardappelen toevoegen en alles afgedekt nog ± 10 min. laten stoven. Met zout op smaak brengen.

Bereiding: ± 1 uur en 20 min., Wachten: ± 2 dagen

Kcal p.p.: ± 430

Tip:

Gedroogde kabeljauw

Vroeger werd kabeljauw gezouten en gedroogd om het zo langer te kunnen bewaren. dat hoeft inmiddels niet meer, maar de karakteristieke smaak van gedroogde vis is in de Zuid-Europese keuken populair gebleven.

Tip:

Wijnadvies

Dit gerecht combineert goed met een Deer Mountain Riesling Dry uit Duitsland (Gall & Gall).

Gefrituurde kwarteleitjes

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 8 stuks: 8 kwarteleitjes 1 (kippen-)ei losgeklopt bloem 3 el paneermeel zout peper

1 el geraspte Parmezaanse kaas 1 el fijngesneden koriander frituurolie

voor saus: 3 el sojasaus

½ tl sambal oelek

2 tl gefruite uitjes 2 tl sesamzaad

Bereiding

Kwarteleitjes met koud water aan de kook brengen en 1 min. laten koken. Eitjes pellen en door losgeklopt ei, daarna door bloem, weer door ei en als laatste door mengsel van paneermeel, zout, peper, Parmezaanse kaas en koriander halen. Eitjes in hete frituurolie (175 °C) ± 1 min. frituren. Voor saus sojasaus, sambal oelek, gefruite uitjes en sesamzaad mengen.

Bereiding: ± 15 min.

Kcal p.st.: ± 60

Tip:

Partjes ei

U kunt de gekookte kwarteleitjes ook vervangen door hardgekookte in vier parten gesneden kippeneieren.

Gegratineerde aardappel en knolselderij

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 klein teentje knoflook geplet
1 el boter of margarine
1 stuk knolselderij van ± 350 g
350 g vastkokende aardappelen geschild in hele dunne plakjes
zout peper
3 dl groentebouillon (van tablet)
2 dl crème fraîche
1½ tl Dijonmosterd 100 g gruyèrekaas grof geraspt

extra nodig: ovenschaal

Bereiding

Vorbereiden

Kan 8 uur van tevoren: ovenschaal eerst met knoflook en daarna met boter inwrijven. Selderijknol in heel dunne plakjes snijden. Selderij en aardappel beide in ruim kokend water met zout ± 5 min. koken en laten uitlekken. Selderij en aardappel in ovenschaal leggen, afwisselend laag selderij en laag aardappel. Tussen elke laag wat zout en peper strooien. Mengsel tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren.

Bereiden

Begin ± 40 min. voor serveren:

oven voorverwarmen op 180 °C. Bouillon mengen met crème fraîche, mosterd en peper. Mengsel over aardappel- en knolselderijplakjes schenken en kaas erover strooien. Gratin in midden van oven 25-30 min. bakken tot groenten gaar zijn en bovenkant mooi lichtbruin gegratineerd is.

Voor-/bereiding: ± 40/40 min.

Kcal p.p.: ± 335

Tip:

Lekker voor kinderen

Laat bij de gratineerde aardappel en knolselderij eventueel de mosterd achterwege.

Gegratineerde aubergines

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

2 aubergines in plakken van ± 3 mm
zout versgemalen peper
3 el olie
1 ei(M)
1 dl yoghurt
1 dl slagroom
100 g grofgeraspte Fougerekaas 1 tl gedroogde Italiaanse kruiden
extra nodig: ovenschaal

Bereiding

Vorbereiden

Eén dag van tevoren:

aubergineplakken bestrooien met ± 3 tl zout, in vergiet leggen en afdekken met plasticfolie. Zwaar gewicht erop zetten en aubergineplakken ± 30 min. laten staan. Aubergine onder koud water afspoelen, laten uitlekken en droogdeppen met theedoek. In koekenpan olie verhitten en aubergineplakken in gedeelten in ± 4 min. aan weerszijden lichtbruin bakken. Aubergine laten afkoelen en afgedekt in koelkast bewaren.

Bereiden

Oven voorverwarmen op 200 °C. Ei loskloppen met yoghurt, slagroom, zout en peper. Helft van kaas erdoor roeren. Helft van aubergineplakken in ingevette ovenschaal leggen, bestrooien met Italiaanse kruiden. Helft van roommengsel erover verdelen. Rest van aubergines erover verdelen en rest van roommengsel erover schenken. Aubergines in midden van oven in 20-25 min. laten gratineren. Na ± 10 min. baktijd rest van geraspte kaas erover strooien.

Voor-/bereiding: ± 45/35 min.

Kcal p.p.: ± 210

Tip:

Of met courgettes

In plaats van aubergines kunt u ook een gratin maken met courgettes. De courgetteplakken niet met zout bestrooien, maar alleen in ± 2 min. lichtbruin bakken.

Tip:

Slanke variant

Voor een slanker gerecht kunt u de aubergines bakken in een calorie-arme cooking spray (natuurvoedingwinkel) en maakt u een gratineersaus van magere yoghurt (bijvoorbeeld Fysiq) en geraspte pizzakaas (zakje, koeling).

Gegratineerde najaarssoep

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

4 el zonnebloemolie
1 ui fijngesneden
1 teentje knoflook fijngesneden
1 tl komijnzaadjes gekneusd
500 g winterwortel in plakken
2 grote aardappelen in stukken
1 plak knolselderij van ± 1 cm dik in stukken
1 rode chilipeper zaadjes verwijderd in ringen
1 l groentebouillon van tablet
200 g chorizo (Spaanse worst) in plakjes van ½ cm dik
75 g geraspte oude kaas
2 sneden wit brood ontkorst
2 el kruidenboter 2 el fijngesneden peterselie

extra nodig: 4 ovenvaste soepkommen

Bereiding

In pan met dikke bodem olie verhitten en ui, knoflook en komijn hierin ± 5 min. bakken. Wortel, aardappel, knolselderij en chilipeper toevoegen en ± 5 min. omscheppend meebakken. Bouillon erbij schenken en groenten in ± 20 min. gaar koken. Groenten met schuimspaan uit pan scheppen en deze pureren. Groentepuree in pan terug scheppen. Grill voorverwarmen op hoogste stand. Chorizo in soep meewarmen. Soep over kommen verdelen en met kaas bestrooien. Kaas onder hete grill laten gratineren. Brood in grote dobbelstenen van 3 x 3 cm snijden. Kruidenboter verhitten en brood hierin in 3-5 min. krokant en lichtbruin bakken. Croutons en peterselie over kommen soep verdelen.

Bereiding: ± 45 min.

Kcal p.p.: ± 510

Tip:

Vegetarische soep met champignons

Vervang voor een vegetarische soep de chorizo door in kruidenboter gebakken champignons.

Gegratineerde pastahoorntjes

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

8 groene lasagnevellen (pak à 250 g)
1 potje Napoletana saus (bijv. Grand'Italia, inh. 250 ml)
2 stengels bleekselderij in dunne plakjes 150 g pizzakaas (zakje, koelvitrine)

extra nodig:
ovenschaal
ingevet plasticfolie

Bereiding

Lasagnevellen in ruim water met zout in ± 15 min. gaar en soepel koken, laten uitlekken en op plasticfolie uitspreiden. Intussen Napoletana saus verwarmen, bleekselderij toevoegen en ± 10 min. zonder deksel laten inkoken, af en toe roeren. Grill voorverwarmen op hoogste stand. Lasagnevellen tot hoorntje oprollen, met saus vullen en in ovenschaal leggen. Kaas erover strooien en onder grill in ± 8 min. goudbruin laten kleuren.

Bereiding: ± 25 min.

Kcal p.p.: ± 260

Tip:

Dit kunt u voorbereiden

Pastahoorntjes, gevuld met saus, van tevoren maken en in ovenschaal leggen. Laatste handeling voor gebruik: met kaas bestrooien en gratineren onder de grill.

Gegratineerde pompoenpuree

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

50 g boter of margarine
8 sjalotjes grofgesneden
700 g pompoen geschild in stukjes
½ dl vleesfond (pot) of kruiden-bouillon (van tablet) zout peper
versgeraspte nootmuskaat 70 g extra belegen kaas
extra nodig: ovenschaal

Bereiding

Vorbereiden

Kan een dag van tevoren:

boter smelten en sjalotjes ± 5 min. zachtjes bakken. Pompoen toevoegen en ± 5 min. zachtjes meebakken. Fond toevoegen en pompoen afgedekt in ± 20 min. tot puree stoven. Puree op smaak brengen met zout, peper en versgeraspte nootmuskaat. Puree in ovenschaal scheppen.

Bereiden

Begin ± 30 min. voor serveren:

oven voorverwarmen op 200 °C. Puree met kaas bestrooien en in midden van oven in ± 20 min. laten gratineren.

Voor-/bereiding: ± 35/30 min.

Kcal p.p.: ± 385

Tip:

Pompoen

Voor dit gerecht is de Golden Debut-pompoen heel geschikt. Deze oranje pompoen heeft een gladde schil en een gewicht van 1-2 kg. Het gelige vruchtvlies is stevig van structuur en heeft een zoete smaak. U kunt deze pompoen kopen bij de meeste natuurvoedingswinkels en goed Recept Gegratineerde pompoenpuree gesorteerde groentezaken.

Tip:

Vegetarisch

Vervang de vleesfond of vleesbouillon door kruidenbouillon (van tablet).

Tip:

Lekker bij

Dit gerecht is lekker bij allerlei vleesgerechten bijvoorbeeld bij "Provençaals gevulde lenderollade." (zie Hoofdgerechten)

Gegratineerde tongfilet

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

2 eieren gesplitst
zout
peper
1 tl mosterd
2 dl olie
2 el fijngesneden augurkjes
2 el fijngesneden zilveruitjes
2 el fijngesneden peterselie tabasco
8 tong- of scholfilets ovenschaal, ingevet

Bereiding

Vorbereiden

Kan 8 uur van tevoren:

eidooiers mengen met zout, peper en mosterd. Olie in heel langzaam en regelmatig straaltje erbij schenken, daarbij constant blijven kloppen tot dikke mayonaiseachtige saus ontstaat. Augurk, uitjes en 1 el peterselie erdoor roeren. Saus op smaak brengen met zout en beetje tabasco. Saus tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren.

Bereiden

Grill voorverwarmen op hoogste stand. Visfilets één of twee keer schuin doorsnijden. Visfilets naast elkaar in ovenschaal leggen en ± 3 min. onder hete grill laten garen. Saus in dikke laag over vis uitstrijken en vis nogmaals 3-4 min. onder hete grill zetten tot saus mooi lichtbruin gegratineerd en iets gesouffleerd is. Visfilets met 1 el peterselie bestrooien en met gegrilde tomaat (zie Diverse recepten) serveren.

Voor-/bereiding: ± 10/15 min.

Kcal p.p.: ± 680

Wijnadvies

De frisse Italiaanse Soave smaakt heerlijk bij deze visgratin (Gall & Gall, Hema en Albert Heijn).

Gegratineerde zuurkooltaartjes

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

500 g zuurkool
80 g boter of margarine of reuzel
1 ui fijngesneden
1 teentje knoflook fijngesneden
½ tl tijmblaadjes
1 kleine zure appel in kleine blokjes
3 jeneverbessen
1½ dl droge witte wijn 600 g aardappelen in blokjes zout peper
1-1½ dl crème fraîche 40 g geraspte jonge kaas
extra nodig:
4 ronde metalen ringen van ± 10 cm doorsnede bakplaat, ingevet

Bereiding

Vorbereiden

Kan 8 uur van tevoren: zuurkool eventueel in ruim koud water spoelen, daarna goed uitknijpen. 30 g boter verhitten en ui en knoflook hierin ± 10 min. zachtjes bakken. Tijm en appel toevoegen en 3 min. meebakken. Zuurkool en jeneverbessen erdoor roeren, wijn erover schenken en zuurkool afgedekt ± 30 min. zachtjes laten stoven. Aardappelen in kokend water met zout in ± 15 min. gaar koken. Aardappelen afgieten en pureren (door pureeknijper) of fijnstampen. 50 g boter en crème fraîche door puree roeren en puree met zout en peper op smaak brengen. Zuurkool na stoven goed laten uitlekken, jeneverbessen verwijderen en zuurkool met zout en peper op smaak brengen. Zuurkool en aardappelpuree tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren.

Bereiden

Begin ± 30 min. voor serveren: zuurkool en aardappelpuree op kamertemperatuur laten komen. Oven voorverwarmen op 220 °C. Met behulp van ringen 4 ronde zuurkoolcirkels op bakplaat maken. Op zuurkool laagje aardappelpuree leggen, bovenkant mooi glad strijken. Kaas over pureelaag strooien en taartjes in midden van oven in ± 15 min. gratineren.

Voor-/bereiding: ± 1 uur/30 min.

Kcal p.p.: ± 480

Tip:

Zuurkool met smaak

Lekker met gekruide zuurkool, kerriezuurkool of wijnzuurkool (deze soorten niet spoelen).

Gegrilde tomaat

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

3 tomaten zout peper

2 el olijfolie

2 el fijngesneden kruiden (peterselie en bieslook)

Bereiding

Tomaten in dikke plakken snijden. Zout en peper erover strooien en 2 el olijfolie erover schenken.

Tomaten ± 5 min. onder hete grill zetten tot ze zacht zijn. Tomaten met 1 el fijngesneden peterselie en 1 el fijngesneden bieslook bestrooien.

Gehaktballetjes met pittige tomatensaus

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1½ aardappelen

35 g mager ontbijtspek fijngesneden

2 el boter of margarine

1 ui fijngesneden

1½ sneetje witbrood zonder korst verkruid

350 g mager rundergehakt

1 ei(M)

2 el fijngesneden peterselie zout

versgemalen zwarte peper nootmuskaat (1½ el slagroom) 1 el olie

Bereiding

Kan een dag van tevoren: aardappelen in water met zout in ± 20 min. gaar koken. Aardappelen afgieten, droogstomen en fijnprakken. Spek in ½ el boter in ± 5 min. uitbakken. Spek uit pan scheppen en in achtergebleven vet ui ± 10 min. bakken. Van spek, ui, broodkruim, aardappel, gehakt, ei, peterselie, ± 1 tl zout, ½ tl peper, ¼ tl nootmuskaat en eventueel slagroom smeug mengsel kneden. Van gehaktmengsel ± 20 balletjes van ± 3 cm doorsnede vormen. Olie en 1½ el boter verhitten en hierin balletjes (in gedeelten) in 10-15 min. rondom goudbruin en gaar bakken. Balletjes op keukenpapier laten uitlekken. Tot gebruik koel weg zetten.

Serveren

Gehaktballetjes op kamertemperatuur laten komen en serveren met pittige tomatensaus (zie Diverse recepten).

Bereiding/serveren: ± 45/10 min.

Kcal p.p.: ± 115

Tip:

Warme gehaktballetjes

De balletjes kunnen in een op 220 °C voorverwarmde oven in ± 15 min. verwarmd worden. Bestrijk de balletjes van tevoren met een beetje olie.

Geitenkaassouffleetjes

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

35 g boter of margarine
100 g prei in dunne ringen
30 g bloem
1½ dl melk
40 g zongedroogde tomaten in kleine stukjes zout
witte peper gemalen nootmuskaat cayennepeper
½ kleine groene chilipeper fijngesneden
2 eidooiers
100 g Hollandse geitenkaas geraspt of fijn verkruimeld
5 grote eiwitten
4 kleine soufflévormpjes van ± 9 cm doorsnede, ingevet
braadslede

Bereiding

Vorbereiden

Kan 4 uur van tevoren:

boter smelten en prei hierin ± 5 min bakken. Bloem erdoor roeren en 2 min. meebakken. Melk erdoor roeren tot gladde saus. Saus op zacht vuur ± 5 min laten koken. Van vuur af tomaat, zout, peper, nootmuskaat, cayennepeper, chilipeper, eidooiers en kaas (2 el achterhouden) erdoor roeren. Mengsel tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren.

Bereiden

Begin ± 30 min. voor serveren Oven voorverwarmen op 190 °C. Eiwitten stijfkloppen met snufje zout. 1/3 van stijfgeslagen eiwitten door preimengsel roeren en rest van eiwitten voorzichtig erdoor spatelen. Mengsel in soufflévormpjes scheppen en 2 el geitenkaas erover strooien. Vormpjes in braadslede met heet water zetten en in midden van oven 15-20 min. bakken. Souffléetjes direct serveren.

Voor-/bereiding: ± 15/30 min.

Kcal p.p.: ± 260

Tip:

Grote soufflé

U kunt ook een grote soufflé maken.

Gemarineerde aardbeien en zelfgemaakte chocoladekrullen

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Nagerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

voor de gemarineerde aardbeien:

150 g kleine aardbeien sap van ½ sinaasappel

2 tl sinaasappellikeur

2 tl suiker

aardbeienjam

voor de chocoladekrullen

30 g witte chocolade in stukjes

Bereiding

Aardbeien omscheppen met sinaasappelsap, sinaasappellikeur en suiker. Minstens 1 uur koel wegzetten. Voor krullen chocolade in kom boven pan met heet water of in magnetron laten smelten, dun uitstrijken op marmeren plaat en hard laten worden in koelkast. Met dun spateltje opduwen tot grove krullen en koel bewaren. Aardbeien laten uitlekken en op rijstevla leggen, vastzetten met een beetje aardbeienjam. Chocoladekrullen erbij leggen.

Gemarineerde aardbeien met schuimige sabayon

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Nagerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

400 g aardbeien gehalveerd sap van 1 sinaasappel 2 el
sinaasappellikeur mespunt gemberpoeder
2 eidooiers
1 ei(M)
100 g suiker
2 dl mousserende witte wijn demi-sec

Bereiding

Aardbeien mengen met sinaasappelsap, likeur en gemberpoeder. Tot gebruik afgedekt wegzetten, af en toe omscheppen. Sabayon: in kom eidooiers met ei en suiker met garde tot lichtgele massa kloppen. Kom boven pan heet water zetten, wijn erbij schenken en met garde blijven kloppen tot massa dik en schuimig is en in volume verdubbeld. Aardbeien uit marinade in hoge glazen scheppen en sabayon erover verdelen. Direct serveren.

Bereiding: ± 20 min.

Kcal p.p.: ± 245

Tip:

Vorbereiden

De aardbeien kunt u enkele uren van tevoren marinieren, schep ze af en toe om.

Tip:

Ook erg lekker

Voor dit dessert kunt u natuurlijk ook kiezen voor bijvoorbeeld perziken of abrikozen gemarineerd in sinaasappelsap met perziklikeur. Erg lekker ook zijn druiven of peer gemarineerd in een mix van druivensap met cognac.

Gemarineerde artisjokharten met rode ui en olijven

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Ovenschotel | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

2 blikjes artisjokharten (inh. 185 g) uitgelekt
2 rode uien in dunne ringen 100 g groene olijven
3 el gemengde verse tuinkruiden fijngesneden zoals peterselie,
bieslook, oregano, dragon en basisap van 1 citroen
3 el olijfolie
1 teentje knoflook uitgeperst zout versgemalen peper

Bereiding

Artisjokharten onder koud water afspoelen en omgekeerd goed laten uitlekken. In vieren snijden en omscheppen met uiringen, olijven en 2 el fijngesneden kruiden. Citroensap, olie, knoflook, zout en peper door elkaar kloppen en saus over artisjokmengsel schenken. Afdekken en minstens 2 uur laten intrekken, af en toe omscheppen. Vlak voor serveren met rest van kruiden garneren.

Bereiding: ± 15 min., Wachten: ± 2 uur

Kcal p.p.: ± 180

Tip:

Olijfolie met smaak

Gebruik voor dit gerecht een gearomatiseerde olijfolie bijvoorbeeld olijfolie met limoen, laurier of basilicum.

Gemarineerde kippenvleugeltjes

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 8 stuks:

8 kippenvleugeltjes

4 el Japanse sojasaus

1 el honing

1 tl witte wijnazijn

1 tl vijfkruidenpoeder (toko)

Bereiding

Kippenvleugeltjes ± 3 uur marineren in mengsel van Japanse sojasaus, honing, witte wijnazijn en vijfkruidenpoeder. Vleugeltjes in hete oven (225 °C) 15-20 min. bakken. Vleugeltjes halverwege braadtijd omdraaien.

Bereiding: ± 30 min.

Kcal p.st.: ± 45

Tip:

Sojasaus met wasabi

Lekker met sausje van Japanse sojasaus waardoor mespunt wasabi (Japanse mierikswortel, tube) geroerd is.

Gemarineerde paprikasalade

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

2 rode of oranje paprika's

2 gele paprika's

2 el vers citroensap

4 el olijfolie

(zee)zout versgemalen zwarte peper 1 teentje knoflook

fijngesneden

½ stokbrood in plakken

3 el rode pesto

2 rode uien in parten

6 kleine tomaten in parten

1 courgette in schuine stukken 50 g zwarte olijven takjes verse

tijm, basilicum en majoraan 50 g parmezaanse kaas aan een stukje

Bereiding

Grill voorverwarmen op hoogste stand. Paprika's halveren, van zaadlijsten ontdoen en met schilkant naar boven onder hete grill leggen. Schillen in ± 15 min. zwart laten worden. Paprika's in afgesloten plastic zakje ± 10 min. laten afkoelen. Schilletjes van paprika's trekken en paprika's in lange repen snijden. Citroensap met olie tot gladde saus kloppen, knoflook en zout en peper naar smaak toevoegen. Sausje over paprikarepen schenken, afdekken met plasticfolie en ± 2 uur laten intrekken, af en toe omscheppen. Ui, tomaat, courgette en olijven door paprika's scheppen en nog 1 uur laten intrekken. Voor croutons stokbrood in broodrooster lichtbruin roosteren en met pesto bestrijken. Salade op diepe schaal scheppen en met croutons en takjes kruiden garneren. Van kaas met kaasschaaf of dunschiller grove vlokken boven salade schaven en bij salade serveren.

Bereiding: ± 30 min., Wachtijd: ± 2 uur

Kcal p.p.: ± 325

Tip:

Waarbij geschikt?

Lekker met gegrild vlees en geroosterde aardappelen.

Gember-walnotenkransjes

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Nagerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor ± 8 stuks:

voor het deeg: 2/3 pak broodmix (inh. 500 g)

20 g boter of margarine 1 klein ei(S) losgeklopt

en verder: 70 g walnoten fijngehakt

70 g geraspte oude kaas

2 gemberbolletjes fijngesneden 70 g zonnebloempitten

extra nodig: bakplaat, ingevet

Bereiding

Van broodmix, boter en 2 dl water deeg maken volgens aanwijzingen op verpakking. Walnoten, oude kaas en gember door deeg kneden en deeg tot bal vormen. Deeg in kom leggen, afdekken met plasticfolie en ± 10 min. laten rijzen. Deeg in 8 porties verdelen, van elke portie 3 rolletjes maken, rolletjes vlechten en tot kransje vormen. Kransjes op bakplaat leggen, met losgeklopt ei bestrijken en bestrooien met zonnebloempitten. Afdekken met vochtige theedoek en nog ± 15 min. laten rijzen. Oven voorverwarmen op 200 °C. Kransjes in midden van oven in ± 15 min. lichtbruin en gaar bakken.

Bereiding: ± 30 min., Wachtijd: ± 25 min.

Kcal p.st.: ± 290

Tip:

Variatie 1: met rundersaucijsjes Deeg (hoeveelheid voor 6 personen) na het rijzen in 12 porties verdelen en uitdrukken tot 12 lapjes van ± 8 x 16-18 cm. Deeg met losgeklopt ei bestrijken. Ieder lapje bestrooien met paprikapoeder, 2 blaadjes basilicum en dun runderworstje (sausijsje) erop leggen. Lapjes oprollen en tot kransjes vouwen, uiteinden met wat water vastplakken. Kransjes met ei bestrijken, bestrooien met sesamzaad. Nog ± 15 min. laten rijzen, daarna ± 12 min. in oven bakken.

Variatie 2: met ham en boerenkaas Voor het rijzen door deeg (hoeveelheid voor 6 personen) 200 g in zeer kleine blokjes gesneden ham kneden. Deeg ± 10 min. laten rijzen. Deeg in 12 stukken verdelen en uitrollen tot 12 lapjes van ± 6 x 12 cm. Dikke plak boerenkaas (± 100 g) in lengte in 12 hele dunne reepjes snijden. Op elk deeglapje reepje kaas leggen en kaas dun met mosterd bestrijken. Deeglapje oprollen en tot kransjes vouwen, met wat water dichtplakken. Kransjes met ei bestrijken en met maanzaad bestrooien. Nog ± 15 min. laten rijzen, daarna ± 15 min. in oven bakken.

Gerookte zalmousse met champagnegelei

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | Vis | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

2 blaadjes witte gelatine
1½ dl visbouillon (van tablet)
125 g gerookte zalm in blokjes
1½ dl slagroom lobbij geklopt
1-2 druppels tabasco
1-2 druppels worcestershiresaus 1-2 druppels citroensap zout
peper
3-4 g witte gelatine blaadjes
2 dl champagne of mousserende witte wijn
4 ronde vormpjes, inhoud ± 1 dl

Bereiding

Kan 1 dag van tevoren: mousse: gelatine in koud water ± 5 min. weken. Visbouillon verwarmen en uitgeknepen gelatine van vuur af in bouillon oplossen. Gelatinemengsel laten afkoelen. Zalm pureren en gelatinemengsel toevoegen. Slagroom erdoor spatelen. Mengsel op smaak brengen met tabasco, worcestershiresaus, citroensap, zout en peper. Mengsel in vormjes storten en ± 1 uur in koelkast laten opstijven. Champagnegelei: gelatine in koud water ± 5 min. weken. Champagne verwarmen en van vuur af uitgeknepen gelatine hierin oplossen. Gelei iets laten afkoelen en voorzichtig in vormpjes op zalmousse schenken. Mengsel in koelkast minstens 3 uur laten opstijven.

Serveren

Zalmousse op bordjes storten en serveren met krokant geroosterd witbrood en witlof-appelsalade (zie Diverse recepten).

Bereiding/serveren: ± 40/5 min, Wachten: ± 4 uur

Kcal p.p.: ± 340

Tip:

Buffetgerecht Zalmousse is ook een lekker buffetgerecht: maak de mousse in een mooie visvorm.

Gesmoorde lamskoteletjes

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

voor de marinade:

2 dl rode wijn

½ dl rode wijn-azijn

2 teentjes knoflook geperst ½ tl geraspte mierikswortel

1 ui fijngesneden

2 el fijngesneden peterselie

1 el tijmblaadjes 6 zwarte peperkorrels

en verder:

700 kg kleine lamskoteletjes zout

4 el olijfolie

50 g boter of margarine

1 winterwortel in dikke plakken

1 prei in grove ringen

400 g krieltjes (met schil)

2 dl vleesbouillon (van tablet)

2 el fijngesneden peterselie

Bereiding

Kan een dag van tevoren:

voor marinade alle ingrediënten aan kook brengen en ± 10 min. op zacht vuur laten trekken. Marinade tot lauwwarm laten afkoelen. Lamskoteletjes in schaal leggen en marinade erover schenken. Schaal afdekken en vlees ± 3 uur laten marineren, af en toe omkeren. Koteletjes uit marinade nemen, droogdeppen en licht met zout bestrooien. Marinade zeven en apart houden. In braadpan olie en boter verhitten en hierin steeds paar koteletjes tegelijk in ± 8 min. aan beide kanten aanbraden en uit pan nemen. In achtergebleven bakvet wortel, prei en krieltjes ± 5 min. omscheppend bakken. Marinade en bouillon erbij schenken. Koteletjes tussen groenten leggen, deksel schuin op braadpan leggen en gerecht ± 30 min. heel zacht laten stoven. Gerecht laten afkoelen en tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren.

Bereiden

Begin ± 10 min. voor serveren: lamskoteletjes op laag vuur in ± 10 min. verwarmen. Met peterselie bestrooien.

Bereiding: ± 1 uur. Wachtijd: ± 3 uur

Kcal p.p.: ± 625

Wijnadvies

Lekker met een stevige rode wijn uit Navarra, bijvoorbeeld Navarra Reserva (Hema) of Beamonte (Albert Heijn).

Gestooftde parelhoen met ham en chorizo

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 parelhoen in stukken zout peper
3 el olijfolie
100 g rauwe ham in repen
150 g chorizo in plakken
2 uien in dunne ringen
3 tomaten ontveld fijngesneden
1 tl tijmblaadjes
2 teentjes knoflook fijngesneden
50 g blanke amandelen 1 tl maïzena

Bereiding

Parelhoen met zout en peper bestrooien. Olie verhitten en parelhoen hierin in ± 8 min. rondom bruin bakken. Ham en chorizo toevoegen en ± 5 min. meebakken. Parelhoen, ham en chorizo uit pan nemen. In achtergebleven vet uien ± 6 min. bakken, tomaten toevoegen en ± 3 min. meebakken. Parelhoen, ham en chorizo in pan terugleggen, tijm toevoegen en gerecht afgedekt ± 40 min. laten stoven. Knoflook en amandelen fijnwrijven, maïzena erdoor roeren en mengsel met enkele lepels stovovocht verdunnen. Knoflookmengsel in pan doen, goed doorroeren zodat saus gaat binden. Gerecht met zout en peper op smaak brengen.

Bereiding: ± 1 uur en 15 min.

Kcal p.p.: ± 660

Tip:

Tijdsuinst ± 20 minuten met de magnetron Recept volgen tot en met het bakken van de tomaten. Alles overdoen in ovenshaal, parelhoen en tijm erbij leggen. Afdekken en 15-20 min. verwarmen op ± 360 Watt. Buiten oven nog ± 5 min. laten nagaren.

Tip:

Wijnadvies

Bij dit gerecht past een Spaanse Castizo tinot Vinos de Madrid goed (Gall & Gall).

Gestooftde tomaten met basilicum

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

750 g tomaten of pomodori
zout versgemalen peper 25 g boter of margarine blaadjes
basilicum

Bereiding

Vorbereiden

Eén dag van tevoren: tomaten aan onderkant inkruisen en in pan met kokend water ± 30 sec. onderdompelen. Tomaten direct laten schrikken in kom met koud water en velletje er met puntig mesje aftrekken. Tomaten afgedekt in koelkast bewaren.

Bereiden

Oven voorverwarmen op 200 °C. Tomaten inwrijven met zout en peper. Tomaten halveren en met bolle kant naar boven naast elkaar in ingevette ovenschaal zetten. Boter smelten en over tomaten druppelen. Tomaten in midden van oven in ± 15 min. gaar stoven. Tomaten uit oven bestrooien met basilicumblaadjes.

Voor-/bereiding: ± 15/25 min.

Kcal p.p.: ± 80

Tip:

Kerstomaatjes

Dit gerecht kan ook gemaakt worden met kerstomaatjes. Extra feestelijk: geserveerd in éénpersoons-ovenschaaltjes.

Gestoomde zalm met mosterdsaus

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

600 g zalmfilet in 4 stukken
sap van ½ citroen
zout
versgemalen peper
¼ tl gemberpoeder
1 venkelknol in dunne plakken
± 20 g boter of margarine in vlokjes
2 dl visbouillon (van tablet)
2 dl droge witte wijn
3 el crème fraîche ½-1 el Dijonmosterd

extra nodig:

stoompan (of pan en stoommandje of metalen vergiet)

Bereiding

Zalm met citroensap bedruppelen en bestrooien met zout, peper en gember. Venkel in bovenste deel van stoompan leggen. Zalm op venkel leggen en boter erover verdelen. Bouillon en wijn verwarmen in onderste deel van stoompan, andere deel erop zetten. Vis in ± 15 min. gaar stomen. Vis warmhouden in aluminiumfolie. Crème fraîche door bouillon-wijnmengsel roeren en op hoog vuur in ± 5 min. laten inkoken. Mosterd erdoor roeren en op smaak brengen met zout en peper. Vis op schaal leggen en er wat saus over schenken. Rest van saus in sauskom erbij serveren. Lekker met dille-aardappeltjes en roergebakken groene groenten.

Bereiding: ± 25 min.

Kcal p.p.: ± 385

Tip:

Mosterd en cayennepeper

Voor een pittiger sausje kunt u extra mosterd en eventueel wat cayennepeper gebruiken."

Wijnadvies

Dit gerecht gaat goed samen met een Blanc de Brumont Vin de Pays de Gascogne (Gall & Gall).

Gevlochten broodkrans

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Nagerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor ± 8 plakken:

500 g broodmix (1 pak)

30 g boter of margarine

1 klein ei(S) losgeklopt

2 el pijnboompitten

takjes rozemarijn

voor het groene deeg:

1 el groene pesto

50 g versgeraspte Parmezaanse kaas

40 g pijnboompitten licht geroosterd

voor het rode deeg:

1 el tomatenpuree

¼ el grofgemalen zwarte peper

50 g zongedroogde tomaten op olie fijngesneden

voor het lichtbruine deeg:

70 g zwarte olijven zonder pit fijngesneden

1½ el fijngesneden peterselie

extra nodig:

bakplaat, ingevet

Bereiding

Kan één dag van tevoren:

van broodmix, boter en 3 dl water deeg kneden volgens gebruiksaanwijzing op de verpakking. Deeg in 3 gelijke delen verdelen. Door 1 deel pesto, parmezaanse kaas en pijnboompitten kneden en tot deegbal vormen. Door 1 deel tomatenpuree, zwarte peper en zongedroogde tomaten kneden. Door 1 deel deeg olijven en peterselie kneden. Iedere deegbal in kom leggen, afdekken met plasticfolie en op warme plaats ± 10 min. laten rijzen. Elke deegbal uitrollen tot streng van ± 40 cm lengte. Strengen losjes vlechten, op bakplaat leggen en tot krans vormen. Krans met losgeklopt ei bestrijken en met pijnboompitten bestrooien, iets aandrukken. In lussen van vlecht takjes rozemarijn steken. Krans met doek afdekken en nog ± 30 min. laten rijzen. Oven voorverwarmen op 200 °C. Brood op één na onderste richel van oven in ± 35-45 min. lichtbruin en gaar bakken. Laten afkoelen en tot gebruik in afgesloten trommel, dichte zak of verpakt in aluminiumfolie bewaren.

Bereiding: ± 1 uur en 10 min., Wachtijd: ± 40 min.

Kcal p.p.: ± 305

Tip:

Gevlochten broodkrans

Basisrecept brooddeeg

U kunt voor de broodkrans vanzelfsprekend ook zelfgemaakt brooddeeg nemen (voor ± 12 plakken): boven kom 750 g bloem zeven en in midden kuiltje maken. 30 g verse gist en 1½ tl suiker in 1 el lauw water laten oplossen, in kuiltje schenken en met wat bloem afdekken. 1½ tl zout aan buitenkant van bloem strooien. ± 10 min. laten staan tot gistmengsel begint te bubbelen. 3 el zonnebloemolie en ± 4½ dl water in delen toevoegen en alle ingrediënten tot soepel elastisch deeg kneden. Eventueel wat extra water toevoegen. Kom met plasticfolie en droge theedoek afdekken en deeg op warme plaats laten rijzen tot volume is verdubbeld.

Gevuld lamszadel

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

voor de saus:

- 2 el olijfolie
- 1 kleine winterwortel in dunne plakjes
- 1 ui fijngesneden
- 2 teentjes knoflook fijngesneden
- 2 dl droge witte wijn
- 3 dl kalfs- of gevogeltesfond (pot à 400 ml)
- ½ blik tomaatblokjes (à 400 ml)
- 2 blaadjes laurier 2 takjes verse tijm zout peper

voor de vulling:

- 200 g verse spinazie
- zout
- peper
- 300 g verse worst 40-50 g vers broodkruim

voor het vlees:

- 1 stuk lamszadel ontbeend ± 700 kg
- zout peper
- 1 el olie

extra nodig: ovenvaste braadpan vleesthermometer

Bereiding

Vorbereiden

Kan 8 uur van tevoren: saus:

olie in grote pan verhitten en wortel, ui en knoflook hierin ± 15 min. zachtjes bakken. Wijn toevoegen en mengsel op zacht vuur tot 2/3 laten inkoken. Fond, tomaatblokjes met vocht, laurier en tijm toevoegen en saus op heel zacht vuur ± 1 uur laten trekken tot er ongeveer 2½-3 dl overblijft. Saus zeven en groenten goed uitdrukken. Saus met zout en peper op smaak brengen, laten afkoelen en tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren.

Vulling: spinazie in ruim kokend water met zout ± 3 min. koken. Spinazie laten uitlekken en goed uitknijpen. Worst opensnijden en vulling eruit halen. Worstvulling in droge koekenpan al roerende rul bakken. Worstvulling en bakvet in kom overdoen en mengen met spinazie, broodkruim, zout en peper. Van vulling rol maken ter grootte van lamszadel.

Vlees:

Binnenkant van vlees met zout en peper bestrooien. Rol vulling erop leggen en vlees om vulling vouwen. Vlees opbinden als een rollade. Vlees tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren.

Bereiden

Gevuld lamszadel

Oven voorverwarmen op 210 °C. Vlees met zout en peper bestrooien. In braadpan olie verhitten en vlees hierin in ± 10 min. aan alle kanten bruin bakken. Vlees in midden van oven zetten en nog ± 25 min. bakken tot vleesthermometer 70 °C aangeeft. Vlees uit pan nemen en ± 10 min. in aluminiumfolie laten rusten. Saus verwarmen en bij in dunne plakken gesneden vlees serveren.

Voor-/bereiding: ± 1½/45 min.

Kcal p.p.: ± 610

Tip:

Wijnadvies

Een rode Bordeaux smaakt heerlijk bij lamsvlees, bijvoorbeeld de Calvet Reserve (Gall & Gall) of de Maître d'Estournel (Hema). Een rode Spaanse wijn gemaakt van de Tempranillo druif is ook een prima combinatie. Uit Navarra komen de Viña Sempronia Reserva (Gall & Gall) en de Beamonte (Albert Heijn).

Gevulde kalfsborst

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 stuk kalfsborst van ± 750 kg
1 middelgrote ui fijngesneden
1 teentje knoflook fijngesneden
1½ el olijfolie
150 g pancetta of ontbijtspek in dunne plakjes gesneden
75-100 g vers broodkruim
1 el fijngesneden salie
1 el tijmblaadjes
3 el fijngesneden peterselie
1 el rode wijnazijn 2 eieren losgeklopt zout peper
1 winterwortel in plakjes 2 preien in brede ringen 1½-2 dl droge witte wijn

extra nodig: braadslede of ovenvaste braadpan

Bereiding

Vorbereiden

Kan 8 uur van tevoren:

vlees insnijden zodat holte ontstaat die gevuld kan worden (of vraag de slager dit te doen). Ui en knoflook in olie ± 15 min. bakken. 50 g pancetta heel fijnsnijden en ± 5 min. met uienmengsel meebakken. Broodkruim, salie, tijm, peterselie, azijn, eieren en 1 el water aan uimengsel toevoegen. Mengsel met zout en peper op smaak brengen. Vulling in holte van vlees stoppen. Gevuld vlees tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren.

Bereiden

Vlees 30 min. voor bereiden uit koelkast halen. Oven voorverwarmen op 175 °C. Wortel en prei in braadslede leggen. Kalfsvlees aan buitenkant met zout en peper bestrooien en vlees in pan leggen op groenten. 100 g pancettaplakjes op vlees leggen en pan onafgedekt in midden van oven zetten. Kalfsborst 1-1½ uur bakken, af en toe wat water in pan schenken als groenten te droog. Recept Gevulde kalfsborst staan. Vlees uit pan nemen en in aluminiumfolie warmhouden. Wortel en prei verwijderen. Met schuimspaan vet van braadjus verwijderen, wijn toevoegen en aanbaksels in braadslede losroeren. Saus op halfhoog vuur tot helft laten inkoken. Saus met zout en peper op smaak brengen en bij in plakken gesneden kalfsborst serveren.

Voor-/bereiding: ± 30 min./2 uur

Kcal p.p.: ± 500

Tip:

Wijnadvies

Een Zinfandel zal het goed doen bij deze gevulde kalfsborst (Gall & Gall of Albert Heijn). Ook een goede keuze is een Italiaanse wijn gemaakt van de Sangiovese-druif, zoals de Santa Cristina Antinori (Gall &

Gevulde kalfsborst

Gall).

Gevulde kippakketjes

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

4 kipfilets à 125-150 g
100 g zachte geitenkaas
2 groene chilipepers of jalapeñopepers fijngesneden 4
zongedroogde tomaten fijngesneden
zout peper
1 blik linzen (à 400 ml) uitgelekt
2 sjalotten fijngesneden
3 el olijfolie
5 el fijngesneden verse koriander
1 tl gemalen komijn
1 tl rode wijnazijn cayennepeper
1 kleine rode paprika in dunne repen
4 partjes limoen

extra nodig:

4 stukken bakpapier of aluminiumfolie van ± 30 x 30 cm bakplaat

Bereiding

Vorbereiden

Kan 8 uur van tevoren:

kipfilets op werkvlak platslaan. Geitenkaas, groene peper en tomaten mengen en vulling over kipfilets verdelen. Kipfilets dubbelvouwen en zijanten eventueel met houten prikker vaststeken. Kip met zout en peper bestrooien. Linzen, sjalotten, olijfolie, 3 el koriander, komijn, azijn, cayennepeper en naar smaak zout en peper mengen. Kip en linzenmengsel tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren.

Bereiden

Oven voorverwarmen op 190 °C. Bakpapier diagonaal in tweeën vouwen en weer terugvouwen (je hebt nu twee driehoeken). Op één helft van elk stuk bakpapier deel van linzenmengsel leggen, daarop gevulde kipfilet leggen en paprika erop leggen. Lege driehoek over kip vouwen en randen goed omvouwen om pakketje te sluiten. Pakketjes op bakplaat leggen en in midden van oven 25-30 min. bakken tot pakketjes opgebold zijn.

Gevulde kippakketjes

Pakketjes aan tafel openknippen en 2 el koriander en partjes limoen erover verdelen.

Voor-/bereiding: ± 20/45 min.

Kcal p.p.: ± 405

Tip:

Wijnadvies

Rosé en kip is een heerlijke combinatie. Kies bij deze feestelijke pakketjes bijvoorbeeld een rosé uit

Gevulde kippakketjes

Buzet (Hema) of een rosé uit de Californië (Albert Heijn).

Tip:

Lekker voor kinderen

Vul de kipfilets met een andere vulling. Smeer op 1 platgeslagen kipfilet een mengsel van 2 el roomkaas, 2 tl ketchup en 1 el fijngehakte rauwe ham. Serveer er geen linzen bij maar gebakken röstirondjes (diepvries).

Gevulde mini-paprika's

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

4 mini-paprika's in verschillende kleuren

zout

versgemalen peper

3 aardappelen

100 g kipfilet in stukjes

4 stengels bleekselderij in plakjes

3 el crème fraîche

1 tl tijmblaadjes

150 g zachte geitenkaas

2 el pijnboompitten

2 takjes tijm ovenschaal

Bereiding

Paprika's overlans halveren zó, dat aan beide helften half steeltje zit. In ruim kokend water met zout ± 5 min. koken en omgekeerd laten uitlekken. Voor vulling aardappelen in ± 20 min. gaar koken, afgieten en grof snijden. Oven voorverwarmen op 220 °C. Kipfilet en bleekselderij in weinig water met zout ± 5 min. koken, laten uitlekken. Aardappel, kip, bleekselderij, crème fraîche, tijm en helft van geitenkaas door elkaar scheppen en op smaak brengen met zout en peper. Paprikahelften vullen, rest van geitenkaas en pijnboompitten erover verdelen. Paprika's in ovenschaal in midden van oven kaas in ± 15 min. bakken. Garneren met takjes tijm.

Bereiding: ± 50 min.

Kcal p.p.: ± 280

Tip:

Vegetarisch met champignons Als u de kip door gebakken champignons vervangt, wordt het een vegetarische amuse.

Gevulde mozzarella

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

100 g zwarte pitloze olijven fijngesneden
4 gedroogde tomaten fijngesneden
1 teentje knoflook uitgeperst
1 tl kappertjes
6-7 el olijfolie
½ el citroensap
zout
versgemalen peper
2 mozzarella-kaasjes
4 plakken bacon
paar rozemarijnnaaldjes
1 el azijn
50 g gemengde sla (zakje, koelvitrine)
75 g kerstomaatjes gehalveerd

extra nodig:
ovenschaal

Bereiding

Oven voorverwarmen op 150 °C. Voor vulling olijven, tomaten, knoflook en kappertjes mengen met 2-3 el olie, citroensap, zout en peper. Mozzarella overlans halveren en halve kaasjes iets uithollen. Plak bacon om zijkant van kaas wikkelen. Kaasjes met bolle kant naar onder in ovenschaal zetten, vulling erover verdelen en bestrooien met rozemarijn. Kaasjes in midden van oven 10-12 min. verwarmen. Dressing kloppen van azijn, 4 el olie, zout en peper. Sla, kerstomaat en dressing mengen. Salade over bordjes verdelen en kaasjes erop zetten. Lekker met ciabatta.

Bereiding: ± 20 min.

Kcal p.p.: ± 385

Tip:

Dit kunt u voorbereiden Vulling van tevoren klaarmaken, kaasjes halveren en iets uithollen. Bewaar dit tot gebruik in de koelkast en vul de kaasjes vlak Recept Gevulde mozzarella voordat ze de oven in gaan.

Tip:

Vegetarisch:

Vervang de bacon door repen kort gekookte prei en bestrijk deze aan de buitenkant met olie, nadat ze om de mozzarella gewikkeld zijn.

Gevulde paddestoelen

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 10 stuks: 10 grote champignons zout peper

2 el olie

1 ui fijngesneden

1 rode paprika in kleine blokjes

100 g ontpitte zwarte olijven fijngesneden

2 vleestomaten ontveld in blokjes

2-3 el pesto

1 tl maïzena

2 witte boterhammen geroosterd

2 el fijngesneden basilicum 10 kleine takjes rozemarijn

extra nodig: bakplaat, ingevet

Bereiding

Vorbereiden

Stelen uit champignons draaien en grof hakken. Hoedjes met zout bestrooien en met bolle kant naar boven ± 30 min. in zeef laten uitlekken. Olie verhitten en ui hierin ± 5 min. bakken. Steeltjes, paprika's, olijven, tomaten, zout en peper toevoegen en ± 5 min. meebakken. Pesto mengen met maïzena en tomatenmengsel hiermee binden. Champignonhoeden droog deppen met keukenpapier en op bakblik leggen. Hoeden met tomatenmengsel vullen. Brood verkruimelen, mengen met basilicum, zout en peper en over champignons verdelen. In elke champignon takje rozemarijn steken.

Bereiden

Oven voorverwarmen op 200 °C. Champignons in midden van oven ± 10 min. bakken.

Voor-/bereiding: ± 40/20 min.

Kcal p.st.: ± 75

Tip:

Kastanje-champignons

Ook lekker met kastanjechampignons.

Gevulde peultjes

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 20 stuks:

20 wat grotere peultjes zout peper

150 g Boursin met knoflook en kruiden versgemalen zwarte peper

Bereiding

Peultjes in ruim kokend water met zout in \pm 3 min. beetgaar koken. Peultjes laten uitlekken en afkoelen. Peultjes aan één kant voorzichtig openmaken. Peultjes royaal met boursin vullen.

Bereiding: \pm 25 min.

Kcal p.st.: \pm 75

Tip:

Variatie: peultjes gevuld met komijne-roomkaas

Peultjes vullen met een mengsel van 2 delen verse roomkaas, 1 deel 50 g geraspte komijnekaas, zout, peper en fijngesneden koriander.

Gevulde slablaadjes met teriyaki kip

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 10 stuks: 100 g snelkookrijst zout
4 el teriyakisaus (flesje)
300 g gerookte kip in reepjes
2-3 lente-uitjes in dunne ringen
10 mooi gekrulde slablaadjes (niet te groot)
2 el sesamzaadjes

Bereiding

Rijst met zout volgens gebruiksaanwijzing gaar koken. 2 el teriyakisaus door rijst mengen. 2 el teriyakisaus zachtjes verwarmen, kip en lente-ui erdoor roeren en even meewarmen. In elk blaadjes sla bolletje rijst leggen en kipmengsel hierover verdelen. Sesamzaadjes erover strooien. Slablaadjes beetje dichtknijpen (eventueel met houten prikker wat dichtsteken).

Bereiding: ± 25 min.

Kcal p.st.: ± 80

Tip:

Variatie: gevulde slablaadjes met garnalen Slablaadjes vullen met een mengsel van koude gekookte rijst, gekookte garnalen in stukjes, crème fraîche, zout, peper en fijngesneden dille.

Gevulde uien

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

8 middelgrote uien ongepeld
50 g boter of margarine
350 g spinazie grof gesneden
1 teentje knoflook fijngesneden
6 blaadjes salie
25 g bloem
2-2½ dl volle melk
60 g vers geraspte Parmezaanse kaas
50 g pijnboompitten 2 el fijngesneden peterselie zout peper
3 dl kippenbouillon (van tablet)
extra nodig: ovenschaal, ingevet

Bereiding

Voorbereiden

Kan 8 uur van tevoren:

uien in pan zetten, water erbij schenken tot uien helemaal onder staan. Water aan de kook brengen en uien 10-15 min. koken. Uien laten uitlekken en afkoelen. Uien pellen, kapje van uien snijden en uien voorzichtig uithollen met behulp van theelepel. 2 uirokken laten zitten. Binnenste van uien fijnsnijden. 25 g boter smelten en spinazie, knoflook en salie hierin ± 4 min. bakken. Mengsel goed laten uitlekken en met fijngesneden uien mengen. 25 g boter smelten, bloem toevoegen en 2 min. meewarmen. Melk erdoor roeren tot gladde dikke saus en saus op zacht vuur ± 5 min. laten koken. 40 g kaas door saus roeren. Pijnboompitten in droge koekenpan lichtbruin roosteren. 30 g pijnboompitten, spinaziemengsel, kaassaus, peterselie, zout en peper mengen en uien hiermee vullen. Gevulde uien laten afkoelen en tot gebruik in koelkast bewaren.

Bereiden

Begin ± 40 min. voor serveren: oven voorverwarmen op 180 °C. 30 g kaas Recept Gevulde uien en 30 g pijnboompitten over uien strooien. Uien in ovenschaal zetten, bouillon er omheen schenken en uien in midden van oven ± 30 min. bakken. Uien tijdens bakken af en toe met bouillon bedruipen.

Voor-/bereiding: ± 40/40 min.

Kcal p.p.: ± 385

Tip:

Vegetarisch Vervang de kippenbouillon door kruidenbouillon.

Grapefruit-granita

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Nagerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

100 g kristalsuiker 4 dl vers grapefruitsap geraspte schil van ½ limoen

Bereiding

Kan 2 dagen van tevoren:

in pan met dikke bodem suiker met 2 dl grapefruitsap aan de kook brengen tot suiker is opgelost.

Mengsel laten afkoelen en mengen met rest van grapefruitsap en limoenschil. Mengsel in ijsmachine tot ijs draaien of in ijslaatje in diepvriezer minstens 6 uur laten bevriezen. Bij bevriezen in ijslaatje mengsel tijdens bevriezen 3 keer doorscheppen.

Serveren

Mengsel doorscheppen tot kruimelig ijsmengsel.

Bereiding/serveren: ± 30/5 min.

Kcal p.p.: ± 135

Tip:

Lekker voor kinderen

Maak een sinaasappel-citroengranita voor de kinderen. Gebruik voor 4 personen 3 dl sinaasappelsap en 1 dl citroensap.

Gratin van rood fruit met vanille-ijs

| | | | |
|------------|---|---------|-----|
| Menugang - | Soort - | Snel | Nee |
| Keuken - | Type - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

350 g gemengd rood fruit bijv. aardbeien, frambozen, kersen en
bramen (eventueel uit pot) 4 dikke plakken vanille-roomijs

4 el poedersuiker

extra nodig:

4 ovenvaste schaaltes van ± 12 cm doorsnede

Bereiding

Grill voorverwarmen op hoogste stand. Aardbeien eventueel halveren en samen met ander fruit verdelen over ovenschaaltjes. Ijsplakken erop leggen en met poedersuiker bestrooien. Onder grill in 3-5 min. licht laten kleuren. Direct serveren.

Bereiding: ± 10 min.

Kcal p.p.: ± 160

Tip:

Bosaardbeitjeslikeur

Dit dessert is extra lekker als u het voor het serveren nog met enkele druppels bosaardbeitjeslikeur besprenkelt.

Griekse kaaspastei

| | | | | |
|----------|---|---------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

8 plakjes diepvries roomboter-bladerdeeg ontdooid
2½ el pijnboompitten
1 kleine rode paprika in kleine blokjes
15 zwarte olijven zonder pit grof gehakt
1½ el olijfolie
¼ el citroensap
2 eieren
350 g feta verkruimeld
2 dl crème fraîche
zout
versgemalen
zwarte peper
20 g basilicumblaadjes 1½ el parmezaanse kaas geraspt

extra nodig ronde taartvorm van ± 18 cm doorsnede, ingevet

Bereiding

Kan een dag van tevoren: oven voorverwarmen op 200 °C. 4 deegplakjes op elkaar leggen en uitrollen tot ronde lap van ± 30 cm doorsnede. Taartvorm ermee bekleden, deegbodem met vork regelmatig inprikken. Overige 4 deegplakjes op elkaar leggen en uitrollen tot cirkel van ± 25 cm doorsnede. Deeg met vork regelmatig inprikken. Deeg op plasticfolie leggen, met folie oprollen en tot gebruik in koelkast leggen.

Vulling:

1½ el pijnboompitten in droge koekenpan licht roosteren. Geroosterde pijnboompitten, paprika en olijven met olie en citroensap omscheppen. 1 ei loskloppen en mengen met feta, crème fraîche, peper en eventueel zout. Deegbodem met helft van basilicum bekleden. Fetamengsel erop scheppen en paprikamengsel erover verdelen. Afdekken met rest van basilicum. Kleine deegcirkel over vulling leggen, rand goed instoppen. Deegrand van deegbodem met water bestrijken en over deegdeksel vouwen, goed aandrukken. Andere ei loskloppen en deegdeksel ermee bestrijken. Bestrooien met kaas en ½ el pijnboompitten. Pastei in midden van oven 35-40 min. bakken, als bovenkant te bruin wordt pastei met aluminiumfolie afdekken. Laten afkoelen en tot serveren afgedekt in koelkast bewaren. Voor gebruik op kamertemperatuur laten komen.

Bereiding: ± 1 uur

Kcal p.p.: ± 450

Tip:

Warm serveren

De pastei kan ook warm geserveerd worden. Verwarm de pastei, afgedekt met aluminiumfolie, 15-20 min. in een op 200 °C voorverwarmde oven.

Griekse kaaspastei

Tip:

Versieren met deeg

Deegrestjes, die overblijven na het uitrollen van de deegcirkels, kunt u gebruiken om de pastei te versieren. Snijd of steek vormen uit het deeg. Bestrijk de deegdeksel met losgeklopt ei, leg de deegversieringen erop en druk ze iets aan. Even laten drogen en deegdeksel nogmaals met ei bestrijken.

Tip:

Wijnadvies

Dit gerecht combineert goed met een Figaro rouge Vin de Pays Herault of een Soave Fratelli Pasqua uit de Italiaanse provincie Veneto (Gall & Gall).

Griekse ruitjes

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 16 stuks:

1 el olijfolie
1 grote rode ui fijngesneden
600 g runder- of lamsgehakt
200 g feta verkruimeld 1-2 tl gedroogde oregano
zout peper
1 pak fillodeeg à 250 g (diepvries) ontdooid
50 g boter of margarine gesmolten
2 beschuiten verkruimeld 2 eieren losgeklopt
extra nodig: bakblik van 16 x 16 cm, ingevet

Bereiding

Vorbereiden

Olie verhitten en ui hierin ± 5 min. bakken. Gehakt toevoegen en in ± 5 min. rul bakken. Van vuur af feta, oregano, zout en peper erdoor roeren. Oven voorverwarmen op 180 °C. Fillodeegvellen met boter bestrijken. Bodem van bakblik met helft van fillodeeg bekleden, deeg iets over rand laten hangen. Beschuitkruim over bodem verdelen. Gehaktmengsel hierop scheppen. Losgeklopt ei over gehakt schenken. Deegranden over gehakt vouwen. Tweede helft van deeg beetje slordig op gerecht leggen. Randen iets aandrukken en met mes deeg inkerven in ruiten van ± 4 x 4 cm. Bovenkant van deeg nogmaals met boter bestrijken.

Bereiden

Gerecht in midden van oven in ± 40 min. lichtbruin bakken. Deeg in ruiten gesneden serveren.

Voor-/bereiding: ± 20/40 uur

Kcal p.st.: ± 205

Tip:

Vegetarisch

Vervang voor een vegetarisch hapje het rul gebakken gehakt door in kleine blokjes gesneden geflambeerde paprika's (pot).

Groente-crabpakketje

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 10 stuks:

10 ronde rijstvellen van ± 20 cm doorsnede (toko, diepvries)

20 dunne groene asperges

zout peper

200 g komkommer in reepjes

1-2 bosjes waterkers

15 crabsticks in lengte gehalveerd

3-4 el Japanse sojasaus

Bereiding

Rijstvellen naast elkaar op vochtige doeken leggen, met water besprenkelen en met vochtige doeken afdekken. Rijstvellen in ± 15 min. zacht laten worden. Groene asperges in ruim kokend water met zout in 8-12 min. beetgaar koken. Rijstvellen dubbelvouwen en op elk rijstvel "bosje" vulling leggen van enkele takjes waterkers, reepjes komkommer, groene asperges en reepjes crabstick. Vulling met zout en peper bestrooien en iets sojasaus erover schenken. Rijstvel strak om vulling vouwen, maar zo dat er een pluim vulling uit de rechte kant van rijstvel steekt. Rolletjes onder vochtige doek bewaren.

Bereiding: ± 30 min.

Kcal p.st.: ± 35

Tip:

Vegetarisch

Laat de crabsticks weg.

Ham in gelei

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 kalfs- of varkenspoot gespleten
300 g kalfsbotten
1 ui gehalveerd
bouquet garni (1 takje tijm, 1 blaadje laurier en 2 takjes peterselie)
4 zwarte peperkorrels gekneusd
1 kleine prei in lengte gehalveerd
1½ stengel bleekselderij gehalveerd
1 wortel gehalveerd
2 dl witte wijn
± 400 g gekookte ham aan één stuk (een mooi mager stuk)
zout peper
2 sjalotjes heel fijngesneden
2 el fijngesneden (blad)peterselie kleine zure augurkjes

extra nodig: kaasdoek of katoenen doek
diepe ronde kom of ronde terrine met inhoud van ± 1 l.

Bereiding

Moet 1 dag van tevoren, kan 4-5 dagen van tevoren:
kalfspoten en -botten in koud water leggen, water aan de kook te brengen en poten en botten ± 5 min. zachtjes laten koken. Poten en botten laten uitlekken en onder koud stromend water afspoelen. Uien boven elektrische plaat of gasvlam donkerbruin schroeien (dit geeft gelei wat kleur). Kalfspoten en -botten, bouquet garni, peperkorrels, uien, prei, selderij, wortelen, 1 dl wijn en zoveel water tot alles ruim onder staat (ham moet er later ook nog bij kunnen) in grote pan doen. Langzaam aan de kook brengen en regelmatig goed afschuimen zodat bouillon echt helder wordt. Geheel ± 2 uur zachtjes laten koken. Ham toevoegen en mengsel nog 1 uur zachtjes laten koken tot ham gaar genoeg is om met vork uit elkaar getrokken te kunnen worden. Eventueel meer water toevoegen om ham bedekt te houden. Bouillon iets laten afkoelen, daarna alle vleessoorten met schuimspaen uit pan halen. Vel verwijderen van kalfspoten en -botten en vlees hiervan in stukjes verdelen. Bouillon laten inkoken tot er ± 1 l over blijft en bouillon door katoenen doek zeven. Bouillon goed op smaak brengen met zout en peper en laten afkoelen tot het net lobbij begint te worden. Met twee vorken ham in grote stukken trekken en mengen met rest van vlees, 1 dl wijn, sjalotjes en peterselie. Laag vlees losjes in kom leggen, deel van bijna lobbige bouillon erop schenken tot vlees net bedekt is. Volgende lagen op dezelfde manier maken tot vlees op is. Kom afdekken en ham in gelei 1 nacht in koelkast zetten om op te stijven. Jambon persillé kan 4-5 dagen in koelkast bewaard worden.

Serveren

Ham in gelei met punt van mes lossnijden van rand van kom en ham in plakken gesneden serveren met augurkjes. Lekker met boerenbrood en boter.

Bereiding: ± 4½ uur, Wachten: ± 1 nacht

Ham in gelei

Kcal p.p.: ± 390

Tip:

Wijnadvies

Een Beaujolais is de beste keuze bij de ham in gelei uit de Bourgogne (Hema en Albert Heijn).

Haring-appelsalade

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

voor de salade:

1 el olijfolie

150 g langkorrelrijst

4 dl kippenbouillon (van tablet)

1½ el fijngesneden koriander

6 zoute haringen in stukjes

2 kleine frisse g appels (Granny Smith) ongeschild, in blokjes

1 ui in hele dunne ringen

voor de dressing:

1 dl zure room mespunt mosterd

mespunt geraspte mierikswortel

2 tl citroensap

2 tl gembersiroop peper

Bereiding

Kan enkele uren van te voren:

olie verhitten, rijst toevoegen en in ± 2 min. al omscheppend glazig bakken. Bouillon erbij schenken, koriander toevoegen en bouillon aan de kook brengen. Rijst op zacht vuur in ± 20 min. gaar koken, afgieten en laten afkoelen. Alle ingrediënten voor dressing door elkaar roeren. In grote schaal rijst, haring, appel en ui mengen. Dressing luchtig door salade mengen. Salade tot gebruik afgedekt koel wegzetten.

Bereiding: ± 40 min, Wachtijd: ± 30 min.

Kcal p.p.: ± 340

Tip:

Haringvervangers

Bent u niet zo'n liefhebber van haring, vervang deze dan door 600 gram gerookte makreelfilet. De salade is ook lekker met Recept Haring-appelsalade gerookte kip- of kalkoenfilet.

Tip:

Buffetgerecht

Dit gerecht is als onderdeel van een buffet heel geschikt, de hoeveelheid voor 6 personen is dan als buffetgerecht voldoende voor 12 personen.

Haringhapje

| | | | |
|--------------------------------|-------------------|---------|-----|
| Menugang Hapje | Soort - | Snel | Nee |
| Keuken - | Type - | Slank | Nee |
| Bron Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 10 stuks:

10 vierkante plakj witbrood van ± 4 x 4 cm

1¼ dl zure room

10 kleine blaadjes rode sla

5 zoute haringen gehalveerd

1 rode ui in dunne ringen

Bereiding

Brood (eventueel geroosterd) dun met zure room bestrijken en beleggen met blaadjes sla. Op sla halve haring leggen en elke haring garneren met schepje zure room. Hapje garneren met uiringen.

Bereiding: ± 15 min.

Kcal p.st.: ± 110

Tip:

Variatie

Gemarineerde haring Haringen in brede repen snijden en mengen met gekneusde mosterdzaadjes, fijngesneden sjalot en crème fraîche. Haring ± 1 uur laten intrekken en op (geroosterd) brood serveren.

Hartige bladerdeegkransjes

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 16-20 stuks:

4 plakjes diepvries-roomboterbladerdeeg ontdooid

2 tl paprikapoeder

50 g versgeraspte Parmezaanse kaas versgemalen zwarte peper

1 ei losgeklopt

35 g dunne plakjes ontbijtspek in reepjes

2 el fijngesneden groene olijven met piment

1 el grof zeezout 2 el geraspte komijnekaas

extra nodig: bakplaat, ingevet kransjes-uitsteker van 5-6 cm doorsnede

Bereiding

Kan één dag van tevoren: oven voorverwarmen op 180 °C. 3 plakjes deeg bestrooien met paprikapoeder, parmezaanse kaas en peper. Plakjes op elkaar leggen en afdekken met 4e plakje deeg. Deeg uitrollen tot lap van 20 x 30 cm. Met stekertje kransjes uitsteken en in 4 rijen op bakplaat leggen. Kransjes met losgeklopt ei bestrijken. Over 1e rij kransjes ontbijtspek verdelen, over 2e rij kransjes olijven verdelen, 3e rij kransjes met zeezout bestrooien en 4e rij kransjes met komijnekaas bestrooien. Kransjes in midden van oven in 10-12 min. lichtbruin en knapperig bakken. Kransjes op rooster laten afkoelen.

Bereiding: ± 30 min.

Kcal p.p.: ± 85

Tip:

Bewaren

Bewaar de kransjes tot gebruik in afgesloten trommel of vershouddoos.

Hartige flensjes-plaattaart

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

3 eieren(M)

1 eidooier(M)

2 dl crème fraîche

150 g verse roomkaas 150 g verse zachte geitenkaas

zout peper nootmuskaat

150 g geraspte licht belegen Goudse kaas

200 g versgeraspte Parmezaanse kaas

2 el fijngesneden basilicum

16-20 flensjes met tijm van ± 16 cm doorsnede bakplaat, ingevet

Bereiding

Eieren en eidooier loskloppen met crème fraîche, roomkaas, geitenkaas, zout, peper en nootmuskaat. Goudse kaas, 125 g Parmezaanse kaas en basilicum erdoor roeren. Oven voorverwarmen op 200 °C. Vulling over flensjes (zie Diverse recepten) verdelen en flensjes dakpansgewijs op bakplaat leggen. 75 g Parmezaanse kaas erover strooien. Flensjes in midden van oven 20-30 min. verwarmen tot kaas op flensjes mooi gegratineerd is.

Bereiding: ± 1 uur en 15 min.

Kcal p.p.: ± 490

Tip:

Snel klaar met kant-en-klare flensjes In de diepvries van de supermarkt zijn kant-en-klare (ongezoete) flensjes te koop. Bestrooi ze met wat extra tijm.

Hartige herfstschotel

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

2 uien in ringen
2 teentjes knoflook uitgeperst
4 stengels bleekselderij in boogjes
2 gele paprika's in stukjes
200 g champignons in plakjes
1 blikje tomaatblokjes (inh. 400 g)
10 el gekookte linzen (Royal Mail, blik à 400 g)
2 dikke plakken ham à 150 g in reepjes
1 tl gedroogde tijm
2 pakjes aardappelpuree met kaas (Maggi, inh. 128 g)
4 dl melk
4 el boter of margarine 2 lente-uitjes fijngesneden

extra nodig: ovenschaal, ingevet

Bereiding

Grill voorverwarmen op hoogste stand. In 2 el boter ui en knoflook ± 2 min. bakken. Bleekselderij, paprika en champignons toevoegen en ± 5 min. roerbakken. Tomaat, linzen, ham, tijm, zout en peper erdoor roeren. Aardappelpuree met melk, 7 dl water en 2 el boter bereiden volgens aanwijzingen op verpakking. Lente-ui erdoor roeren. Groentemengsel in ovenschaal scheppen en met aardappelpuree afdekken. Puree onder grill in 5-10 min. goudbruin laten worden.

Bereiding: ± 30 min.

Kcal p.p.: ± 390

Tip:

Wijnadvies

Bij dit gerecht past een Zuidfranse Fregoli Merlot Vin de Pays d'Oc uit 1997 goed (Gall & Gall).

Hartige soesjeskrans

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 8-10 stuks:

¼ tl zout

70 g boter of margarine

100 g bloem gezeefd

3 eieren(M) op kamertemperatuur

voor de hammousse:

100 g magere York ham

zout

versgemalen zwarte peper

worcestershire sauce

2 dl slagroom

voor de avocado-zalmsalade:

4-6 blaadjes groene sla (lollo bianco, frisee sla)

½ vleestomaat in partjes

½ avocado geschild in schijfjes citroensap

100 g gerookte zalm in plakjes

1 dl zure room

2 tl kappertjes met steeltjes

extra nodig:

bakplaat met bakring van ± 20 cm doorsnede of taartvorm van ±

20 cm doorsnede, met bakpapier

spuitzak met grove, gladde spuitmond

Bereiding

Voorbereiden

Eén dag van tevoren: soezendeeg: oven voorverwarmen op 200 °C. 1½-2 dl water, zout en boter snel aan de kook brengen tot boter gesmolten is. Bloem in één keer toevoegen en al roerend verhitten totdat deeg zich tot bal vormt. Van vuur af al roerend één voor één eieren toevoegen, volgend ei toevoegen als vorig ei volledig is opgenomen. Deeg in spuitzak scheppen. Bakring op bakplaat zetten en aan binnenkant langs rand van ring (of aan binnenkant van taartvorm) krans van 8 tot 10 soesjes spuiten, met iets ruimte ertussen. Soezenkrans in midden van oven in 10-15 min. lichtbruin en gaar bakken. Tot gebruik droog bewaren.

Hammousse: kan ook één dag van tevoren: ham in keukenmachine pureren. Op smaak brengen met zout, peper en worcestershire sauce. Slagroom stijfkloppen en door ham spatelen. Mousse tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren.

Bereiden

Soezenkrans horizontaal doorsnijden. Soezen om en om vullen met hammousse. Rest van soezen

Hartige soesjeskrans

beleggen met slablaadje, plakje tomaat, schijfje avocado (met citroensap besprenkeld), plakje zalm, schepje zure room en kappertjes. Bovenste laag van soezenkrans op gevulde laag zetten. Eventueel garneren met toefjes dille.

Voor-/bereiding: ± 25/10 min.

Kcal p.p.: ± 250

Tip:

Invriezen

U kunt ook meerdere soezenkransen maken en deze (ongevuld) goed luchtdicht verpakt invriezen.

Hartige tompouce met blauwekaas en geitenkaas

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Nagerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

3 plakjes diepvries-roomboterbladerdeeg ontdooid
4 el hüttenkäse
4 el volle yoghurt
100 g blauwe kaas (bijvoorbeeld roquefort) zout
versgemalen peper 150 g zachte geitenkaas
½ paprika heel fijn gesneden 1 teentje knoflook geperst
1 dl crème fraîche losgeklopt 2 el gepelde pistachenoten grof
gehakt
extra nodig: bakplaat, ingevet

Bereiding

Voorbereiden

Kan een dag van tevoren: oven voorverwarmen op 200 °C. Deegplakjes halveren, 6 plakjes op bakplaat leggen en met vork inprikken. Deegplakjes in midden van oven in ± 10 min. knapperig en lichtbruin bakken. Laten afkoelen. Elk deegplakje in twee dunne lagen snijden, zodat 12 stukjes van 5 x 10 cm ontstaan. Tot gebruik luchtdicht bewaren. Blauwe kaasvulling: hüttenkäse, 2 el yoghurt, blauwe kaas, zout en peper tot glad mengsel roeren. Geitenkaasvulling: geitenkaas, paprika, knoflook, 2 el yoghurt, zout en peper door elkaar roeren. Blauwe kaasvulling en geitenkaasvulling afgedekt in koelkast bewaren.

Bereiden

Kaasvullingen op kamertemperatuur laten komen. Elke vulling over 4 deegplakjes verdelen. Stapeltjes maken van plakje deeg met blauwe kaasvulling, plakje deeg met geitenkaasvulling en daarop leeg deegplakje. Lepel crème fraîche op tompouce scheppen en pistachenoten erover strooien.

Voor/-bereiding: ± 20/5 min.

Kcal p.p.: ± 760

Tip:

Extra feestelijk

Serveer dit hartige kaasdessert met een glas rode port.

Hazenpeper

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

4 grote hazenbouten
2-3 el olie
1-2 el cognac
1 el bloem
3 dl kalfsfond (pot à 400 ml) of sterke vleesbouillon
2 vleestomaten ontveld in kleine blokjes
zout
peper
100 g ontbijtspek in reepjes
150 g kleine (kastanje)champignons
gecaramelliseerde uitjes
1 winterwortel in plakken
2 stengels bleekselderij in plakjes
200 g kastanjechampignons in dunne plakjes
4 teentjes knoflook geplet
1 blaadje laurier
6 blaadjes salie 1 l rode wijn

Bereiding

Vorbereiden

Moet minstens 1 dag van tevoren, kan 2 dagen van tevoren: marinade:
voor marinade alle ingrediënten mengen en haas hierin 24 uur laten marineren.

Bereiden

Kan 1 dag van tevoren:

haas laten uitlekken en droogdeppen. Marinade zeven, groenten en vocht bewaren. Haas in olie in ± 10 min. rondom bruin bakken. Bouten uit pan nemen. In achtergebleven braadvet marinade-groenten ± 5 min. bakken. Haas weer toevoegen, (afzuigkap uitzetten!) cognac erover schenken en alcohol dampen aansteken. Als vlammem gedoofd zijn bloem erover strooien en marinadevocht, kalfsfond, tomaat, zout en peper toevoegen. Haas op zacht vuur in afgedekte pan ± 3 uur laten stoven (dit kan ook in oven van ± 175 °C.) tot haas zeer zacht is (vlees moet van bot vallen). Haas uit pan nemen en vlees van botten halen. Saus zeven, groenten uit saus goed uitdrukken. Saus op zacht vuur nog ± 5 min. laten inkoken. Intussen ontbijtspek in droge koekenpan in 5-10 min. krokant bakken. Champignons toevoegen en ± 5 min. meebakken. Champignonmengsel, gecaramelliseerde uitjes (zie Diverse recepten) en hazenvlees door saus scheppen. Gerecht laten afkoelen en tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren.

Serveren

Hazenpeper op zacht vuur ± 15 min. verwarmen. Lekker met aardappelpuree, gekookte aardappelen of pasta.

Voor-/bereiding: ± 15 min./3½ uur, Wachten: ± 24 uur

Hazenpeper

Kcal p.p.: ± 965

Tip:

Variatie-idee

Dit gerecht kan ook met rundvlees gemaakt worden. Gebruik hiervoor sukadelappen. Laat het rundvlees 2-2½ uur stoven.

Tip:

Lekker voor kinderen Voor de kinderen smaakt bij deze hazenpeper dit zoete bijgerechtje: halve gekookte stoofpeertjes met in holte een toef aardappelpuree gespoten. Of vul geschilde en uitgeboorde appels met rode jam en bak ze ± 20 min. in een ingevette ovenschaal in de oven (200 °C).

Wijnadvies

De uitgesproken wildsmaak van haas vraagt om een stevige karaktervolle wijn, bijvoorbeeld een Côtes du Rhône Villages, Rasteau (Gall & Gall) of, ook uit de Côtes du Rhône een Gigondas (Gall & Gall). De Californische Zinfandel smaakt ook heerlijk bij hazenpeper (Gall & Gall).

Heilbot met wortel-paprikasaus

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

250 g wortel in stukjes
± 1½ dl groentenbouillon (van tablet)
2 ontvelde rode paprika's (pot, bijv. Bonduelle) kleingesneden
1 tl azijn zout versgemalen peper 1 kg spinazie
4 stukken heilbot à 200 g
200 g aardappel geraspt
2 el fijngesneden peterselie
1 tl geraspte mierikswortel 2 el olijfolie

Bereiding

Saus: wortel in bouillon in ± 10 min. gaar koken. Paprika erbij doen en geheel met staafmixer pureren. Op smaak brengen met azijn, zout en peper en saus warm houden. Spinazie met aanhangend water in ± 2 min. omscheppend laten slinken. Op smaak brengen met zout en peper. Spinazie in ruime ovenschaal scheppen. Oven voorverwarmen op 175 °C.

Vis:

heilbot inwrijven met zout en peper. Aardappelrasp, peterselie en mierikswortel mengen en over een kant van vismoten verdelen. Olie verhitten, vismoten met aardappelkant naar onder in pan leggen en in ± 3 min. korstje laten vormen. Vis uit pan op spinazie in ovenschaal scheppen (korstkant boven). Vis in midden van oven nog ± 8 min. laten garen. Saus erbij serveren.

Bereiding: ± 40 min.

Kcal p.p.: ± 315

Wijnadvies

Bij dit gerecht past een La Segreta Planeta Bianco uit Sicilië goed (Gall & Gall).

Herbs-tonic

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Drankjes en Cocktail | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

12 el kruidenbitter 4 dl tonic grote ijsblokjes 4 kruidentakjes

Bereiding

Kruidenbitter mengen met tonic. Ijsblokjes over 4 glazen verdelen en drankje erover schenken. Met kruidentakje in glas serveren.

Bereiding: ± 5 min.

Kcal p.p.: ± 95

Tip:

Lekker bij

Dit drankje is lekker bij

"Kruiden-kaasballetjes." (zie Hartige hapjes)

Hoge schuimkrans met kokosmousse

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Nagerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor ± 8 punten:

4 eiwitten

600 g fijne tafelsuiker

voor de kokosmousse:

2 dl kokosmelk (uit blik)

4 eidooiers

60 schenkstroop

5 blaadjes witte gelatine

2 el citroensap

2 eiwitten

60 g fijne tafelsuiker

3 dl slagroom 1 el rum of crème de cacao

extra nodig: bakplaat met bakpapier bekleed spuitzak met grove spuitmond

Bereiding

Voorbereiden

Twee tot drie dagen van tevoren: voor schuimkransen op bakpapier naast elkaar 3 cirkels tekenen met een doorsnede van ± 24, 17 en 10 cm. Eiwitten met 1 el suiker halfstijf kloppen. Rest van suiker toevoegen en blijven kloppen tot eiwit stijf is en hoge pieken ontstaan. Eiwitschuim in spuitzak scheppen. Op bakpapier op getekende cirkels met zigzaggende beweging 3 kransen spuiten: op grootste cirkel krans van ± 8 cm breed, op middelste cirkel krans van 6 cm en op kleinste cirkel krans van 4 cm breed. Oven voorverwarmen op 90 °C. Schuimkransen onderin oven minstens 4-6 uur laten drogen. Kransen tot gebruik koel en droog bewaren.

Bereiden

Kan paar uur van tevoren: voor kokosmousse kokosmelk tegen kook aan verwarmen. Eidooiers met schenkstroop zeer schuimig en dik kloppen. Hete kokosmelk in dun straaltje al kloppend bij eidooiers schenken. Kokosvla op pan met kokend water au bain-marie laten binden. Uit waterbad nemen. Gelatine in ruim water ± 5 min. weken, uitknijpen en al roerend in vla laten oplossen. Vla tot lobbijg laten afkoelen. Eiwitten opkloppen, suiker lepel voor lepel toevoegen en blijven kloppen tot eiwit stijf is. Slagroom met rum of likeur stijfkloppen. Eiwit en slagroom door vla spatelen. Mousse in spuitzak scheppen en tot gebruik in koelkast bewaren en iets laten opstijven.

Serveren

Grootste schuimkrans op schaal leggen en royaal bespuiten met kokosmousse, middelste krans erop leggen en laag mousse erop spuiten, afdekken met kleinste krans.

Voor-/bereiding/serveren: ± 4½-6½ uur/20 min./10 min.

Kcal p.punt: 430

Hoge schuimkrans met kokosmousse

Tip:

Snel klaar

Neem in plaats van kokosmousse kant-en-klare witte of bruine chocolademousse of bavarois.

Tip:

Extra kerst-mooi

Decoreer de krans met een kerstbal en goudkleurig kerstlint. Bestrooi de taart vlak voor het serveren met een dun laagje poedersuiker of cacao poeder.

Honing-kruidenkransjes

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor ± 32 stuks:

100 g honing

100 g ahornsiroop

140 g boter of margarine

½ tl koekkruiden ½ tl cacao poeder geraspte schil van ½ sinaasappel

350 g bloem ½ tl bakpoeder zout

voor het glazuur: 3 el honing

1 el boter of margarine 1½ el sinaasappelsap witte

chocoladehagel (De Ruijter)

extra nodig: bakplaat met bakpapier bekleed uitstekers van ± 8 cm en 2½ cm doorsnede

Bereiding

Deeg:

honing, ahornsiroop, boter, koekkruiden, cacao en sinaasappelschil op laag vuur al roerend verwarmen tot boter is gesmolten. Iets laten afkoelen. Bloem, bakpoeder en zout zeven. Honingmengsel toevoegen en alles tot soepel deeg kneden. Deeg in folie verpakt in koelkast nacht laten rusten. Oven voorverwarmen op 180 °C. Deeg uitrollen tot lap van ± ½ cm dikte. Kransjes uit deeg steken en met tussenruimte op bakplaat leggen. Kransjes in midden van oven ± 12 min. bakken. Op rooster laten afkoelen.

Glazuur:

honing, boter en sinaasappelsap op laag vuur verwarmen. Koekjes met glazuur bestrijken en meteen met hagelslag bestrooien.

Bereiding: ± 40 min, Wachtijd: één nacht

Kcal p.st.: ± 95

Tip:

Handig: vooraf maken! Deze kransjes kunt u dagen van tevoren bakken. Laat ze goed afkoelen en bewaar ze in een luchtdichte koektrommel of vershouddoos, dan blijven ze heerlijk knapperig en vers.

Honing-sinaasappelsaus

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

4 el honing sap van 2 sinaasappels ¼ tl gemalen kardamom

Bereiding

Kan 1 dag van tevoren: honing met 2 el water, sinaasappelsap en kardamom aan de kook brengen. Mengsel op zacht vuur ± 15 min. laten koken. Saus zeven en laten afkoelen. Saus tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren.

Hot Ginger-kriek

Menugang Drankjes en Cocktail
Keuken -
Bron

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

10 dl Kersenbier (kriek)

12 el gembersiroop

Bereiding

Kersenbier verwarmen met gembersiroop en over 4 glazen verdelen.

Bereiding: ± 5 min.

Kcal p.p.: ± 215

Tip:

Lekker bij

Dit drankje is lekker bij "Oliebollen"

Huzarensalade 2000

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

2 grote (lange) aardappelen
zout peper
1 kleine winterwortel
½ dunne komkommer ongeschild
1 rode paprika in hele dunne lange repen
2 augurken in lange dunne repen
2 zure appels in dunne partjes
200 g pastrami of rauwe ham in lange dunne plakken
4 el olijfolie
1½ el witte wijnazijn
1½ tl mosterd
1½ el kappertjes uitgelekt
1½ gedroogde tomaat in dunne reepjes
2 kleine takjes verse koriander
2 lente-uitjes fijngesneden

Bereiding

Kan enkele uren van tevoren:

aardappelen met zout in ± 25 min. gaar koken en laten afkoelen. Wortel met zout in 10- 15 min. beetgaar koken. Aardappelen, wortel, komkommer, paprika, augurk en appel in zo dun mogelijke lange plakken snijden (met dunschiller). Brede plakken nogmaals in lengte doorsnijden. In repen gesneden ingrediënten en pastrami voorzichtig mengen. Voor saus olie, azijn, mosterd, zout, peper, kappertjes en gedroogde tomaten mengen.

Serveren

Salade op schaal leggen of in éénpersoons schaaltes verdelen. Wat saus over salade schenken en salade garneren met koriander en lente-ui.

Bereiding/serveren: ± 45/5 min., Afkoelen: ± 1 uur

Kcal p.p.: ± 325

Tip:

Buffetgerecht

Dit gerecht is als onderdeel van een buffet heel geschikt, de hoeveelheid voor 6 personen is dan als buffetgerecht voldoende voor 10 personen.

Icetea-ananassap

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Drankjes en Cocktail | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

4 dl ananassap 8 dl iced tea eventueel ijsklontjes

Bereiding

In kan ananassap en iced tea mengen en tot gebruik in koelkast zetten. Tea koud serveren met eventueel een ijsklontje.

Bereiding: ± 5 min.

Kcal p.p.: ± 55

Tip:

Limoenblokjes

Leg in ieder vakje van een ijslaatje een kwart plakje limoen, vul aan met water en laat in de vriezer tot blokjes bevroren. Serveer de Ice-tea-ananassap met de limoenblokjes.

IJssandwich met vanillesaus

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

saus: 1 el custardpoeder

½ el vanillesuiker 1½ dl melk

sandwiches:

½ l pecannotenijs of walnotenijs

1 kleine chocoladecake in 12 plakken van ± ½ cm dik

8 halve pecannoten of walnoten

Bereiding

Saus:

custardpoeder en vanillesuiker met 2 el melk glad roeren. Rest van melk aan de kook brengen, 1 el hete melk door custardpapje kloppen en mengsel door melk in pan roeren. Op laag vuur nog ± 2 min. zachtjes laten koken tot saus lichtgebonden is. Laten afkoelen.

Sandwiches:

ijs iets zachter laten worden, over 8 plakken cake verdelen en iets glad strijken. Voor elke sandwich 2 cakeplakken op elkaar stapelen en afdekken met lege cakeplak. Stapeltjes strak in plasticfolie verpakken en ± 10 min. in vriezer leggen. Voor serveren sandwiches diagonaal doorsnijden en op bordjes leggen. Vanillesaus om sandwiches heen lepelen. Garneren met pecannoten. Meteen serveren.

Bereiding: ± 20 min.

Kcal p.p.: ± 575

Tip:

Dit kunt u voorbereiden

Maak de sandwiches een dag van tevoren, bewaar ze in de vriezer en haal ze er 5 min. voor het serveren uit.

Inktvisspiesjes

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 10 stuks: 40 dunne sperziebonen

zout peper

1 grote citroen in 10 partjes 20 inktvisringen

voor het beslag:

50 g bloem

25 g rijstbloem (kindermeel)

2 el bieslook

1 el sojasaus 1 eiwit frituurolie

extra nodig: 10 houten spiesjes

Bereiding

Voorbereiden

Sperziebonen in ruim kokend water met zout 4-6 min. koken, bonen laten uitlekken. Spiesjes maken van: partje citroen, 1 inktvisring, 4 sperziebonen en eindigen met 1 inktvisring.

Bereiden

Beslag:

bloem, rijstbloem, bieslook, sojasaus en ± 2½ dl water tot glad beslag roeren. Eiwit stijfkloppen en door beslag spatelen. Olie verhitten tot 180 °C. Spiesjes door beslag halen en in hete olie in 2-3 min. knapperig bakken. Spiesjes op keukenpapier laten uitlekken en warm serveren.

Voor-/bereiding: ± 15/15 min.

Kcal p.st.: ± 60

Tip:

Variatie:

Dit hapje is ook lekker met groene asperges, stukjes gerookte kip en partjes limoen.

Italiaanse lamsrollade

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1½ witte boterham zonder korst verkruid
1 el slagroom
1 el citroensap
1 ei losgeklopt
3 el fijngesneden basilicum
1 sjalotje fijngesneden
4 zongedroogde tomaten in reepjes 500 g lamsschouder zout
versgemalen peper
3 el olijfolie
± 1 dl vleesbouillon (van tablet) 5-7 blaadjes laurier keukentouw

Bereiding

Vorbereiden

Brood weken in slagroom en citroensap. Broodmengsel mengen met ei, 2 el basilicum, sjalot en zongedroogde tomaten. Lamsschouder aan een kant inwrijven met zout en peper en vulling erover uitstrijken. Vlees oprollen, met keukentouw vastzetten en buitenkant vlees met zout en peper bestrooien. 2 el olie verhitten en rollade hierin in ± 10 min. rondom bruin bakken. Deel van bouillon erbij schenken en rollade afgedekt op zacht vuur in ± 45-60 min. gaarstoven. Rollade regelmatig omkeren en als vocht verdampt is nog wat bouillon toevoegen. Rollade laten afkoelen en in diepvriesverpakking invriezen.

Bereiden

Rollade in koelkast laten ontdooien. Oven voorverwarmen op 175 °C. Rollade met 1 el olie bestrijken, in aluminiumfolie verpakken en in midden van oven in 25 min. verwarmen. Rollade garneren met blaadjes laurier. Rollade in plakken gesneden serveren met tomatensaus (zie Diverse recepten).

Voor-/bereiding: ± 2 uur/25 min.

Kcal p.p.: ± 395

Tip:

Invriezen

Dit gerecht is heel geschikt om geheel van te voren te bereiden en in te vriezen. Op de dag zelf hoeft u het gerecht alleen nog te ontdooien en te verwarmen.

Tip:

Extra verwarmd in de saus Ook heel lekker smaakt de rollade, als u deze (verpakt in laurier-blaadjes) in de tomatensaus op een zacht vuur in ± 30 minuten opwarmt.

Tip:

Wijnadvies

Een Italiaanse Montepulciano d'Abruzzo Farnese uit 1996 (Gall & Gall) past goed bij de lamsrollade.

Japanse maaltijdsalade met sojadressing

| | | | | |
|----------|---|---------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

250 g dunne mie
200 g sugar snaps
200 g gemengde shiitake oesterzwammen en kastanjechampignons
1 el zonnebloemolie
50 g ongezouten pinda's
2 blikjes surimi met kreeftsmaak (inh. 170 g) uitgelekt
5-6 takjes verse koriander

voor de dressing:

2 teentjes knoflook uitgeperst
½ el geraspte verse gemberwortel
½ rood pepertje fijngesneden
4 el Japanse sojasaus (toko)
½ el limoen- of citroensap
1 tl suiker
1 tl sesamololie

Bereiding

Mie in ruim water gaar koken volgens aanwijzingen op verpakking, koud afspoelen en laten uitlekken. Sugar snaps in ruim water ± 2 min. koken, koud afspoelen, laten uitlekken, droogdeppen en overlans in tweeën snijden. Shiitake en oesterzwammen in repen snijden, van kastanjechampignons stelen afsnijden en hoedjes in plakken snijden. Olie verhitten en paddestoelen hierin ± 2 min. omscheppend bakken, laten uitlekken op keukenpapier. Pinda's in droge koekenpan goudbruin roosteren. Alle ingrediënten voor dressing mengen en er 4 el water door roeren. Mie, sugar snaps, paddestoelen en helft van dressing losjes vermengen en op schaal scheppen. Surimi erop leggen, pinda's erover strooien, rest van dressing erbij geven. Met koriandertakjes garneren.

Bereiding: ± 20 min.

Kcal p.p.: ± 420

Tip:

Mie

De roerbakmie van Honig (pak à 250 g) is heel geschikt voor dit gerecht.

Tip:

Wijnadvies:

Bij dit gerecht past een Domaine de Cleray Vin de Pays Chardonnay uit 1997 goed (Gall & Gall).

Kaasbeignets

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 10 stuks:

4 el melk

4 el bloem

1 tl paprikapoeder ½ tl gedroogde tijm zout

1 eiwit

10 reepjes kaas frituurolie

Bereiding

Beslag roeren van melk, bloem, paprikapoeder, tijm en zout. Eiwit stijfkloppen en door beslag spatelen. Reepjes kaas door beslag halen en in hete frituurolie (180 °C) in ½-1 min. lichtbruin bakken.

Bereiding: ± 15 min.

Kcal p.st.: ± 505

Tip:

Kaassoorten

Ook lekker met de volgende kaassoorten met een toevoeging: nagelkaas, komijnekaas, kruidenkaas, brandnetelkaas of mosterdkaas.

Kaasplateau

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

75 g Manchego (Spaanse schapenkaas) in punten

75 g gorgonzola (Italiaanse blauwe kaas)

2 Franse mini-geitenkaasjes (bijvoorbeeld askaasje en kaasje verpakt in wijnblad)

¼ camembert

50 g in blokjes gesneden Griekse feta bedruppeld met wat olijfolie

50 g Hollandse belegen kaas

100 g druiven

50 g walnoten

Bereiding

Serveren

Kaas op plank rangschikken. Druiven en noten ertussen leggen.

Serveren: ± 5 min.

Kcal p.p.: ± 400

Tip:

Met briochebrood

Bij het kaasplateau smaakt briochebrood erg lekker.

Tip:

Wanneer serveren

In Frankrijk wordt de kaas voor het dessert geserveerd. Serveert u als afsluiting van het diner nog fruit, dan wordt de kaas na het dessert gegeten. Begin bij een kaasplateau altijd met de jonge, romige kazen en eindig met de blauw- geaderde "bleu"s".

Kaassoufflé

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

3 el boter of margarine
1 klein teentje knoflook geperst
¼ tl geraspte gemberwortel
2 el bloem
2 dl hete melk 3 eieren(M) gescheiden
zout peper nootmuskaat
1 eiwit
70 g gruyère grof geraspt soufflévorm, van ± 15 cm doorsnede,
ingevet

Bereiding

Vorbereiden (4)

Kan 8 uur van tevoren: boter verwarmen en knoflook en gember hierin ± 4 min. zachtjes bakken. Bloem erdoor roeren en ± 3 min. meebakken. Van vuur af melk in één keer toevoegen en met garde tot gladde saus roeren. Saus nog 1 min. laten doorkoken. Van vuur af eidooiers één voor één door saus roeren. Saus met zout, peper en nootmuskaat op smaak brengen. Saus laten afkoelen en tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren.

Bereiden

Begin ± 35 min. voor serveren:

oven voorverwarmen op 200 °C. 4 eiwitten met snufje zout stijfkloppen. ¼ deel van eiwit door dooiermengsel roeren. Kaas (1½ el achterhouden) erdoor roeren en daarna rest van eiwitten erdoor spatelen. Mengsel in soufflévorm scheppen, bovenkant gladstrijken en 1½ el kaas erover strooien. Oven terugschakelen naar 190 °C. Soufflé in midden van oven in ± 25 min. gaar en goudbruin bakken. Soufflé direkt serveren met pesto-croustons (zie Diverse recepten).

Voor-/bereiding: ± 20/35 min.

Kcal p.p.: ± 220

Tip:

Serveer een kruidige rode wijn bij de soufflé bijvoorbeeld een Chianti (Hema) of Dolcetto d'Asti uit Piemonte (Alasia, Gall & Gall). Als u liever een witte wijn wilt, kies dan een Italiaanse Chardonnay (Hema) of de Pasqua Pinot-Chardonnay (Gall & Gall).

Kaastorentje

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 10 stuks:

10 plakjes komkommer (ongeschild) van 1 cm

100-125 g crêpes délicieux ham (Stegeman, koelvitrine)

10 kleine friseeblaadjes

150 g brie in 10 kleine puntjes 10 halve walnoten

extra nodig: 10 houten prikkertjes

Bereiding

10 stapeltjes maken van: plakje komkommer, toefje ham, friseeblaadje en puntje brie. Walnoot iets in brie drukken en prikkertje erdoor steken.

Bereiding: ± 15 min.

Kcal p.st.: ± 80

Tip:

Vegetarisch

Vervang voor een vegetarisch hapje de ham door een stukje met groene kruiden gebakken dikke omelet.

Kabeljauw in een bakpapier-pakketje

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

8 groene koolbladeren in reepjes

1 courgette

2 winterwortelen

1 el zonnebloemolie

4 lente-uitjes wit fijngesneden groen in stukjes van 2 cm

4 kabeljauwfilets à 150 g zout versgemalen peper 25 g boter of margarine

Bereiding

Oven voorverwarmen op 220°C. Koolreepjes in ruim kokend water ± 2 min. koken, koud afspoelen en laten uitlekken. Courgette en wortel in brede lange repen schaven (met kaasschaaf). Daarna ± 2 min. in ruim kokend water koken, koud afspoelen en laten uitle

Bereiding: ± 40 min.

Kcal p.p.: ± 210

Tip:

Even opletten bij het dichtvouwen Bij het dichtvouwen van de pakketjes moet u erop letten dat er geen vocht uit de pakketjes kan lopen. Vouw daarom de zijkanten een beetje omhoog.

Tip:

Wijnadvies

Bij dit gerecht past een Bairrada Vinho Branco Caves Alianca uit Portugal goed (Gall & Gall).

Kabeljauw met limoen-kappertjessaus en gefrituurde peterselie

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | Vis | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 grote winterwortel (± 400 g) geschild
zout
versgemalen peper
frituurolie
± 8 takjes peterselie
8 stukjes kabeljauwfilet van ± 50 g
1 el citroensap
3 el bloem
2 el olie
8 el boter of margarine
4 el limoensap (of citroensap)
3 el fijngesneden peterselie
1½ el kappertjes

Bereiding

Vorbereiden (4)

Eén dag van tevoren:

winterwortel met dunschiller in linten schaven. Linten in ruim kokend water met zout 5-7 min. laten koken. Linten in vergiet laten uitlekken en afkoelen. Tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren.

Bereiden

Frituurolie verhitten tot ± 170 °C. Hierin peterselietakjes in ½-1 min. krokant frituren. Takjes peterselie op keukenpapier laten uitlekken. Kabeljauw besprenkelen met citroensap en bestrooien met zout en peper. Vis door bloem wentelen, overtollige bloem afschudden. Olie en 2 el boter verhitten en hierin vis in ± 4 min. aan weerszijden goudbruin en gaar bakken. Vis op bord onder aluminiumfolie warmhouden. Saus: 6 el boter, limoensap, 1½ el fijngesneden peterselie en kappertjes al kloppend verhitten tot boter begint te smelten. Op smaak brengen met zout en peper en 1½ el fijngesneden peterselie erdoor roeren. Intussen wortellinten snel in magnetron verwarmen (of in metalen vergiet boven pan met kokend water warm stomen). Wortellinten in midden van borden leggen. Op elk bord twee stukjes kabeljauwfilet schikken. Saus over vis schenken en garneren met gefrituurde peterselie.

Voor-/bereiding: ± 15/20 min.

Kcal p.p.: ± 420

Tip:

Tussengerecht

Dit visgerecht past in een uitgebreid menu goed tussen een voorgerecht (bijvoorbeeld een soep of salade) en een hoofdgerecht in.

Kabeljauw met tapenade in parmaham

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

300 g verse kabeljauwfilet in 8 stukken van gelijke grootte

versgemalen zwarte peper

50 g tapenade (zie recept)

8 kleine dunne pl parmaham

1-2 el olijfolie

6 geroosterde paprika's (zie recept)

bakplaat, met bakpapier bekleed

Bereiding

Begin ± 20 min. voor serveren: oven voorverwarmen op 200 °C. Kabeljauw met peper bestrooien en rondom met tapenade (zie Diverse recepten) bestrijken. Elk stuk vis in plak parmaham rollen. Olie verhitten en vispakketjes aan beide kanten ± 1 min. bakken. Pakketjes op bakplaat leggen en in midden van oven nog ± 6 min. bakken. Vis serveren met saus van geroosterde paprika's (zie Diverse recepten).

Bereiding: ± 20 min.

Kcal p.p.: ± 360

Tip:

Kant-en-klare tapenade

Tapenade is kant en klaar te koop bij de delicatessenwinkel. Zelfgemaakte tapenade is ongeveer 2 weken houdbaar in de koelkast.

Kabeljauwcurry in komkommer

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 10 stuks:

- 1 sjalotje fijngesneden
- 1 el geraspte gemberwortel
- 1 teentje knoflook fijngesneden
- 1-2 tl kerriepoeder
- 1 tl sambal oelek
- 300 g kabeljauwfilet in kleine blokjes
- 1 vleestomaat ontveld in blokjes
- 1 dl volle yoghurt
- 4 el fijngesneden korianderblaadjes zout
- 1 komkommer geschild in lengte gehalveerd

Bereiding

Voorbereiden (4) bakken. Kerrie en sambal toevoegen en ± 3 min. meebakken. Kabeljauw en tomaat erdoor roeren en ± 5 min. meebakken. Yoghurt en 2 el koriander toevoegen, alles goed verwarmen en op smaak brengen met zout. Curry tot kamertemperatuur laten afkoelen.

Bereiden

Met lepel zaadjes uit komkommerhelften verwijderen en komkommer in stukken van 4-5 cm snijden. Komkommer royaal vullen met currymengsel en bestrooien met 2 el koriander.

Voor-/bereiding: ± 15/5 min.. Afkoelen: ± 30 min.

Kcal p.st.: ± 35

Tip:

Variatie

Met kipfilet in plaats van kabeljauw en een artisjokbodem in plaats van komkommer heeft u een heel ander hapje.

Kalfsrolletjes met salie, gedroogde tomaten en witte wijnsaus

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

150 g kalfsgehakt
8 blaadjes verse salie in ragfijne reepjes 4 gedroogde tomaten op olie in reepjes zout
versgemalen peper
4 ongepaneerde kalfsschnitzels (à 100 g) platgeslagen
1 el olijfolie
2 el boter of margarine
2 dl droge witte wijn 1 dl vleesfond (pot à 4 dl)

extra nodig: cocktailprikkers

Bereiding

Vorbereiden (4)

Eén dag van tevoren: gehakt mengen met salie, gedroogde tomaten, zout en peper. Kalfslapjes plat neerleggen en gehaktmengsel erover uitstrijken. Kalfslapjes vanaf korte zijde oprollen en vaststeken met cocktailprikkers. Rolletjes afdekken en tot gebruik in koelkast bewaren.

Bereiden

Rolletjes ± 10 min. voor gebruik uit koelkast halen. In koekenpan olie en boter verhitten. Rolletjes hierin in 15-20 min. rondom goudbruin bakken. Rolletjes uit pan nemen en op bord warmhouden onder aluminiumfolie. Witte wijn en vleesfond bij achtergebleven bakvet schenken. Aanbaksels losroeren en saus op hoog vuur tot helft laten inkoken. Kalfsrolletjes schuin in plakken snijden en op borden leggen. Saus erover schenken.

Voor-/bereiding: ± 10/20 min.

Kcal p.p.: ± 325

Variatie

U kunt de kalfslapjes ook vullen met een plak rauwe ham, wat fijngesneden gedroogde tomaat en fijngesneden salie.

Tip:

Wijnadvies

Bij de kalfrolletjes is een R. du Château Roc de Cazade Bordeaux uit 1996 heel lekker (Gall & Gall).

Kerstkalkoen

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 babykalkoen van ± 2 kg
50 g ontbijtspek heel fijngesneden
1 el olie
125 g kleine spruitjes in vieren gesneden
300 g verse worst
50 g witbroodkruim (ontkorst verkruimeld witbrood)
1 teentje knoflook fijngesneden zout peper snufje gemalen
kruidnagel snufje gemalen nootmuskaat
1 tl fijngesneden salie
½ tl tijmblaadjes
1 ei
1½ dl gevogeltefond (pot) of kippenbouillon (van tablet)
1 dl slagroom

extra nodig: braadslede

Bereiding

Vorbereiden

Kan 8 uur van tevoren:

ontbijtspek in 1 el olie ± 5 min. bakken. Spruitjes toevoegen en 5-10 min. meebakken tot ze gaar zijn. Mengsel iets laten afkoelen. Verse worst opensnijden en inhoud mengen met spruitjesmengsel, broodkruim, knoflook, zout, peper, kruidnagel, nootmuskaat, salie, tijm en ei. Kalkoen van binnen en buiten met zout en peper inwrijven en vulling in kalkoenholte stoppen. Holte eventueel met keukentouw of met houten prikker dichtmaken. Kalkoen goed opbinden, afdekken en tot gebruik in koelkast bewaren.

Bereiden

Begin ± 2½ uur voor serveren:

oven voorverwarmen op 225 °C. Kalkoen in braadslede leggen en in midden van oven in 1½-2 uur gaar braden. Kalkoen ± 30 min. op 225 °C braden en daarna oven terugschakelen naar 175 °C. Kalkoen tijdens braden regelmatig met vrijgekomen braadvocht bedruipen. Bedek de kalkoen, als deze te bruin wordt, met aluminiumfolie. Kalkoen uit oven in aluminiumfolie verpakken en 15 min. laten rusten. Braadvocht uit braadslede zeven en in pan schenken. Gevogeltefond en slagroom erbij schenken en saus op zacht vuur ± 10 min. laten koken. Saus met zout en peper op smaak brengen. Kalkoen serveren met saus. Lekker erbij smaken spruitjes met spek.

Voor-/bereiding: ± 30 min./2½ uur

Kcal p.p.: ± 900

Tip:

Zo lukt kalkoen uit de oven altijd

Begin met een voorverwarmde oven van 225 °C en schakel de oven na 30 minuten terug naar 175 °C.

Kerstkalkoen

Bedruip de kalkoen elk kwartier met het vrijgekomen braadvet. Bedek de kalkoen, als deze te bruin wordt, met aluminiumfolie. Houdt de volgende bereidingstijden aan: Gewicht: Bereidingstijd: 1½-2½ kg 1½-2 uur 2½-3½ kg 2-3 uur 3½-5 kg 3-3½ uur 5-7 kg 3½-4½ uur 7-9 kg 4½-5 uur

Tip:

Wijnadvies

Lekker bij deze kruidig gevulde kalkoen: een Pinot Gris uit de Elzas (Gall & Gall) of een Italiaanse Pinot Grigio (Albert Heijn).

Kerststerren met chocoladeroom

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Nagerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 amandelcake

2½ dl slagroom

1 zakje vanillesuiker 100 g witte chocolade grof gehakt

poedersuiker

extra nodig: stervormige uitstekers of kartonnen malletjes

satéprikkers

Bereiding

Cake in ± 1½ cm dikke plakken snijden en hieruit ± 16 sterren van verschillende grootte steken of snijden. Slagroom met vanillesuiker stijfkloppen. Chocolade door slagroom scheppen. Torentjes maken van 4 cakesterren, op onderste 3 sterren chocoladeroom scheppen. Torentjes vastzetten met satéprikker en op borden zetten. Vlak voor serveren satéprikkers eruit halen en torentjes dik met poedersuiker bestrooien.

Bereiding: ± 20 min.

Kcal p.p.: ± 685

Tip:

Dit kunt u voorbereiden

De cakesterren en chocoladeroom kunt u een paar uur van tevoren maken. Het bestrijken met room en het "stapelen" tot sterren doet u vlak voor het serveren.

Kersttaart van witte chocolademousse

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Nagerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

125 g witte chocolade
2 blaadjes witte gelatine
3 dl slagroom
2 el slagroom
½ tl honing
15 g bittere chocolade in kleine stukjes taartversiering
8 hoekige vorm of ronde springvorm van ± 12 cm doorsnede,
bodem van vorm met bakpapier bekle

Bereiding

Moet 5 uur van tevoren, kan 1 dag van tevoren: witte chocolademousse: witte chocolade in kom boven pan met heet water smelten. Gelatine in ruim koud water ± 5 min. laten weken. ½ dl slagroom verwarmen en van vuur af uitgeknepen gelatineblaadjes hierin oplossen. Gelatinemengsel door chocolade roeren en mengsel onder roeren iets laten afkoelen. 2½ dl slagroom stijfkloppen en door chocolademengsel spatelen. Mousse in vorm scheppen en in koelkast minstens 3 uur laten opstijven.

Bruine chocoladeglazuur:

slagroom met honing verhitten en mengsel in dun straaltje op chocolade schenken. Chocolade onder roeren laten smelten. Glazuur iets laten afkoelen en daarna op witte chocolademousse schenken. Vorm heen en weer bewegen zodat glazuur zich goed over bovenkant van mousse verdeelt. Mousse in koelkast nog minstens 2 uur laten opstijven. Mousse uit vorm halen en garneren met taartversiering. In punten gesneden serveren met frambozen- of aardbeiensaus (zie Diverse recepten).

Bereiding: ± 45 min., Opstijven ± 5 uur

Kcal p.p.: ± 525

Tip:

Garnering

Garneer de taartpuntjes met zilveren balletjes (Baukje).

Klassieke amandelspijkrans

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Nagerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor ± 8 stukken: poedersuiker 240 g amandelspijs

70 g amarena-kersen (pot) uitgelekt

3-4 plakjes diepvries-bladerdeeg ontdooid

1 kleine eidooier(S)

2 tl el melk

30 g garneeramandelen (zakje inh. 45 g)

2 el abrikozenjam

extra nodig: bakplaat, ingevet

Bereiding

Kan één dag van tevoren: werkvlak bestuiven met poedersuiker en hierop spijs uitrollen tot rol van ± 40 cm. Rol in lengte halveren en over hele lengte geultje maken. Kersen in geultje leggen (paar achterhouden voor garnering). Andere helft spijsrol er weer op leggen en aandrukken. Deegplakjes iets overlappend op elkaar leggen en uitrollen tot lap van ± 40 x 10 cm. Deeglap dun met water bestrijken. Spijsrol op bladerdeeg leggen, deeg om spijs rollen. Eidooier loskloppen met melk. Deegrol met naad naar onder neerleggen, één uiteinde iets dichtvouwen en met eidooier bestrijken. Rol tot krans vormen, dichtgevouwen uiteinde in open uiteinde duwen en naad aandrukken. Krans op bakplaat leggen, met eidooier bestrijken en garneren met amandelen. Krans ± 30 min. laten rusten. Oven voorverwarmen op 200 °C. Krans weer met ei bestrijken en in bovenkant verdeeld 5 gaatjes prikken. Krans iets onder midden in oven in 35-40 min. bakken. Jam verwarmen. Iets afgekoelde krans met jam bestrijken en garneren met achtergehouden kersen.

Bereiding: ± 1 uur en 20 min., Wachtijd: ± 30 min.

Kcal p.st.: ± 360

Tip:

Krans bewaren

Krans tot gebruik goed luchtdicht verpakt bewaren. Niet in de koelkast, dan wordt de krans vochtig en is niet meer krokant.

Klassieke appelflap

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Nagerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor ± 20 stuks:

70 g bloem

4 g gist

1½ dl lauwwarme melk

1 klein ei(S) zout

4 appels geschild klokhuis uitgeboord en in plakken gesneden (± 5

plakken per appel) 1½ el kristalsuiker 1½ tl gemalen kaneel

frituurolie

poedersuiker

Bereiding

Kan 1 dag van tevoren: bloem zeven en in kom doen. Gist in melk oplossen. Kuiltje in bloem maken en gismengsel hierin schenken. Ei en snuffje zout toevoegen en mengsel tot glad beslag roeren. Kom afdekken met vochtige doek en beslag op warme plek ± 30 min. laten rijzen tot volume verdubbeld is. Plakken appel met kristalsuiker en kaneel bestrooien en ± 10 min. laten intrekken. Frituurolie verhitten tot 180 °C. Plakken appel door beslag halen en daarna in hete olie rondom bruin bakken in ± 3 min. 3 tot 4 appelschijven per keer bakken, anders koelt de olie te veel af. Appelflappen voor serveren royaal met poedersuiker bestrooien.

Bereiding: ± 45 min., Rijzen: ± 30 min.

Kcal p.st.: ± 40

Tip:

Warme chocoladepunch

Lekker met "Warme chocoladepunch". (zie Drinkjes)

Klassieke huzarensalade

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

700 g aardappelen zout peper
100-150 g doperwten (diepvries)
200-300 g gekookte ham
2 kleine zure appelen geschild
2 kleine augurken
10 zilveruitjes
4 el mayonaise
2 el crème fraîche
1 el fijngesneden peterselie

voor de garnering:

blaadjes sla
fijngesneden peterselie
plakjes hardgekookt ei
plakjes tomaat
kleine augurkjes

Bereiding

Kan enkele uren van tevoren:

aardappelen met zout in ± 25 min. gaar koken en laten afkoelen. Doperwten met zout in ± 3 min. gaar koken. Aardappelen, ham, appel, augurken en zilveruitjes in heel kleine blokjes snijden en mengen. Voor saus mayonaise, crème fraîche, peterselie, zout en peper mengen en saus voorzichtig door salade scheppen.

Serveren

Grote schaal beleggen met slabladeren, salade op schaal scheppen, bestrooien met peterselie en garneren met plakjes ei, tomaat en augurkjes.

Bereiding/serveren: ± 45/5 min., Afkoelen: ± 1 uur

Kcal p.p.: ± 435

Tip:

Buffetgerecht

Dit gerecht is als onderdeel van een buffet heel geschikt, de hoeveelheid voor 6 personen is dan als buffetgerecht voldoende voor 10 personen.

Koffie-chocoladeparfait

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Nagerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

voor de koffieparfait: 2 kleine eidooiers(S) 40 g kristalsuiker snufje gemberpoeder

½ el oploskoffie

50 g melkchocolade in stukjes 1¼ dl slagroom lobbij geklopt

voor de chocoladeparfait: 2 kleine eidooiers(S) 40 g witte basterdsuiker zout peper

50 g bittere chocolade in stukjes 1¼ dl slagroom lobbij geklopt

voor de garnering: 1 dl slagroom lobbij geklopt 15 g pure chocolade geschaafd

extra nodig:

4 kleine vormpjes van 1-1½ dl inhoud

Bereiding

Moet 1 dag van tevoren, kan 3 dagen van tevoren: koffieparfait: eidooiers met kristalsuiker en gemberpoeder in kom loskloppen. Oploskoffie oplossen in 2 el heet water en koffiemengsel bij dooiermengsel schenken. Kom op pan met heet water zetten en dooiermengsel tot dik, romig mengsel kloppen. Chocolade in kom boven pan met heet water smelten en chocolade bij dooiermengsel schenken. Mengsel onder roeren laten afkoelen. Slagroom door dooiermengsel spatelen. Parfait in vormpjes schenken en in diepvriezer zetten.

Chocoladeparfait:

eidooiers met basterdsuiker, snufje zout en peper in kom loskloppen. 1½ el heet water door dooiermengsel kloppen. Kom op pan met heet water zetten en dooiermengsel tot dik, romig mengsel kloppen. Chocolade in kom boven pan met heet water smelten en chocolade bij dooiermengsel schenken. Mengsel onder roeren laten afkoelen. Slagroom door dooiermengsel spatelen. Chocoladeparfait in vormpjes op koffieparfait schenken en in diepvriezer 1 nacht laten bevriezen.

Serveren:

parfaits storten (dompel de vormpjes even in lauwwarm water) en serveren met lobbij geklopte slagroom en geschaafde chocolade.

Bereiding: ± 1 uur, Wachten: 1 nacht

Kcal p.p.: ± 490

Tip:

Parfait

Parfait is een verfijnde ijssoort met een zachte smaak. De structuur van deze ijssoort blijft zacht door de grote hoeveelheden eieren en stijfgeklopte slagroom die erin verwerkt worden. Om deze reden hoeft parfait ook niet gedraaid te worden.

Tip:

Koffie-chocoladeparfait

Lekker voor kinderen

Maak voor kinderen kaneel-ijs met gebakken appelschijfjes. Laat ½ l vanille-ijs een beetje zacht worden bij kamertemperatuur. Breng 1 dl slagroom aan de kook, verbrokkel er een paar kaneelstokjes boven en laat ze oplossen. Laat het mengsel iets afkoelen en mix het door het zachte ijs. Laat het ijs opnieuw in ± 2 uur bevroren. Bak 2 appels in schijfjes aan weerszijden ± 5 min. in 50 g boter. Schep kleine bolletjes kaneel-ijs op borden en leg er de appelpartjes omheen. Strooi er poedersuiker over.

Koffieschuimkransjes

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Nagerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor ± 24 stuks:

1½ dl eiwit (van ± 3 kleine eieren(S))

240 g fijne tafelsuiker

½ zakje oploskoffie

20 g maïzena gezeefd 70 g pure chocolade fijngehakt

extra nodig: spuitzak met grote gladde spuitmond bakplaat bekleed met bakpapier

Bereiding

Oven voorverwarmen op 100-120 °C. Eiwit met ½ el suiker halfstijf kloppen. Oploskoffie, rest van suiker toevoegen, blijven kloppen tot stijve pieken ontstaan. Maïzena en chocolade door eiwitschuim spatelen. Beslag in spuitzak scheppen en met tussenruimte kransjes op bakplaat spuiten. Kransjes in midden van oven in ± 2 uur laten drogen tot buitenkant krokant is en binnenkant nog iets taai.

Bereiding: ± 2 uur en 20 min.

Kcal p.st.: ± 95

Tip:

Handig: vooraf maken! Deze kransjes kunt u dagen van tevoren bakken. Laat ze goed afkoelen en bewaar ze in een luchtdichte koektrommel of vershouddoos, dan blijven ze heerlijk knapperig en vers.

Kokos-bananenpie

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Nagerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor ± 8 punten:

voor het deeg: 200 g bloem

40 g kristalsuiker zout

100 g koude boter of margarine in kleine blokjes

voor de vulling: 100 g gedroogde kokos

150 g macadamianoten of walnoten

4½ dl melk

100 g kristalsuiker

1 zakje vanillesuiker

4 grote eidooiers

3 blaadjes witte gelatine

2 rijpe bananen in plakjes

3 el rum

2 dl slagroom 1-2 el poedersuiker

extra nodig: ronde taartvorm van ± 26 cm doorsnede en rand van

± 3-4 cm, ingevet bakpapier, steunvulling

Bereiding

Vorbereiden

Moet 5 uur van tevoren, kan 1 dag van tevoren: deeg: bloem, kristalsuiker en zout mengen en in kom storten. Boter toevoegen en boter met 2 messen door bloem "snijden" tot boter zeer fijn verdeeld is. 3-5 el ijskoud water toevoegen en met één hand snel tot samenhangend deeg kneden. Deeg tot bal vormen en in plasticfolie gerold minstens 30 min. in koelkast laten rusten.

Bereiden

Moet 5 uur van tevoren: deeg uitrollen tot ronde lap van ± 30 cm doorsnede. Oven voorverwarmen op 200 °C. Vorm met deeg bekleeden en deegbodem met vork regelmatig inprikken. Vorm met bakpapier en steunvulling bekleeden en deegbodem in midden van oven in ± 40 min. lichtbruin en krokant bakken. Steunvulling en bakpapier verwijderen en bodem op rooster laten afkoelen.

Vulling: oven terugschakelen naar 175 °C. Kokos en noten op bakplaat uitspreiden en in midden van oven ± 3 min. licht roosteren (kokos mag niet bruin worden). Kokos en noten laten afkoelen en noten grof hakken. In pan melk met 50 g kristalsuiker aan de kook brengen. Eidooiers met 50 g kristalsuiker en vanillesuiker schuimig kloppen. 1/3 deel van hete melk erbij schenken. Mengsel direct bij achtergebleven melk in pan schenken en onder roeren op heel zacht vuur verwarmen tot eimengsel gaat binden (pas op, niet laten koken). Gelatine in ruim koud water ± 5 min. weken. Uitgeknepen gelatine in warm eimengsel oplossen en mengsel onder regelmatig roeren laten afkoelen. Kokos en noten (2 el achterhouden voor garnering) erdoor spatelen. Plakjes banaan met cognac overgieten en 15 min. laten intrekken.

Taart vullen:

deegbodem vullen met banaanplakjes. Kokos- notenmengsel erop schenken en bovenkant gladstrijken.

Kokos-bananenpie

Taart in koelkast minstens 4 uur laten opstijven. Voor serveren slagroom stijfkloppen met poedersuiker en bij taart serveren. Taart garneren met gehakte noten.

Voor-/bereiding: 20 min/1 uur en 20 min., Wachten: ± 4½ uur

Kcal p.p.: ± 540

Tip:

Bijpassend glaasje likeur

Lekker met een glaasje likeur bijvoorbeeld (ongekleurde) bananenlikeur of tropische likeur bijvoorbeeld Passoa.

Tip:

Lekker voor kinderen Vervang de rum in de vulling voor de kokos-bananenpie door ananassap.

Komkommer-raita

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 kleine komkommer met schil in heel kleine blokjes zout
3 dl Bulgaarse yoghurt
1 sjalotje fijngesneden
2 teentjes knoflook geperst
½ groene Spaanse peper fijngesneden zonder zaadjes
½ el korianderblaadjes
½ el muntblaadjes
2 el olijfolie
voor de garnering: 1½ tl mosterdzaadjes koriander- en/of muntblaadjes

Bereiding

Kan een dag van tevoren: komkommerblokjes in zeef met ruim zout bestrooien en ± 30 min. laten uitlekken. Yoghurt eveneens in zeef met doek erin ± 30 min. laten uitlekken. Komkommer en yoghurt mengen met alle overige ingrediënten. Komkommer-raita tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren. Mosterdzaadjes in droge koekenpan licht roosteren. Tot gebruik droog bewaren.

Serveren

Raita bestrooien met mosterdzaadjes en garneren met koriander en/of munt.

Bereiding/serveren: ± 10/5 min., Wachtijd: ± 30 min.

Kcal p.p.: ± 95

Tip:

Komkommer-raita, tzatziki of cacik In de Indiase keuken is komkommerraita een veel gebruikt bijgerecht. De verfrissende smaak combineert goed met de kruidige kerriegerechten. In Griekenland wordt lamsvlees vaak gegeten met tzatziki, een komkommer-yoghurtsalade met knoflook en munt. In Turkije heet deze salade cacik en in plaats van munt wordt daar vaak dille gebruikt. Tzatziki is ook kant-en-klaar te koop in de koeling van de supermarkt en cacik kunt u bij Turkse winkels vinden.

Konijn in pikante saus

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1½ kg konijnendelen zout peper
2 tl geraspte gemberwortel
2 el olie
2 uien fijngesneden
2 teentjes knoflook fijngesneden
½ tl cayennepeper
1 kleine groene appel geschild en geraspt
½ tl gedroogde dragon
2 blaadjes laurier
1 tl tijmblaadjes
1½ el fijngesneden peterselie
1 dl volle melk
1½ dl kippenbouillon (van tablet)

Bereiding

Vorbereiden

Kan 1 dag van tevoren:

konijn met zout, peper en gember inwrijven. In grote pan olie verhitten en stukken konijn hierin in ± 10 min. rondom bruin bakken. Konijn uit pan scheppen. In achtergebleven olie uien in ± 10 min. lichtbruin bakken, knoflook 1 min. meebakken. Cayennepeper, appel, dragon, laurier, tijm en peterselie toevoegen en 1 min. meewarmen. Melk en bouillon erbij schenken en konijn weer in pan leggen. Gerecht afgedekt 45-60 min. laten sudderen tot konijn zacht is. Laurier verwijderen. Gerecht laten afkoelen en tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren.

Bereiden

Gerecht afgedekt op zacht vuur 15-20 min. verwarmen.

Vorbereiding/bereiding: ± 1½ uur/ ± 20 min.

Kcal p.p.: ± 445

Tip:

Variatie-idee

U kunt dit gerecht ook maken met varkensvlees, kip of kalfsvlees.

Tip:

Wijnadvies

Bij dit gestoofde konijn kan zowel een witte als een rode wijn geserveerd worden. Kies als witte een wijn van de Chardonnay- druif, bijvoorbeeld Seppelt Moysten Unoaked Chardonnay uit Australië (Gall & Gall). De lekkerste rode wijn bij gestoofd konijn wordt gemaakt van de Cabernet Franc-druif, bijvoorbeeld Saumur Les Besseries (Gall & Gall).

Konijn in pikante saus

Tip:

Lekker voor kinderen

Eten de kinderen mee, gebruik dan minder of geen cayennepeper voor de saus. Dan is de smaak niet zo pikant.

Krab-balletjes

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 10 stuks:

1 blikje krab (121 g) fijngesneden

15 g boter

15 g bloem

5 el melk

1 tl citroensap 1 el fijngesneden bieslook zout peper 3 el

paneermeel 1 losgeklopt ei

Bereiding

Boter smelten, bloem erdoor roeren en ± 3 min. meewarmen. Melk toevoegen, aan de kook brengen en in ± 5 min. tot dikke saus koken. Van vuur af krab, citroensap, bieslook, zout, peper en paneermeel erdoor roeren. Hiervan 10 balletjes maken. Balletjes eerst door losgeklopt ei en daarna door paneermeel halen. Balletjes in het frituurolie (180 °C) in ± 3 min. lichtbruin bakken.

Bereiding: ± 20 min

Kcal p.st.: ± 90

Tip:

Chilisaus

Serveren met chilisaus waardoor wat fijngesneden koriander is geroerd.

Krabkoekjes met pikante dip

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

voor de krabkoekjes:

- 3 sneetjes wit brood ontkorst verkruimeld
- 2 eieren losgeklopt
- 500 g crabsticks in dunne reepjes
- ½ rode paprika fijngesneden
- 2 jalapeñopepers uitgelekt en fijngesneden (potje à 225 g)
- 2 el fijngesneden korianderblaadjes zout peper
- 1 zakje waterkers (75 g) 100 g veldsla

voor de saus:

- 1 dl chilisaus (toko)
- ½ dl Tomato Frito (pakje)
- 1 tl sambal oelek
- 1 el geraspte gemberwortel
- 1 tl citroensap

Bereiding

Voorbereiden

Brood ± 5 min. weken in ei en daarna mengen met crabsticks, paprika, pepers, koriander, zout en peper. Mengsel in 8 porties verdelen en tot platte koekjes vormen. Olie verhitten en koekjes hierin aan beide kanten ± 3 min. bakken, koekjes op keukenpapier laten uitlekken. Koekjes laten afkoelen en in diepvriesdoos invriezen.

Bereiden

Krabkoekjes in koelkast laten ontdooien. Oven voorverwarmen op 200 °C, krabkoekjes in ovenschaal leggen en in oven in ± 10 min. verwarmen. Voor saus chilisaus, Tomato Frito, sambal, gember en citroensap mengen en over 4 kleine kommetjes verdelen. Krabkoekjes serveren met waterkers, veldsla en pikante saus.

Voor-/bereiding: ± 20/20 min.

Kcal p.p.: ± 230

Tip:

Invriezen

Dit gerecht is heel geschikt om geheel van te voren te bereiden en in te vriezen. Op de dag zelf hoeft u het gerecht alleen nog te ontdooien, te verwarmen en met kruiden te bestrooien.

Tip:

Wijnadvies

Bij dit gerecht past een De Wetshof Chardonnay Bon Vallon uit Zuid Afrika goed (Gall & Gall).

Krieltjessalade met kip, chorizo en olijven

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

900 g voorgekookte mini-krielaardappeltjes (koeling) zout peper 50 g blokjes bacon
3 lente-uitjes in ringen
150 g gerookte kip in reepjes
150 g chorizo in blokjes
3 gedroogde tomaat in reepjes
10 groene met pime olijven in plakjes
10 radijsjes in stukjes 8 grote bladeren ijsbergsla

voor de dressing: 6 el halvanaise
4 el volle yoghurt
4 el fijngesneden bieslook

Bereiding

Krielaardappeltjes in ruim water met zout in ± 3 min. beetgaar koken. Krieltjes op platte schaal snel laten afkoelen. In droge koekenpan bacon in ± 5 min. knapperig bakken. Lente-ui toevoegen en ± 1 min. omscheppend meebakken. Bacon en lente-ui door aardappeltjes scheppen. Gerookte kip, chorizo, tomaat en olijven door aardappelmengsel scheppen. Van halvanaise, yoghurt, bieslook, zout en peper dressing roeren. Dressing luchtig door salade mengen. Slabladeren per 2 als schaal op bordje zetten. Salade over "slakommetjes" verdelen. Garneren met radijs.

Bereiding: ± 30 min. Kcal p.p.: ± 635

Tip:

Ongeschilde krielaardappeltjes

Het hele jaar door zijn er ook ongeschilde (geboende) krielaardappeltjes te koop. Deze zijn, met schil, ook heel lekker in een aardappelsalade.

Tip:

Aardappelsalade bewaren

De aardappelsalade blijft, in een goed afgesloten schaal of kunststofdoos, in de koelkast 2 dagen goed. Wilt u de salade langer bewaren dan kunt u deze, niet aangemaakt met dressing, invriezen in een ruime diepvriesdoos of -zak. Op kamertemperatuur laten ontdooien en dressing erdoor mengen.

Tip:

Krielaardappeltjes koken in de magnetron (Voorgekookte) krielaardappeltjes kunt u snel laten garen in de magnetron. Krieltjes in magnetronschaal met 2 el water afgedekt ± 7 min. (voorgekookte krieltjes ± 4 min.) verwarmen op 750 Watt. Kookvocht afgieten en krieltjes 1 min. onafgedekt laten droogstomen. Krieltjes vervolgens nog ± 5 min. afgedekt laten nagaren.

Tip:

Wijnadvies

Krieltjessalade met kip, chorizo en olijven

Morgon Domaine Voute Vincent 1997 combineert goed met de krieltjessalade met kip, chorizo en olijven.

Krokante chocolade-sabayon

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Nagerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

3 kleine eieren(S)

2 kleine eidooiers(S)

75 g suiker

1 el cognac of rum 50 g bittere chocolade fijngehakt

extra nodig:

4 kleine ovenvast soufflévormpjes (inh. ± 1 dl)

Bereiding

Oven voorverwarmen op 180 °C. Eieren en eidooiers in kom met suiker licht en romig kloppen. Cognac toevoegen. Kom op pan met heet water zetten en mengsel kloppen tot sabayon schuimend en dik wordt. Chocolade van vuur af door sabayon roeren en sabayon nog ± 2 min. doorkloppen. Sabayon over vormpjes verdelen en in midden van oven 12-14 min. bakken tot sabayons iets gerezen zijn en zijanten veerkrachtig zijn als je er tegen duwt. Het midden van de sabayon moet nog zacht zijn (de sabayon zal iets schudden als je het heen en weer beweegt). Direct serveren.

Bereiding: ± 40 min.

Kcal p.p.: ± 215

Tip:

Lekker voor kinderen Gebruik geen rum of cognac maar sinaasappelsap en in plaats van bittere chocolade bijvoorbeeld gewone melkchocolade. Met verse aardbeien is dit een heerlijk kinderdessert!

Kruiden-kaasballetjes

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 10 stuks:

150 g verse roomkaas 50 g verse geitenkaas zout peper

4 el fijngesneden bieslook

5 el fijngesneden peterselie

Bereiding

Roomkaas mengen met geitenkaas, zout, peper, 2 el fijngesneden bieslook en 1 el fijngesneden peterselie. Hiervan ± 10 balletjes rollen. Balletjes door mengsel van 4 el fijngesneden peterselie en 2 el bieslook rollen.

Bereiding: ± 15 min.

Kcal p.st.: ± 80

Tip:

Met mierikswortel

Deze kaasballetjes worden extra pittig door wat geraspte mierikswortel(potje) toe te voegen.

Kruidige kerstkoekjes

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Nagerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor ± 24 stuks:

150 g honing

150 g ahornsiroop of suikerstroop

200 g boter of margarine

1 volle tl koekkruiden 1 tl cacao poeder geraspte schil van 1 sinaasappel

500 g bloem 1 tl bakpoeder zout

extra nodig: uitsteekvorm hartje

bakplaat, bekleed met bakpapier

lint

Bereiding

Kan 5 dagen van tevoren: honing, ahornsiroop, boter, koekkruiden, cacao poeder en sinaasappelschil op laag vuur al roerend verwarmen tot boter is gesmolten. Iets laten afkoelen. Bloem, bakpoeder en zout zeven. Honingmengsel toevoegen en alles tot soepel deeg kneden. Deeg in folie verpakt in koelkast 1 nacht laten rusten. Oven voorverwarmen op 180 °C. Deeg uitrollen tot lap van ± ½ cm dikte. Met uitsteekvorm hartjes uit deeg steken en met tussenruimte op met bakpapier beklede bakplaat leggen. In hartjes grote gaatjes prikken. Hartjes in midden van oven ± 12 min. bakken. Dichtgelopen gaatjes direct na het bakken weer openmaken. Op rooster laten afkoelen en lint door gaatjes rijgen. Koekjes tot gebruik in goed afgesloten trommel bewaren.

Bereiding: ± 40 min., Wachtijd: één nacht

Kcal p.st.: ± 190

Tip:

Decoratief in de boom

Deze koekjes zijn leuk als versiering voor in de kerstboom. Bij goed gesorteerde kookwinkels zijn meestal ook uitsteekvormpjes met kerstfiguren te koop (rendieren, engelen, etc.)

Lauwarme kaassalade

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

250 g dunne sperziebonen
zout peper
1 el rode wijnazijn
½ el mosterd
½ el mosterdzaadjes gekneusd
1 klein sjalotje heel fijngesneden
3-3½ el olijfolie
150 g belegen Goudse boerenkaas in dunne lange repen
½ bosje waterkers steeltjes verwijderd
5 radijsjes in dunne plakjes
1 tl marjoleinblaadjes of tijmblaadjes

Bereiding

Sperziebonen in ruim kokend water met zout in 5-8 min. beetgaar koken. Bonen afgieten. Van azijn, mosterd, mosterdzaad, sjalot en olijfolie dressing roeren. Dressing door nog warme bonen roeren. Mengsel tot lauwwarm laten afkoelen. Daarna kaas, waterkers en radijs er voorzichtig doormengen. Marjoleinblaadjes erover strooien.

Bereiding: ± 30 min.

Kcal p.p.: ± 245

Tip:

Jonge boerenkaas

Als u liever een minder pikante kaas heeft, kunt u ook een jonge boerenkaas kiezen.

Tip:

Maaltijdsalade

Deze salade is ook heel lekker als maaltijdsalade: reken dan per persoon de dubbele hoeveelheid van het recept, dus voor 2 personen het recept voor 4 personen.

Lauwwarme salade van roerbakgroenten

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

voor de groenten: 250 g groene asperges zout versgemalen

peper

200 g sugarsnaps

5 lente-uitjes in reepjes van ± 4 cm

2 avocado's

2 el limoensap

2 el olie

voor de dressing:

3 el sherry-azijn

3 el olijfolie

1 el walnoten-olie

2 el fijngeraspte verse parmezaanse kaas

zout versgemalen peper ½ bakje rucola-kers

Bereiding

voorbereiden

Kan één dag van tevoren:

van asperges houtachtige uiteinden afsnijden en asperges in drieën snijden. Asperges in ruim kokend water met zout in ± 4 min. halfgaar koken. Sugarsnaps in ruim kokend water met zout in ± 5 min. halfgaar koken. Asperges en sugarsnaps afgieten, afspoelen onder koud water en laten uitlekken. Avocado schillen, halveren en pit verwijderen. Avocado in schijven snijden en besprenkelen met limoensap. Groenten tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren.

Bereiden

Groenten op kamertemperatuur laten komen. In wok olie verhitten en sugarsnaps en asperges op hoog vuur al omscheppend ± 4 min. bakken. Lente-ui toevoegen en ± 2 min. meebakken. Groenten op schaal scheppen en avocado erover verdelen. Voor dressing azijn en olijfolie al kloppende verwarmen (niet laten koken!). Van vuur af walnoten-olie, parmezaanse kaas, zout en peper erdoor. Recept Lauwwarme salade van roerbakgroenten kloppen. Dressing over groenten sprenkelen. Garneren met rucola-kers.

Voor/-bereiding: ± 15/10 min.

Kcal p.p.: ± 320

Tip:

Rucola-kers

Rucola-kers, het kiemplantje van rucola-sla, is iets minder bekend dan tuinkers en waterkers. Maar net als alle andere kiemplantjes geeft ook rucola-kers gerechten een heerlijk pittig aroma.

Tip:

Sugarsnaps

Lauwwarme salade van roerbakgroenten

De smaak van de knapperige sugarsnaps is vergelijkbaar met die van gewone peultjes. Sugarsnaps zijn echter wat groter en hebben dikkere erwtjes waardoor ze wat boller zijn dan peultjes.

Lemon beer

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Drankjes en Cocktail | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

16 el vers geperst limoensap

2 dl spa lemon 4 dl witbier

Bereiding

Limoensap met spa lemon en witbier mengen en over 4 glazen verdelen.

Bereiding: ± 5 min.

Kcal p.p.: ± 75

Tip:

Lekker bij

Dit drankje is lekker bij "Pikante scholbeignets". (zie Hartige hapjes)

Limburgse rijstevlaai

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Nagerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

7 dl volle melk
110 g kortkokende dessertrijst
70 g suiker
2 tl custardpoeder
2 eieren gesplitst
1 el sinaasappellikeur (bijv. Grand Marnier)
mespunt zout
10 g verse gist of 4 g gedroogde gist
2 tl suiker
± 2/3 dl melk lauwwarm 170 g bloem
15 g boter of margarine ½ klein ei(S) losgeklopt
½ tl zout
(gladde) vlaaivorm van 22-24 cm doorsnede, met rand van
minstens 3 cm, ingevet

Bereiding

Melk verwarmen. Rijst en suiker erin strooien, aan de kook brengen en op heel laag vuur in ± 12 min. gaar koken. Custardpoeder losroeren met 1 el melk, in straaltje door rijst roeren en 1 min. doorkoken. Rijstepap laten afkoelen, af en toe roeren.

Bodem:

gist mengen met suiker en 4 el melk, ± 15 min. laten staan. Bloem zeven, in midden kuiltje maken en gistmengsel erin schenken, boter en ei toevoegen. Zout langs rand van bloem strooien en 3/4 van melk in kuiltje schenken, omroeren en tot soepele deegbal kneden. Afdgedekt met plasticfolie op warme plaats ± 1 uur laten rijzen. Oven voorverwarmen op 220 °C. Deeg uitrollen tot ronde lap en vorm ermee bekleden, bodem regelmatig met vork inprikken. Deeg afdekken en nog ± 30 min. laten rijzen. Eidooiers en likeur door rijstepap kloppen. Eiwitten met zout stijfkloppen en snel maar voorzichtig door rijstepap scheppen. Vulling over deegbodem verdelen, gladstrijken. Vlaai in midden van oven in 25-30 min. gaar en goudbruin bakken. Uit oven ± 5 min. laten afkoelen, op rooster verder laten afkoelen. In 8 punten snijden.

Bereiding: ± 1 uur, Wachtijd: ± 1½ uur

Kcal p.punt: ± 310

Serveren

Lekker met gemarineerde aardbeien en zelfgemaakte chocoladekrullen (zie Diverse recepten).

Tip:

Verrassend nieuwe smaken

Als je in Limburg bent kun je de lekkerste vlaaien kiezen en proeven. De bodem is bijna altijd van brooddeeg: deze neutrale smaak combineert goed met allerlei vullingen. Maar de vulling en afwerking

Limburgse rijstevlaai

van de vlaaien zijn vaak heel verschillend en verrassend. Ze worden heerlijk gevuld met fruit, met rijstepap en pudding. Naast "open" vlaaien zie je ook prachtige vlaaien met een vlechtwerk van deeg over de vulling, vlaaien met een deegdeksel, met een eiwitschuimkop of met een kruimellaag.

Tip:

Handig en leuk om te weten! Het deeg mag niet plakkerig en moet lekker soepel zijn. Voeg 3/4 van de melk ineens toe, kijk of het deeg goed is en voeg de rest van de melk zonodig in beetjes toe.

* Vruchtenvlaaien zijn het lekkerst net na het bakken. Maar rijstevlaai smaakt het beste als de vlaai een dag van tevoren wordt gebakken, zodat de vulling goed afgekoeld en dus stevig is.

* Een vlaai kan ± 2 dagen afgedekt in de koelkast bewaard worden. Haal de vlaai wel ruim voor het serveren uit de koelkast, zo smaakt deze het allerbest!

* Wilt u vlaai op z'n Limburgs eten, dan snijdt u royale stukken en eet deze zo uit de hand. En u drinkt er sterk gezette koffie bij.

Tip:

30 minuten tijdwinst met de magnetron Gistdeeg laten voorrijzen kan ook heel snel in de magnetron. Dek het gistdeeg af met plasticfolie en verwarm het ± 1 min. in de magnetron op ± 600 Watt. Deeg op warme plaats verder laten rijzen; het heeft dan nog ± 30 min. nodig om in volume te verdubbelen.

Linzensalade met geitenkaas

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

200 g groene linzen (natuurvoedingswinkel)
1 tl mosterd
1-2 el (rijst)azijn zout peper
1 tl komijnzaadjes gekneusd
4 el olijfolie
½ komkommer in lange dunne reepjes
1 rode ui in dunne ½ ringen
1 rode paprika in dunne repen
2 lente-uitjes in dunne ringen
4 kleine verse geitenkaasjes eventueel in plakjes
1 el grofgesneden munt
2 el grofgesneden verse koriander

extra nodig: ovenschaal

Bereiding

Vorbereiden

Kan 1 dag van tevoren:

linzen in ruim water in 30-45 min. gaar koken. Linzen afgieten en laten uitlekken. Dressing roeren van mosterd, rijstazijn, zout, peper, komijn en olijfolie. Dressing door nog warme linzen roeren en samen laten afkoelen. Linzen in dressing afgedekt tot gebruik in koelkast bewaren.

Bereiden

Begin ± 30 min. voor serveren:

linzen op kamertemperatuur laten komen en mengen met komkommer, ui, paprika en lente-ui. Oven voorverwarmen op 200 °C. Geitenkaasjes in ovenschaal leggen en in midden van oven 5-10 min. zacht laten worden. Salade bestrooien met munt en koriander en geitenkaasjes op salade leggen.

Voor-/bereiding: ± 50/30 min., Afkoelen: ± 1 uur

Kcal p.p.: ± 390

Tip:

Wijnadvies

Een wijn gemaakt van de Sauvignon Blanc-druif past heel goed bij gegratineerde geitenkaas. Goede keuzes zijn een Sancerre uit Frankrijk (Gall & Gall) of een Villard Sauvignon Blanc uit Chili (Gall & Gall).

Tip:

Lekker voor kinderen

Maak voor de kinderen als voorafje: muisjes met kaas. Voor 4 stuks: 2 hardgekookte eieren in lengte halveren. Eidooiers verwijderen en losprakken met 1½ el mayonaise en ½ el ketchup. Halve eieren weer vullen met mengsel en gevulde halve eieren met bolle kant naar boven op 4 bordjes leggen.

Linzensalade met geitenkaas

Radijsjes in plakjes snijden. 2 inkepingen maken in ei en 2 radijsplakjes als oortjes erin steken. 2 krenten als oogjes in ei drukken. Bieslooksprietje als staartje achteraan muisje leggen. Blokjes roomkaas voor het muisje leggen.

Macadamia notenbonbon

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Banket | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 12 stuks:

48 ongezouten macadamianoten

125 g pure chocolade in stukken

2 el melk

4 tl koffielikeur (bijv. Tia Maria)

extra nodig: bakpapier

Bereiding

Moet 2 uur of kan 1 dag van tevoren: op vel bakpapier telkens 3 noten in driehoek tegen elkaar leggen en 4e noot erbovenop leggen. Chocolade met 2 el melk in kom boven pan met heet water laten smelten. Koffielikeur erdoor roeren. Chocolade over noten-piramides druppelen en stevig laten worden, handelingen herhalen. Macadamia-notenbonbons in koelkast stevig laten worden en voorzichtig van bakpapier nemen. Tot serveren in koelkast bewaren.

Bereiding: ± 10 min.

Kcal p.st.: ± 225

Tip:

Variatie-idee

Bedruppel de macadamia-piramides eerst met pure chocolade en daarna met witte chocolade, zodat een gemarmerd effect ontstaat

Magic mint

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Drankjes en Cocktail | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

8 el wodka

4 el creme de menthe

12 el ananassap

2 dl champagne of droge mousserende witte wijn

4 toefjes munt

Bereiding

Wodka, creme de menthe, ananassap en champagne of droge mousserende witte wijn mengen en over 4 glazen verdelen. Met toefje munt serveren.

Bereiding: ± 5 min.

Kcal p.p.: ± 150

Tip:

Roze grapefruitsap

In plaats van met ananassap is dit drankje ook heel lekker met roze grapefruitsap.

Magor-dadelhapje

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 10 stuks:

10 stukjes bleekselderij van 8 cm lang

± 300 g magor (kaas) in 10 plakjes van ± 6 x 3 cm

10 dadels

extra nodig: 10 houten prikkers

Bereiding

Stapeltje maken van: bleekselderij, magor en dadel. Prikker erdoor steken.

Bereiding: ± 15 min.

Kcal p.st.: ± 135

Tip:

Gedroogde abrikozen of boerenmeisjes Vervang de dadel door halve gedroogde abrikozen (geweekt) of uitgelekte boerenmeisjes (in brandewijn ingemaakte abrikozen).

Makreelmousse

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

voor de mousse:

50 g oud witbrood zonder korstjes in stukjes

1 sjalotje in ringen 250 g gerookte makreelfilet uitgeperst sap en

gerasppte schil van ¼ citroen

versgemalen peper 1 dl slagroom

voor de garnering: peterselie zwarte olijven

Bereiding

Kan een dag van tevoren:

brood, sjalotjes, makreel, citroensap en citroenrasp pureren en met peper op smaak brengen. Slagroom lobbijg kloppen en door makreelmousse spatelen. Mousse minstens 1 uur in koelkast laten opstijven.

Serveren

Mousse op kamertemperatuur laten komen. Voor serveren met peterselie en olijven garneren.

Bereiding/serveren: ± 20/10 min.. Wachten: ± 2 uur

Kcal p.p.: ± 115

Tip:

Zweedse beschuitjes

Lekker met knapperige Zweedse beschuitjes.

Mango-mascarponedessert

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Banket | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

125 g Cantuccini al la Mandorla (Italiaanse amandelkoekjes)

1 dl slagroom

50 g witte basterdsuiker

200 g mascarpone

1 grote rijpe mango 4 el citroensap

Bereiding

Vorbereiden

Enkele uren van tevoren: 4 amandelkoekjes achterhouden. Rest van koekjes in plastic zak met deegroller grof verkruimelen. Slagroom met suiker lobbijg kloppen. Mascarpone erdoor kloppen en mengsel in koelkast zetten. Mango schillen en vruchtvlees van pit snijden. Helft van mango in mooie schijfjes snijden en besprenkelen met 2 el citroensap. Rest van mango pureren met 2 el citroensap. Mangomousse door mascarpone-room spatelen. Mango-mascarponemousse en mangoschijfjes afgedekt in koelkast bewaren.

Bereiden

Helft van verkruimelde koekjes over 4 hoge glazen verdelen. Helft van mousse erop scheppen. Rest van koekjes erover verdelen met helft van mangoschijfjes. Rest van mousse erover verdelen. Garneren met rest van mangoschijfjes en amandelkoekje erin steken.

Voor-/bereiding: ± 25/5 min.

Kcal p.p.: ± 500

Tip:

Amaretti- of gewone bitterkoekjes Cantuccini (Italiaanse amandelkoekjes) kunt u ook vervangen door amaretti-koekjes, gewone bitterkoekjes of weesper moppen.

Marsepein-sesamballetjes

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Banket | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 10 stuks:

200 g marsepein

1 losgeklopt eiwit(M)

50 g geroosterde sesamzaadjes

Bereiding

Marsepein tot 10 balletjes vormen. Marsepein eerst door eiwit rollen en daarna door sesamzaadjes.

Bereiding: ± 15 min.

Kcal p.st.: ± 95

Tip:

Amandelen

Deze balletjes zijn ook lekker met fijngehakte geroosterde amandelen. Roer voor wat extra smaak enkele druppeltjes amandellikeur door de marsepein.

Marsepeintruffel

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Banket | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 16 stuks:

± 100 g blanke marsepein (kant-en-klaar)

1-2 el cacaopoeder gemalen kaneel

Bereiding

Moet 2 uur of kan 1 dag van tevoren: van helft van marsepein 4 mooie ronde balletjes van ± 3 cm doorsnede kneden. Door andere helft cacaopoeder kneden zodat bruine marsepein ontstaat. Hiervan 4 balletjes rollen, tot platte rondjes drukken en om marsepein-balletje vouwen. Balletjes heel glad rollen en door kaneelpoeder rollen. Balletjes in plasticfolie verpakt in koelkast laten opstijven.

Serveren

Elk balletje in 4 kwarten snijden.

Bereiding/serveren: ± 10/ ± 5 min.

Kcal p.p.: ± 55

Tip:

Variatie-idee

Kneed door de witte marsepein een paar druppels amandellikeur en door de bruine marsepein een paar druppels koffielikeur.

Mascarpone-cranberrytaart met kaneelglazuur

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Banket | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor ± 8 punten:

voor de stertaart:

300 g zachte boter of margarine 300 g fijne tafelsuiker mespunt
zout

6 eieren 300 g bloem gezeefd

voor de garnering:

250 g cranberries (zak à ± 450 g)

± ½ dl sinaasappelsap

100-125 g kristalsuiker

200 g poedersuiker

1-2 el citroensap

½-1 tl kaneel

200 g mascarpone ¼ dl slagroom lobbij geklopt

extra nodig: ster-bakvorm met inhoud van ± 1½ l, ingevet en met
bloem bestoven

Bereiding

Voorbereiden

Oven voorverwarmen op 160 °C. Boter, suiker en zout met mixer tot romig, lichtgeel mengsel kloppen. Eieren er één voor één doorkloppen, volgend ei pas toevoegen als vorige is opgenomen. Bloem voorzichtig door beslag spatelen. Beslag in bakvorm scheppen (vorm voor 2/3 vullen). Taart in ± 1 uur en 15 min. gaar en goudbruin bakken. Taart ± 5 min. laten afkoelen, uit vorm halen en op rooster verder laten afkoelen. Taart in diepvrieszak of -doos verpakken en invriezen.

Cranberries met sinaasappelsap ± 5-10 min. zachtjes laten koken tot bessen opspringen. 50-75 g kristalsuiker toevoegen en blijven roeren totdat deze is opgelost. Mengsel laten afkoelen en in koelkastdoos invriezen.

Bereiden

Taart en cranberriecompote laten ontdooien. Voor glazuur poedersuiker met citroensap tot dikke gladde massa roeren, kaneel toevoegen en ± 3 min. blijven roeren, tot glazuur glanst. Bovenkant en zijkanten van taart met kaneelglazuur bestrijken en laten drogen. Mascarpone loskloppen en mengen met slagroom en 50 g kristalsuiker. Bovenkant van taart dik bestrijken met mascarponerroom en cranberriecompote erop scheppen.

Voor-/bereiding: ± 1½ uur/20 min.

Kcal p.punt: ± 835

Tip:

Taartbodem op voorraad

Deze taartbodem kunt u van tevoren maken en invriezen. Laat de bodem voor gebruik in ± 4 uur op

Mascarpone-cranberrytaart met kaneelglazuur

kamertemperatuur ontdooien. Na het ontdooien van het deeg kunt u in slechts 20 minuten de taart feestelijk garneren.

Mascarpone-ijsbombe à la Sibérienne

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Banket | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

50 g gedroogde abrikozen fijngesneden
½ dl vers geperst sinaasappelsap gezeefd
1¼ dl slagroom
90 g witte basterdsuiker
1 el honing
250 g mascarpone (bakje à 250 g)
1½ dl volle melk
50 g half gekonfijte dadels fijngesneden
100 g cantuccini of amaretti grof gehakt
50 g pure chocolade grof gehakt
2 eiwitten 50 g suiker
bombevorm of ronde bolle schaal, inh. ± 1 l ovenvaste schaal

Bereiding

Vorbereiden

Moet minstens een dag van tevoren: abrikozen in sinaasappelsap en 8 uur laten weken. Slagroom met suiker stijfkloppen. Honing erdoor kloppen. Mascarpone loskloppen met melk. Geweekte abrikozen met sap, dadels, koekjes en chocolade door mascarpone kloppen. Slagroom erdoor spatelen. Massa in bombevorm scheppen en gladstrijken. Bombe in diepvriezer in ± 6 uur laten bevriezen.

Bereiden

Begin ± 15 min. voor serveren: oven voorverwarmen op 225 °C. Eiwitten met suiker stijfkloppen tot stijve pieken ontstaan. Bombe op ovenvaste schaal storten. Eiwit met nonchalante pieken over bombe uitstrijken. Bombe onderin hete oven schuiven en in 2-3 min. lichtbruin laten gratineren. Bombe direct serveren met koude vanillesaus (zie Diverse recepten).

Voor-/bereiding: ± 20/15 min.

Kcal p.p.: ± 905

Tip:

Een spetterende afsluiting

Dit dessert krijgt nog meer allure als u de bombe versiert met brandende vuurwerksterretjes. Steek de sterretjes meteen aan en serveer de bombe zo snel mogelijk. Er kunnen vonken van de sterretjes spatten. Zet de bombe daarom niet op een papieren tafelkeed!

Tip:

Vla zonder vel

Wanneer u warme vla of saus met melk laat afkoelen zonder voortdurend te roeren, ontstaat er een vel. Om dit te voorkomen kunt u de zoete saus of vla voor het afkoelen bestrooien met een dun laagje suiker.

Tip:

Mascarpone-ijsbombe à la Sibérienne

Mascarpone

Deze Italiaanse verse kaas lijkt het meest op een dikke room en heeft een ietwat zoete geur en smaak. In Italië wordt mascarpone vaak met fruit en suiker als nagerecht geserveerd. Daarnaast wordt mascarpone verwerkt in allerlei desserts en gebak. Mascarpone is in bakjes van 250 g in de koeling van de supermarkt te koop. Verwar deze verse kaas niet met de uit laagjes mascarpone en gorgonzola opgebouwde kaas die soms ook onder de naam mascarpone wordt verkocht.

Tip:

Cantuccini of amaretti

Italiaanse cantuccini (langwerpige koekjes met amandel) of amaretti (kleine krokante bitterkoekjes) zijn bij de grotere supermarkten en in Italiaanse delicatessenwinkels te koop. U kunt ze eventueel vervangen door Weespermoppen of bitterkoekjes.

Tip:

A la Sibérienne Wanneer op een menukaart de term à la Sibérienne gebruikt wordt, dan betekent dit dat het dessert gemaakt is van ijs, met daarover een dikke laag eiwitschuim die in de oven krokant wordt gebakken.

Matelote van zalm

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vis | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 el boter of margarine
100 g mager ontbijtspek in reepjes
4 lente-uitjes in dunne ringen
125 g kastanjechampignons
500 g zalmfilet in grove stukken
1 dl droge witte wijn
2 el droge witte vermouth (Noilly Prat)
2 dl slagroom zout versgemalen peper 100 g gekookte mosselen
2 el fijngesneden peterselie 1 tl fijngesneden dragon

Bereiding

Voorbereiden

In ruime pan boter verhitten en spek hierin in ± 6 min. krokant bakken. Spek uit pan scheppen. Lente-uitjes en champignons in achtergebleven braadvet op hoog vuur ± 5 min. bakken, zalm toevoegen en ± 3 min. meebakken. Wijn en vermouth erbij schenken en mengsel op zacht vuur ± 5 min. laten stoven. Slagroom en mosselen toevoegen, alles goed verwarmen en mengsel op smaak brengen met zout en peper. Matelote laten afkoelen, in diepvriesverpakking scheppen en invriezen.

Bereiden

Matelote in koelkast laten ontdooien en op zacht vuur al roerend verwarmen. Matelote voor serveren bestrooien met peterselie en dragon. Lekker met dunne sperziebonen en gekookte aardappelen of aardappelpuree.

Voor-/bereiding: ± 30/10 min.

Kcal p.p.: ± 575

Tip:

Invriezen

Dit gerecht is heel geschikt om geheel van te voren te bereiden en in te vriezen. Op de dag zelf hoeft u het gerecht alleen nog te ontdooien, te verwarmen en met kruiden te bestrooien.

Tip:

Wijnadvies

Bij dit gerecht past een Portugese Vinho Verde Caves Alianca goed (Gall & Gall).

Meloenspiesjes

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 8 stuks:

16 uitgestoken bol meloen 8 plakjes rauwe ham

extra nodig: 8 houten cocktailprikkertjes

Bereiding

Aan 8 prikkers elk 2 bolletjes meloen en een opgerold plakje rauwe ham steken.

Bereiding: ± 5 min.

Kcal p.st.: 35

Tip:

Meloensoorten

Lekker met de kruidig zoete Galia-meloen, de zoete en zeer aromatische Charentais-meloen, de zoete en sappige Cantaloup of de friszoete watermeloen.

Mini-clubsandwich met heilbot

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Amusse | Soort | Vis | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

3 tl kappertjes grof gesneden 2 el zachte boter of margarine zout
peper

6 bruine (casino) boterhammen zonder korstjes

25 g waterkers

125 g gerookte heilbot in stukjes

extra nodig: houten cocktailprikkers

Bereiding

Kan paar uur van tevoren: kappertjes door boter roeren en met zout en peper op smaak brengen.

Boterhammen met kappertjesboter bestrijken, waterkersblaadjes erover verdelen en gerookte heilbot erop leggen. 2 stapeltjes maken van 3 belegde boterhammen op elkaar. Elk stapeltje boterhammen 2 keer diagonaal doorsnijden. Cocktailprikker door mini- clubsandwiches steken. Tot serveren koel bewaren.

Bereiding: ± 15 min.

Kcal p.st.: ± 110

Belegvarianties

Deze sandwiches zijn ook lekker met een andere vissoort bijvoorbeeld gerookte zalm of pepermakreel. Met vleeswaren, bijvoorbeeld kipfilet met tuinkruiden of casselerrib krijgt u weer een andere variatie.

Mini-ijsbombes van kersen en chocolade

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Banket | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

400 g kersen
4 el kirsch
3 el poedersuiker
½ zakje vanillesuiker
3 blaadjes witte gelatine
2 dl slagroom
70 g pure chocolade grof geraspt 4 plakjes chocoladecake
cacaopoeder
extra nodig:
4 bombe-vormpjes of hele kleine kopjes, binnenkant met
plasticfolie bekleed

Bereiding

Kersen (wat mooie exemplaren achterhouden voor garnering) ontpitten en met kirsch, poeder- en vanillesuiker pureren. Gelatine in ruim koud water ± 5 min. weken. Uitgeknepen gelatine in 1 el heet water oplossen. Gelatine door kersenpuree roeren. Slagroom stijfkloppen. Zodra puree geleichmatig begint te worden, slagroom en 3/4 van chocola erdoor spatelen. Vormpjes vullen met ijsmengsel tot ± 1 cm onder rand. Met plakjes cake afdekken. Vormpjes met folie afdekken en in diepvriezer minstens 5 uur laten bevriezen. Bombes op bordjes storten, garneren met achtergehouden kersen en rest van chocoladerasp. Bordjes met cacaopoeder bestuiven.

Bereiding: ± 30 min., Wachten: ± 5 uur

Kcal p.st.: ± 465

Tip:

Diepvries-kersen

Als er geen verse kersen zijn kunt u ook diepvries-kersen of gepureerde kersen (diepvries) gebruiken.

Mini-pizza's

| | | | |
|--------------------------------|-------------------|---------|-----|
| Menugang Hapje | Soort - | Snel | Nee |
| Keuken - | Type - | Slank | Nee |
| Bron Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 16 stuks:

1 blikje pizzadeeg (270 g, koelvitrine)

2 el olijfolie

5 tomaten in plakken zout peper

2 blikjes tonijn uitgelekt in stukjes

100 g geraspte jonge kaas 2 el fijngesneden basilicum

extra nodig: bakplaat, met bakpapier bekleed

Bereiding

Vorbereiden

Pizzadeeg uitrollen tot lap van ± 20 x 25 cm en op bakplaat leggen. Deeg dun met olie bestrijken.

Tomaatplakken erop leggen, zout en peper erover strooien en tonijn erover verdelen. Kaas erover strooien.

Bereiden

Oven voorverwarmen op 200 °C. Pizza in midden van oven in 15-20 min. gaar en goudbruin bakken.

Voor serveren basilicum erover strooien. Pizza in vierkante stukken van ± 5 x 5 cm snijden.

Voor-/bereiding: ± 10/30 min.

Kcal p.st.: ± 160

Tip:

Vegetarisch

Vervang voor een vegetarische pizza de tonijn door in plakjes gesneden champignons, besprenkeld met olie.

Mini-Sachertaartje

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Banket | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 4 stuks:

4 plakken chocoladecake

± ½ el kersenjam

100 g extra pure chocolade in stukjes ½ el boter of margarine

extra nodig: uitsteekvormpje of glas van doorsnede 4-5 cm

bakpapier

Bereiding

Moet paar uur of dag van tevoren: uit elke plak cake met uitsteker of glas 2 rondjes uitsteken. Rondjes aan één zijde bestrijken met kersenjam en met besmeerde kanten op elkaar stapelen. Chocolade met boter in kom boven pan met heet water al roerend laten smelten. Taartjes op bakpapier zetten en met gesmolten chocolade bedruipen. Chocolade in koelkast laten opstijven en taartjes tot gebruik koel bewaren.

Bereiding: ± 15 min.

Kcal p.p.: ± 335

Tip:

Slagroomtruffel

Eventueel serveren met een slagroomtruffel.

Mosselspiesjes

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 10 stuks:

1 dl olijfolie

2 el citroensap

3 el sherry

1 teentje knoflook geperst

1 gedroogde rode peper verkruimeld

1-2 tl rozemarijnnaaldjes

300 g gekookte mosselen

1 citroen in partjes 50 g jonge kaas geraspt

extra nodig: 10 houten spiesjes bakplaat, ingevet

Bereiding

Olie, citroen, sherry, knoflook, rode peper en rozemarijn mengen en mosselen erdoor roeren. Grill voorverwarmen op hoogste stand. Steeds 4 mosselen en 1 partje limoen aan spiesje steken. Spiesjes op bakplaat leggen en bestrooien met kaas. Bakplaat vlak onder grill schuiven en spiesjes in ± 3 min. gratineren.

Bereiding: ± 15 min.

Kcal p.st.: ± 70

Tip:

Met reepjes katenspek Dit hapje wordt extra lekker als u ieder mosseltje omwikkelt met een reepje katenspek (reepjes katenspek in de lengte in tweeën snijden) voor ze aan de spiesjes geregen worden.

Mosterd-dille saus

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Sauzen | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1½ el mosterd

1 el rode wijn

1 tl suiker

½-1 dl maïsolie zout peper

1-1½ el fijngesneden dille

Bereiding

Kan 8 uur van tevoren: mosterd, wijnazijn en suiker mengen. Maïsolie heel langzaam erbij schenken, daarbij constant blijven kloppen. Saus met zout en peper op smaak brengen en dille erdoor roeren. Saus tot gebruik afgedekt op koele plaats bewaren.

Nuts surprise

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Drankjes en Cocktail | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

8 el hazelnootlikeur 4 dl jus d'orange

Bereiding

Hazelnootlikeur mengen met jus d'orange en over 4 glazen verdelen.

Bereiding: ± 5 min.

Kcal p.p.: ± 95

Tip:

Partjes sinaasappel

Garneer de glazen met partjes sinaasappel.

Omeletpakketjes

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 10 stuks:

5 eieren(M) 5 el slagroom zout peper 50 g boter of margarine

1 kleine prei

1 el olie

1 tl sambal oelek

1 blikje bamboescheuten in reepjes

1 el Japanse sojasaus

1 el fijngesneden verse koriander

10 crabsticks kleingesneden 10 lange bieslooksprietten

extra nodig: kleine koekenpan van ± 12 cm doorsnede

Bereiding

Eieren loskloppen en mengen met slagroom, zout en peper. Hiervan in boter 10 dunne omeletjes bakken.

Prei in olie ± 5 min. bakken. Sambal, bamboe, sojasaus, koriander, crabsticks en zout toevoegen en mengsel verwarmen. Mengsel over omeletjes verdelen. Omeletjes als buideltje dichtvouwen en met bieslook vastbinden. Omeletpakketjes warm of lauwwarm serveren.

Bereiding: ± 30 min.

Kcal p.st.: ± 145

Tip:

Vegetarisch

Vervang de crabsticks door quornblokjes.

Orange cooler

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Drankjes en Cocktail | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 dl oranje limonadesiroop

6 dl koele 7-up

4 schijfjes sinaasappel

Bereiding

Limonadesiroop over 4 glazen verdelen, aanvullen met 7-up en door elkaar roeren. Garneren met schijfje sinaasappel.

Bereiding: ± 5 min.

Kcal: ± 100

Tip:

Met gekleurd suikerrandje

Meng op een bordje per glas 2 el suiker met 1 tl (groene of oranje) limonadesiroop. Druk de glazen omgekeerd in het suikermengsel zodat een mooi randje ontstaat. Vul het glas voorzichtig met het drankje.

Orange devil

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Drankjes en Cocktail | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

12 el sinaasappellikeur

4 dl sinaasappelsap 4 dl bier (pils)

Bereiding

Sinaasappellikeur, sinaasappelsap en bier mengen en over 4 glazen verdelen.

Bereiding: ± 5 min.

Kcal p.p.: ± 160

Tip:

Lekker bij

Dit drankje is lekker bij "Kaasbeignets". (zie Hartige hapjes)

Paddestoelen-kaasquiche

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Ovenschotel | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

voor het deeg:

100 g bloem

¼ tl gedroogde tijm verkruid zout

40 g koude boter of margarine in kleine blokjes

voor de vulling: 20 g boter of margarine

1 ui fijngesneden

1 kleine rode paprika in kleine blokjes

300 g paddestoelen in kleine stukjes gesneden

(kastanjechampignons, cantharellen, shiitake, oesterzwammen)

150 g grof geraspte belegen kaas

2 eieren 1 el crème fraîche zout peper

nootmuskaat 1 tl verse tijmblaadjes 1 takje tijm

extra nodig: ronde lage taartvorm van 20-25 cm doorsnede,

ingevet

Bereiding

Voorbereiden

Kan 1 dag van tevoren: deeg: bloem, tijm en zout in kom mengen. Boter toevoegen en boter met 2 messen door bloem "snijden" tot boter zeer fijn verdeeld is. 1½-3 el ijskoud water toevoegen en met één hand snel tot samenhangend deeg kneden. Deeg tot bal vormen en in plasticfolie gerold minstens 30 min. in koelkast laten rusten.

Bereiden

Deeg uitrollen tot ronde lap van 25-30 cm doorsnede. Vorm met deeg bekleden en deegbodem met vork regelmatig inprikken. Uit rest van deeg kleine paddestoelen snijden. Oven voorverwarmen op 200 °C.

Vulling:

boter verhitten en ui en paprika hierin ± 5 min. zachtjes bakken. Paddestoelen toevoegen en op hoog vuur 5-8 min. meebakken tot meeste vocht verdampt is. Van vuur af kaas erdoor roeren. Mengsel iets laten afkoelen en over deegbodem verdelen. Eieren loskloppen met crème fraîche, zout, peper, nootmuskaat en verse tijm. Eimengsel in vorm over vulling schenken. Quiche in midden van oven ± 35 min. bakken tot vulling gestold is. Paddestoelen van deeg ± 20 min. meebakken. Quiche garneren met takje tijm en deegpaddestoelen. Quiche in punten gesneden serveren.

Voor-/bereiding: ± 20 min/1 uur, Wachten: ± 30 min.

Kcal p.p.: ± 395

Tip:

Extra leuk voor kinderen

Voor de kinderen is het extra leuk om geen grote quiche te bakken maar kleine mini-quiches.

Panna cotta

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Banket | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

3 dl slagroom

± 1 el suiker

1 zakje vanillesuiker

1-2 blaadjes witte gelatine

100 g kristalsuiker 3 dl crème fraîche

Bereiding

Moet 3 uur van tevoren, kan 1 dag van tevoren: slagroom met suiker en vanillesuiker aan de kook brengen en mengsel op zacht vuur 2-3 min. laten doorkoken. Gelatine in koud water ± 5 min. weken. Gelatine van vuur af in warm roommengsel oplossen. Roommengsel over 4 schaaltes verdelen en panna cotta minstens 3 uur in koelkast laten opstijven. Caramelsaus (zie Diverse recepten) erbij serveren.

Bereiding: ± 15 min., Wachten: ± 3 uur

Kcal p.p.: ± 305

Wijnadvies

Een halfzoete mousserende wijn is lekker en feestelijk bij de panna cotta (Clarette de Die, Hema).

Parfait met frambozensaus en pecannoten-praliné

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Banket | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

voor parfait: 2½ dl slagroom

½ zakje vanillesuiker

2 el poedersuiker 2 kleine eiwitten(S) mespunt zout

75 g kristalsuiker

voor de praliné:

40 g pecannoten of wal- of hazelnoten

50 g kristalsuiker

voor de saus:

250 g frambozen of aardbeien

extra nodig: ronde vorm (rijstrand of tulbandvorm), inhoud ± ½ l

bakplaat

Bereiding

Parfait: slagroom met vanille- en poedersuiker stijfkloppen. Eiwitten met zout stijfkloppen. Kristalsuiker en ½ dl water aan de kook brengen en op hoog vuur tot heldere siroop laten inkoken (test: 1 druppel siroop die in koud water wordt gedaan moet een zacht balletje worden). Siroop in dunne straal door eiwit kloppen. Eiwitmengsel al kloppend laten afkoelen (kom eventueel in grotere schaal met water en ijsblokjes zetten om sneller af te koelen). Slagroom erdoor spatelen en mengsel overdoen in vorm. Parfait afgedekt ± 4 uur in diepvries laten bevriezen.

Praliné:

oven voorverwarmen op 200 °C. Pecannoten op bakplaat strooien en in midden van oven ± 5 min. roosteren. Kristalsuiker met 3 el water op zacht vuur tot goudgele caramel laten inkoken. Noten erdoor roeren en notenmengsel in dunne laag op met olie ingevette bakplaat schenken. Praliné hard laten worden en in keukenmachine fijnhakken.

Serveren

Vorm met parfait ± 15 tellen in lauwwarm water houden en parfait op schaal storten. Frambozen of aardbeien pureren en over parfait schenken, praliné erover strooien. Direct serveren.

Bereiding/serveren: ± 45/10 min., Bevriezen: ± 4 uur

Kcal p.p.: ± 370

Tip:

Eénpersoonsparfaitjes

Eenpersoonsparfaitjes zijn heel feestelijk: neem hiervoor mini-tulbandvormpjes of éénpersoonsrijstrandjes van 1½ dl.

Parmezaanse kaascrackers

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Nagerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1-1½ el olie

60 g parmezaanse kaas

Bereiding

Kan 8 uur van tevoren: kleine koekenpan van 10 cm doorsnede licht met olie bestrijken en 15 g vers geraspte parmezaanse kaas in dunne laag in pan strooien. Kaas in 2-3 min. laten smelten en iets laten kleuren. Pan van vuur nemen, kaascracker iets laten afkoelen en daarna met paletmes uit pan scheppen. Op keukenpapier laten uitlekken. Op zelfde manier nog 3 kaascrackers maken. Crackers tot gebruik afgedekt in goed gesloten trommel bewaren.

Passievruchten-kwarktaart

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Banket | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor ± 8 punten:

4-5 passievruchten

8 eieren gescheiden

250 g kristalsuiker

450 g verse roomkaas of volle kwark op kamertemperatuur

1½ tl bakpoeder 1-2 dl slagroom

extra nodig: springvorm van 22-24 cm doorsnede, ingevet

Bereiding

Begin ± 1 uur voor serveren, kan 8 uur van tevoren: oven voorverwarmen op 175 °C. Passievruchten halveren en sap met pitjes uit vruchten scheppen (er is ongeveer 3/4 dl sap nodig). Eiwitten stijfkloppen met 100 g suiker. Eidooiers en 150 g suiker tot dik romig mengsel kloppen. Roomkaas door dooiermengsel roeren tot glad mengsel ontstaat. Bakpoeder erdoor roeren en eiwitten en passievruchtensap erdoor spatelen. Mengsel in vorm scheppen en kwarktaart in midden van oven 40-45 min. bakken tot roomkaasmengsel gestold is. Vorm verwijderen en kwarktaart laten afkoelen. Op kamertemperatuur serveren met lobbige geklopte slagroom.

Bereiding: ± 1 uur

Kcal p.p.: ± 415

Tip:

Andere exotische vruchten Deze taart is ook lekker met andere exotische vruchten bijvoorbeeld kumquats, mango, lychees of papaja.

Pastasalade met gorgonzola en gedroogde tomatendressing

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

voor de dressing:

2 el olijfolie

2 teentjes knoflook fijngesneden

1 ui fijngesneden

1 dl droge witte wijn

8-10 zongedroogde tomaten op olie in reepjes

1 el kappertjes

1 el fijngesneden basilicum zout

versgemalen zwarte peper

voor de salade:

300 g fusilli

250 g gerookte kip in stukjes gescheurd

4 pomodori tomaten in parten

4 stengels bleekselderij in boogjes

150 g gorgonzola grof verbrokkeld

3 el pijnboompitten

Bereiding

Dressing: olie verhitten en knoflook en ui hierin ± 3 min. zachtjes bakken. Wijn erbij schenken, zongedroogde tomaten en kappertjes toevoegen en in ± 10 min. tot 2/3 laten inkoken. Laten afkoelen, basilicum erdoor roeren en zout en peper naar smaak.

Salade:

fusilli in ruim water volgens gebruiksaanwijzing op pak beetbaar koken, koud afspoelen en laten uitlekken. Kip, tomaten, bleekselderij en dressing erdoor scheppen. Pijnboompitten in droge koekenpan lichtbruin roosteren en over salade strooien.

Bereiding: ± 40 min.

Kcal p.p.: ± 625

Tip:

Goudbruin uit de magnetron

Pijnboompitten (of andere zaden of noten) op platte schaal uitspreiden en onafgedekt ± 1 min. op ± 600 Watt verwarmen, omscheppen en dit herhalen tot pitjes goudbruin zijn, per 100 g duurt dit ± 4-5 min., dan uit magnetron halen.

Tip:

Brokjes kaas in salades

Kaas wordt vaak gebruikt als onderdeel van een salade. Het staat mooi om de kaas dan grof te verbrokkelen, zodat de structuur zichtbaar blijft.

Pastasalade met gorgonzola en gedroogde tomatendressing

Tip:

Wijnadvies

Dit gerecht combineert goed met een Italiaanse Verdicchio Classico Moncaro (Gall & Gall).

Pasteitje met gorgonzola

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Amusse | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 el pijnboompitten

75 g gorgonzola

12 mini-pasteitjes (kant-en-klaar, Jos Poell)

Bereiding

Vorbereiden

Pijnboompitten in droge koekenpan lichtbruin roosteren en direct op bord strooien. Gorgonzola in kleine stukjes snijden. Elk pasteitje royaal vullen met gorgonzola en bestrooien met pijnboompitten.

Bereiden

Begin ± 15 min. van tevoren: oven voorverwarmen op 175 °C. Pasteitjes in midden van oven ± 8 min. verwarmen tot gorgonzola gesmolten is.

Voor-/bereiding: ± 10/15 min.

Kcal p.st.: ± 65

Tip:

Met geitenkaas of verse roomkaas Deze pasteitjes zijn ook lekker met een andere kaassoort, bijvoorbeeld zachte geitenkaas of verse roomkaas met tuinkruiden.

Peer-vijgentaartje met kaneelroom

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Banket | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

2½ dl fruitige rode wijn bijv. Beaujolais

50 g suiker

1 kaneelstokje

2 kruidnagels

3 rijpe handperen in partjes

6 verse vijgen in vieren

(aardappelmeel)

4 plakken cake

100 g mascarpone

½ dl slagroom stijfgeklopt

½ tl kaneel 2 el pijnboompitten

extra nodig:

4 bakringen van ± 10 cm doorsnede

Bereiding

Vorbereiden

Kan enkele uren van tevoren: wijn met suiker, kaneelstokje en kruidnagels aan de kook brengen. Peren en vijgen in wijn ± 7 min. tegen de kook aan verwarmen. Fruit uit wijn scheppen, wijn op hoog vuur in ± 5 min. tot helft laten inkoken, fruit weer toevoegen. (Sap eventueel binden met aangemaakt aardappelmeel) Met bakring uit cake 4 rondjes steken. Kaneelroom: mascarpone, slagroom en kaneel mengen en koel wegzetten. Pijnboompitten in droge koekenpan lichtbruin roosteren. Cake in bakringen op borden zetten, fruit uit saus op cake scheppen en lepel saus erover schenken. Tot gebruik koel wegzetten.

Bereiden

Bakringen verwijderen. Kaneelroom op taartjes scheppen en pijnboompitten erover strooien.

Voor-/bereiding: ± 25/5 min.

Kcal p.p.: ± 390

Tip:

Met kaneelijs

Lekker met bolletje kaneelijs.

Perenbavarois

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Banket | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

½ grote rijpe peer gepureerd gezeefd

½ el perenlikeur

½ el fijne tafelsuiker

3 el slagroom stijfgeklopt

Bereiding

Gepureerde peer met perenlikeur, suiker en slagroom mengen en overdoen in heel kleine kommetjes.

Tip:

Grand dessert

Een grand dessert bestaat uit een aantal kleine gerechtjes die tegelijkertijd op één bord geserveerd worden. Het is de combinatie van verschillende smaken en structuren, van warm en koud en van zacht en krokant, die dit nagerecht zo bijzonder maakt. Kies voor een grand dessert met peer bijvoorbeeld ook voor stooftje met sabayon (zie Nagerechten), perenijs met kokos, een perentaartje en een tompouce van fillodeeg en perencompote (zie Diverse recepten).

Perenijs met kokos

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Nagerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

350 g rijpe peren, geschild in stukjes
100 g kristalsuiker 40 g gedroogde kokos
extra nodig:
ijsmachine of ijslaatje

Bereiding

Peer met kristalsuiker pureren. Mengsel in ijsmachine in 30 min. tot ijs draaien of in ijslaatje in ± 6 uur laten bevriezen. Bij bevriezen in ijslaatje mengsel regelmatig omscheppen. Kokos in droge koekenpan lichtbruin roosteren. Met ijslepel 4 mooie bolletjes van perenijs scheppen en bolletjes door geroosterde kokos rollen.

Perentaartje

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Nagerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1½ plakje diepvries-bladerdeeg, ontdooid

1½ peer geschild in plakjes gesneden

± 1½ el kristalsuiker

20 g boter

1 klein ei(S) losgeklopt

Bereiding

Plakjes bladerdeeg aan elkaar plakken. Randen van deeg iets omhoog vouwen. Op deegbodem dakpansgewijs plakjes peer leggen. Kristalsuiker en boter in klontjes erover verdelen. Deegrand met ei bestrijken en taartje in midden van oven (200 °C) in ± 40 min. krokant en gaar bakken. Taartje iets laten afkoelen en in 4 reepjes snijden.

Perzik-bladerdeegpakketjes met amandelsaus

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Banket | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

voor de pakketjes:

4 perziken vers of uit blik in partjes

4 el vanillesuiker

¼ tl gemberpoeder

4 plakjes diepvries-bladerdeeg ontdooid

2 eieren losgeklopt

voor de sabayon:

2 eidooiers

2 el suiker

1 dl witte wijn

2 el amandellikeur (amaretto) of paar druppels amandelessence

extra nodig: bakplaat, met bakpapier bekleed

Bereiding

Oven voorverwarmen op 220 °C. Perzik omscheppen met vanillesuiker en gember. Deegplakjes iets dunner uitrollen. Perzik midden op deeg leggen. Deegranden met ei bestrijken en deeg over vulling vouwen, zijkanten als toffee dichtdraaien. Toffees met naad naar onder op bakpaat leggen en met ei bestrijken. In midden van oven 15-20 min. bakken.

Saus:

in kom eidooiers met suiker losroeren. Wijn en likeur geleidelijk erdoor kloppen. Kom op pan met heet water zetten en saus in 5-10 min. lichtgebonden en schuimig kloppen. Pakketjes op borden met poedersuiker bestrooien en warme sabayon erbij scheppen.

Bereiding: ± 25 min.

Kcal p.p.: ± 430

Tip:

Perfecte saus uit de magnetron

Eidooier met suiker in maatkan uitroeren en wijn erbij kloppen. Onafgedekt ± 2 min. op 700 Watt verwarmen, saus los kloppen en dit gedurende nog ± 1-2 min. elke 15 sec. herhalen, todat saus als dik lint van klopper loopt.

Pesto-cROUTONS

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Nagerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 plak grof bruinbrood in de lengte gesneden

3 el pesto (potje)

Bereiding

Begin ± 20 min. voor serveren: brood ontkorsten en in lange repen van 20 x 1 x 1 cm. Croutons aan elke kant royaal met pesto bestrijken en in midden van oven (200 °C) 5-10 min. bakken.

Pikante kokossoep met gerookte kip

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

6 dl kippenbouillon (van tablet)
1 tl fijngesneden gemberwortel
1 kleine sjalot fijngesneden
1 stengel sereh (citroengras) gekneusd
2 dl kokosmelk (blik)
1 gedroogde rode chilipeper verkruid
50 g glasnoedels (transparante rijstnoedels)
200 g gerookte kip in reepjes zout peper
1-2 el grofgesneden verse koriander

Bereiding

Vorbereiden

Kan 8 uur van tevoren: bouillon, gember, sjalot en sereh aan de kook brengen en ± 10 min. zachtjes laten trekken. Sereh verwijderen. Kokosmelk en chilipeper erdoor roeren. Soep laten afkoelen en tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren.

Bereiden

Begin ± 25 min. voor serveren : noedels met heet water overgieten en ± 20 min. laten weken. Soep op zacht vuur aan de kook brengen. Kip en noedels erdoor roeren en ± 5 min. zachtjes meekoken. Soep met zout en peper op smaak brengen en voor serveren met koriander bestrooien.

Voor-/bereiding: ± 15/25 min.

Kcal p.p.: ± 150

Tip:

Vegetarische soep

Vervang voor een vegetarische soep de kippenbouillon door groente- of kruidenbouillon en de gerookte kip door gebakken shii-take.

Wijnadvies

Bij deze aromatische, pikante soep smaakt een droge Fino sherry erg lekker (Hema of Albert Heijn). Wilt u liever een witte wijn, kies dan een Pinot Blanc uit de Elzas (Gall & Gall of Hema).

Pikante scholbeignets

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 10 stuks:

10 lange dunne ree scholfilet

1 eiwit zout

2 el stijfgeklopte slagroom 50 g bloem peper 2 el sesamzaad 1 tl

kerrievoeder frituurolie

voor de dip: 4 el mayonaise

1 tl mosterd

2 fijngesneden ansjovisfilets

1 el fijngesneden koriander

Bereiding

Reepjes scholfilet tot strikje knopen. Eiwit stijfkloppen met snufje zout en mengen met stijfgeklopte slagroom. Bloem mengen met zout, peper, sesamzaad en kerrievoeder. Visstrikjes eerst door eiwitmengsel halen en daarna door gekruide bloem. Vis in hete frituurolie (180 °C) in ± 2 min. lichtbruin frituren. Serveren met dip van mayonaise, mosterd, ansjovisfilets en koriander.

Bereiding: ± 20 min.

Kcal p.st.: ± 80

Tip:

Andere vissoorten

Ook lekker met andere vissoorten zoals kabeljauw, tong of verse tonijn.

Pikante tomatensaus

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Sauzen | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

2 tomaten

1-2 tl sambal oelek

1 teentje knoflook

4 el mayonaise

2 el visbouillon (van tablet) zout peper

½ gele paprika, in blokjes

Bereiding

Kan 8 uur van tevoren: 1 tomaat samen met sambal oelek en knoflook pureren. Mayonaise en visbouillon toevoegen. Mengsel zeven (achtergebleven pulp in zeef goed uitdrukken) en op smaak brengen met zout en peper. 1 tomaat ontvellen, in kleine blokjes snijden en samen met paprika door saus roeren. Saus tot gebruik koel bewaren en op kamertemperatuur serveren.

Pinda-vleugeltjes

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 10 stuks: 10 kippenvleugeltjes zout peper
1-2 el mosterdzaadjes gekneusd
frituurolie
10 kleine (gekruide) slablaadjes 1 citroen in 10 dunne partjes
voor de paneerlaag: 100 g gekruide paneermeel
45 g pindaschaafsel (Baukje) fijngehakt
2 el fijngesneden peterselie 2 teentjes knoflook geperst

Bereiding

Vorbereiden

Voor paneerlaag alle ingrediënten mengen. Kippenvleugeltjes met zout, peper en mosterdzaad inwrijven.

Bereiden

Frituurolie verhitten tot 180 °C. Vleugeltjes door paneermengsel wentelen en in hete olie in ± 6 min. gaar en knapperig frituren. Vleugeltjes op keukenpapier laten uitlekken en elk vleugeltje serveren in blaadje sla met partje citroen.

Voor-/bereiding: ± 10/15 min.

Kcal p.st.: ± 100

Tip:

Ook koud serveren

Deze pinda-vleugeltjes zijn koud ook heel lekker.

Pittige tomatensaus

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Sauzen | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 kleine ui fijngesneden
4 el olie
1 klein teentje knoflook geperst
2 el droge sherry
½ vleesbouillon-tablet 500 g ontvelde tomaten in stukken zout
peper
2 tl tabasco
2 tl worchestershire sauce
½ tl suiker
1 el fijngesneden peterselie
¼ komkommer in kleine blokjes

Bereiding

Kan een dag van tevoren: ui in olie ± 8 min. zachtjes bakken, knoflook 2 min. meebakken. Sherry, vleesbouillon-tablet, tomaten, zout, peper, tabasco, worchestershire sauce en suiker erdoor roeren. Saus met deksel schuin op pan ± 30 min. zachtjes laten koken, af en toe roeren. Saus op smaak brengen met zout, laten afkoelen en tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren.

Serveren

Saus op kamertemperatuur laten komen en met peterselie en komkommer bestrooien.

Pittige tong-spinazierolletjes met sesamzaad

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 el olijfolie
200 g verse spinazie uitgezocht
1 teentje knoflook uit de pers
2 el fijngesneden basilicum
3 el vissaus (Nam Pla)
1 el citroensap 8 tongfilets zout versgemalen peper
1 dl droge witte wijn
4 gedroogde tomaten op olie fijngesneden
2 el geroosterd sesamzaad
extra nodig: cocktailprikkers ovenschaal

Bereiding

Oven voorverwarmen op 200 °C. Olie verhitten en spinazie en knoflook ± 1 min. roerbakken. 1 el basilicum, 2 el vissaus en citroensap toevoegen en ± 1 min. meebakken, totdat spinazie geslonken is. Tongfilets met zout en peper bestrooien en spinazie erover verdelen. Visfilets oprollen en vastzetten met prikkers. Rolletjes in ovenschaal leggen. Wijn en 1 el vissaus erbij schenken, tomaat over rolletjes verdelen en schaal afdekken met aluminiumfolie. Vis in midden van oven in ± 20 min. gaar laten worden. Folie en prikkers verwijderen, rolletjes uit oven bestrooien met sesamzaad en rest van basilicum.

Bereiding: ± 25 min.

Kcal p.p.: ± 180

Wijnadvies:

Bij dit gerecht past een Elzasser W. de Wolfberger Tokay Pinot Gris goed (Gall & Gall).

Pot au feu met kalkoen en chorizo

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vlees | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

3 el olijfolie
700 g kalkoenfilet in grove stukken
8 hele sjalotten
2 teentjes knoflook in dunne plakjes
150 g dunne, droge chorizo in dikke plakken
2 dl rode wijn
2 dl kippenbouillon (tablet of pot) of gevogeltefond (pot)
3 tomaten ontveld in vieren
1 courgette in dikke plakken
1 rode paprika in repen
1 laurierblad
½ tl Italiaanse keukenkruiden zout versgemalen peper verse
basilicumblaadjes 1 el fijngesneden peterselie

Bereiding

Voorbereiden

Kan een dag van tevoren: in pan met dikke bodem olie verhitten en kalkoen hierin in ± 10 min. rondom bruin bakken. Kalkoen uit pan scheppen. In achtergebleven olie sjalotten, knoflook en chorizo al omscheppend ± 5 min. bakken. Wijn en bouillon erbij schenken, kalkoen terug in pan leggen en geheel aan de kook brengen. Tomaten, courgette, paprika, laurier en Italiaanse kruiden toevoegen. Gerecht op laag vuur ± 1 uur zachtjes laten stoven. Pot au feu op smaak brengen met zout en peper, laten afkoelen en tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren.

Bereiden

Begin ± 10 min. van tevoren:

pot au feu in ± 10 min. zachtjes verwarmen. Met basilicum en peterselie bestrooien.

Voor-/bereiding: ± 1 uur en 15 min./10 min.

Kcal p.p.: ± 440

Tip:

Lekker met brood

Het is lekker om bij dit gerecht een landelijk brood of briochebrood te serveren.

Tip:

Wijnadvies

Lekker met een stevige rode wijn uit Navarra, bijvoorbeeld Navarra Reserva (Hema) of Beamonte (Albert Heijn).

Provençaals gevulde lenderollade

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

voor de vulling:

50 g gedroogde abrikozen in stukjes

½ dl port

1 el boter of margarine

50 g spekblokjes

1 teentje knoflook 150 g kalfsgehakt

1 ei losgeklopt

1 sneetje ontkorst witbrood verkruimeld 2 gedroogde tomaten op

olie in reepjes

2 lente-uitjes fijngesneden

½ el fijngesneden rozemarijn

½ el fijngesneden tijm

½ el fijngesneden oregano ½ el paprikapoeder zout peper

voor de rollade: 1 runder-lenderollade van ± 750 g

25 g boter of margarine

1 el olie

½ dl rode wijn

1½ dl vleesfond (pot) ½ dl Room Culinair

extra nodig: braadslede, ingevet rolladenetje of keukentouw

Bereiding

Voorbereiden

Abrikozen: moet 8 uur vóór voorbereiden rollade: abrikozen in port 8 uur laten weken.

Rollade: kan een dag van tevoren: in 1 el boter spek ± 5 min. bakken, knoflook toevoegen en 2 min. meebakken. Kalfsgehakt mengen met spekmengsel, gedroogde tomaten, geweekte abrikozen, ei, broodkruim, groene kruiden, paprikapoeder, zout en peper. Rollade uitrollen en gehaktmengsel erover uitstrijken. Rollade oprollen en rolladenetje eromheen doen. Tot gebruik in koelkast bewaren.

Bereiden

Begin ± 1½ uur voor serveren: rollade ± 10 min. op temperatuur laten komen. Oven voorverwarmen op 200 °C. In braadpan boter en olie samen verhitten en rollade hierin in ± 10 min. rondom aanbraden.

Rollade in braadslede leggen en in midden van oven in ± 45 min. rosé braden. Rollade op schaal afgedekt met aluminiumfolie ± 10 min. laten rusten. Intussen voor saus aanbaksels in braadslede losroeren met ½ dl vleesfond. Vloeistof zeven boven steelpan. Rest van fond en wijn toevoegen en vocht tot helft laten inkoken. Room erdoor roeren, enkele min. mee laten koken. Saus op smaak brengen met zout en peper. Rollade in plakken snijden en saus erbij serveren.

Voor-/bereiding: ± 20 min./1½ uur, Wachtijd: ± 8 uur

Kcal p.p.: ± 800

Provençaals gevulde lenderollade

Tip:

Gekruide of ongekruide rollade Vraag uw slager om een opgerolde rollade, die alleen gekruid is met zout en peper en die nog niet is opgebonden, omdat u de rollade nog moet vullen. Als u er een rolladenetje bij vraagt, kunt u de gevulde rollade straks snel bij elkaar binden. U kunt de rollade natuurlijk ook opbinden met keukentouw.

Tip:

Wanneer is rollade rosé?

Test de gaarheid van uw rollade door met een satéstokje in het vlees te prikken. Als de druppels vocht die eruit komen rood zijn is het vlees nog rauw, zijn de druppels roze dan is het vlees rosé. Bijna kleurloze druppels geven aan dat het vlees volledig gaar is.

Tip:

Wijnadvies

Bij de kruidige smaak van de gevulde rollade past een Chianti Classico (Gall & Gall of Hema) heel goed.

Provençaalse salade met geitenkaas en spek

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

200 g kleine aardappelen schoongeboend in vieren
3 el olijfolie zout versgemalen zwarte peper
1 tl Provençaalse kruiden
1 dl droge witte wijn
100 g spekreepjes
200 g zachte geitenkaas
12 plakken rauwe ham
50 g rucola (raketkruid)
100 g eikenbladsla kleiner gescheurd
100 g rode sla
75 g gepelde walnoten grof gehakt
voor de dressing: 1 el frambozenazijn
1 el citroensap
5 el olijfolie
3 el fijngesneden tuinkruiden bijv. dragon, gladde peterselie, kervel
en bieslook
extra nodig: braadslede of ovenschaal

Bereiding

Oven voorverwarmen op 200 °C. Aardappelen in braadslede met olie, zout peper en Provençaalse kruiden omscheppen. Aardappelen in midden van oven ± 20 min. bakken. Oven uitschakelen, wijn over aardappelen schenken en nog 10 min. in oven laten staan. Laten afkoelen. Intussen in droge koekenpan spekreepjes in ± 5 min. zachtjes uitbakken en laten afkoelen. Geitenkaas over midden van plakjes rauwe ham verdelen en ham oprollen. Voor dressing azijn en citroensap losroeren met zout en peper, olie er straalsgewijs door kloppen en kruiden erdoor roeren. Alle sla losjes vermengen en op schaal leggen. Aardappelen en spekreepjes mengen en op sla scheppen. Ham- kaasrolletjes erop leggen en dressing erover schenken. Met walnoten bestrooien.

Bereiding: ± 35 min.

Wachttijd: ± 30 min.

Kcal p.p.: ± 760

Tip:

Slanke variatie: ± 310 kcal p.p. minder! Vervang het spek door magere bacon, halveer de hoeveelheid geitenkaas. Vervang de helft van de olijfolie voor de dressing door kippenbouillon (blokje). Bestrooi de salade met 1 el walnoten.

Kcal p.p.: ± 450

Tip:

Provençaalse salade met geitenkaas en spek

Wijnadvies

Een Bergerac Sec Château Fongrive uit 1997 (Gall & Gall) past goed bij dit gerecht.

Ratatouille-aardappelflan

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Nagerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

450 g voorgekookte aardappelplakjes (koeling)

1 courgette

1 gele paprika in stukken

4 ontvelde tomaten in halve plakken

1 tl Provençaalse kruiden

3 eieren

½ dl slankroom 1 teentje knoflook uitgeperst zout peper

± 50 g geraspte pittig belegen kaas basilicum peterselie tijm

Bereiding

Oven voorverwarmen op 200 °C. Aardappelplakjes, courgette en paprika in water met zout ± 5 min. koken en afgieten. Tomaat en provençaalse kruiden erdoor mengen. Groenten in ovenschaal scheppen. Eieren loskloppen met slankroom, knoflook, zout en peper. Eimengsel over groenten schenken en met kaas bestrooien. Flan in oven ± 20 min. bakken. Garneren met basilicum, peterselie en tijm.

Tip:

Voorbereiden

Maak de saus tot en met het toevoegen van bessengelei en kersen. Verwarm voor verdere bereiding de saus zacht.

Ravigotesaus

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Sauzen | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 ei(M)

1 dl crème fraîche

1 el mayonaise

1 grote augurk in blokjes

1 fijngesneden sjalotje

1 tl kappertjes

1 tl fijngesneden bieslook

Bereiding

Kan 8 uur van tevoren:

ei in ± 8 min. hard koken. Ei in kleine stukjes snijden en mengen met crème fraîche, mayonaise, augurk, sjalot, kappertjes en bieslook. Ravigotesaus tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren.

Ravioli met gerookte zalm

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | Vis | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

50 g lente-ui in kleine stukjes
50 g wortel in kleine blokjes
50 g courgette in kleine blokjes
3 el olijfolie
1-2 el Japanse sojasaus
200 g gerookte zalm in kleine stukjes
24 ravioli-vellen (toko, diepvries)
2 eidooiers losgeklopt 1 dl crème fraîche zeezout versgemalen
peper

Bereiding

Voorbreiden

Kan 1 dag van tevoren: ravioli:

lente-ui, wortel, en courgette in 1 el olie ± 4 min. bakken. Sojasaus toevoegen en mengsel laten afkoelen. Zalm erdoor roeren. 12 ravioli-vellen op werkvlak leggen en bestrijken met eidooier. Zalmvulling hierover verdelen. Vellen afdekken met rest van ravioli-vellen en randen goed op elkaar drukken. Ravioli tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren.

Bereiden

Ruim water met 2 el olijfolie aan de kook brengen. In andere pan crème fraîche met zout en peper verwarmen. Ravioli in kokend water ± 3 min. koken en voorzichtig op crème fraîche scheppen. Serveren met taugésalade (zie Diverse recepten).

Voor-/bereiding: ± 30/10 min.

Kcal p.p.: ± 745

Tip:

Vooraf maken!

Makkelijk: u kunt de ravioli met gerookte zalm van tevoren maken en in de vriezer. Recept Ravioli met gerookte zalm bewaren. Leg er wel plasticfolie tussen, anders gaat de ravioli plakken.

Red Elephant

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Drankjes en Cocktail | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

8 el rode frambozen-limonadesiroop

12 el advocaat

12 el mineraalwater

Bereiding

Limonadesiroop, advocaat en mineraalwater mengen in shaker of blender. Drankje over 4 glazen verdelen.

Bereiding: ± 5 min.

Kcal p.p.: ± 300

Tip:

Crushed

Ice Lekker met veel chrushed ice. Crushed ice kunt u maken door ijsblokjes tussen een theedoek te leggen en met een vleeshamer tot gruis te slaan.

Reebiefstuk met kriekenbiersaus

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vlees | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

3 dl kersenbier (kriekenbier, bijv. Kriek Lambiek)
1 sjalotje fijngesneden
1 takje verse tijm
1 el rode bessen- of cranberrygelei (pot)
2 el kersen zonder pit (potje) in reepjes
4 reebiefstukken van ± 125 g
± 50 g boter of margarine ½-1 el aardappelmeel zout
cayennepeper

Bereiding

Bier met sjalot en tijm op hoog vuur in ± 5 min. tot 3/4 laten inkoken. Tijm verwijderen, bessengelei en kersen door bier roeren. Saus warmhouden. Reebiefstuk met peper bestrooien en in verhitte boter aan elke kant ± 3 min. bakken. Vlees uit pan scheppen en in aluminiumfolie warm houden. Bakvet uit pan schenken, daarna saus in pan schenken en aanbaksels losroeren. Aardappelmeel met 1-2 el water aanmaken en door saus roeren tot deze licht bindt. Saus op smaak brengen met zout en cayennepeper. Biefstuk serveren met saus en ratatouille- aardappelflan (zie Diverse recepten).

Bereiding: ± 30 min.

Kcal p.p.: ± 285

Tip:

Gewone biefstuk

In plaats van reebiefstuk kunt u ook gewone biefstuk nemen.

Wijnadvies

Coleccion 2100 tinto rioja murieta uit Noord Spanje (Gall & Gall) combineert goed met dit gerecht.

Rode kool met karwij

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Ovenschotel | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

45 g boter of margarine
½ tl karwijzaad
1 blaadje laurie
2 teentjes knoflook fijngesneden
3 sjalotjes fijngesneden
1 grote zure appel in blokjes
1 kg rode kool harde delen verwijderd fijngeschaafd
2 el rode bessengelei of aardbeienjam
5 el rode wijnazijn zout peper

Bereiding

Voorbereiden

Kan 8 uur van tevoren: in grote pan boter verhitten en karwijzaad, laurier, knoflook en sjalotjes hierin ± 5 min. bakken. Appel en kool toevoegen en 3 min. meebakken. Bessengelei, azijn, 3 dl water, zout en peper toevoegen en kool afgedekt ± 1 uur laten stoven. Ingevet stuk aluminiumfolie met vette kant op kool leggen en pan daarna met deksel afdekken. Mengsel tijdens stoven af en toe omroeren. Koolmengsel laten afkoelen en tot gebruik in koelkast bewaren.

Bereiden

Koolmengsel op zacht vuur verwarmen in open pan en teveel aan vocht laten verdampen. Kool op smaak brengen met zout en peper.

Voor-/bereiding: ± 1½ uur/15 min.

Kcal p.p.: ± 155

Tip

Wild en vleesstoofschotels Rodekool met karwij past goed bij allerlei wildgerechten en pittig gekruide vleesstoofschotels.

Rode uienmarmelade

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Sauzen | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

350 g rode uien

2 el ganzenvet of olie

½-1 dl rode wijnazijn

Bereiding

Kan een dag van tevoren:

rode ui in ganzenvet 5 min. zachtjes bakken. Pan afdekken en uien heel zachtjes ± 45 min. laten garen.

Rode wijnazijn toevoegen en uien nog ± 30 min. zachtjes laten garen.

Roergebakken honing-kip met sesamzaad

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Gevogelte | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

300 g pandanrijst
4 kipfilets à 150 g in brede repen zout vergemalen peper
2 el olie
2 el geroosterd sesamzaad 8 el vloeibare honing
sap en geraspte schil van 4 citroenen
4 el tomatenpuree
4 el ketjap manis
4 lente-uitjes in schuine ringen

Bereiding

Rijst gaar koken volgens aanwijzingen op verpakking. Kipfiletrepes met peper bestrooien. Olie in wok verhitten en kiprepen hierin in ± 5 min. omscheppend bruin bakken, met zout bestrooien. Honing, citroensap en -rasp, tomatenpuree en ketjap mengen. Mengsel bij kip schenken en al omscheppend ± 5 min. verwarmen, zodat saus dik bindt. Met sesamzaad bestrooien. Rijst op borden scheppen, lente-uitjes erover verdelen en kip erop leggen. Lekker met komkommersalade.

Bereiding: ± 25 min.

Kcal p.p.: ± 675

Tip:

Wijnadvies

Bij deze wijn past een Duitse Mosel Riesling Kabinett goed (Gall & Gall).

Roergebakken peultjes met bosui

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

4 lente-uitjes

2 el olijfolie 300 g peultjes

geraspte schil en uitgeperst sap van ½ citroen zout versgemalen peper

Bereiding

Wit van lente-uitjes fijnsnijden, groene stengels in schuine stukjes snijden. Wit van lente-ui in olijfolie ± 2 min. bakken. Peultjes en groen van lente-ui toevoegen en ± 3 min. omscheppend meebakken. Geraspte schil en uitgeperst sap van citroen erbij doen en ± 2 min. meewarmen. Op smaak brengen met zout en versgemalen peper.

Romige Elzasser-plaattaart

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor ± 8 punten:

40 g boter of margarine of reuzel

2 grote uien in dunne ringen

750 g zuurkool gespoeld goed uitgelekt 1 dl droge witte wijn of

vleesbouillon (tablet) zout peper

150 g ontbijtspek in reepjes

8-10 plakjes diepvriesbladerdeeg ontdooid

1 kleine rookworst in dunne plakjes

4 eieren 3 dl crème fraîche nootmuskaat

100 g komijnekaas grof geraspt

extra nodig: bakplaat, ingevet

Bereiding

Oven voorverwarmen op 200 °C. 20 g boter verhitten en uien hierin op zacht vuur ± 10 min. bakken.

Zuurkool en witte wijn toevoegen en ± 15 min. zachtjes meestoven. Zout en peper toevoegen en

mengsel iets laten afkoelen. Ontbijtspek in 20 g boter in ± 10 min. krokant bakken. Plakjes deeg op elkaar

leggen en uitrollen tot lap ter grootte van bakplaat. Bakplaat met deeg bekleden, randen iets omhoog

drukken. Deeg met vork regelmatig inprikken. Zuurkoolmengsel over taartbodem verdelen. Uitgebakken

spekreepjes en plakjes worst over zuurkoolmengsel verdelen. Eieren loskloppen met crème fraîche,

zout, peper, nootmuskaat en 50 g kaas. Eimengsel over taart schenken en taart in midden van oven in ±

45 min. gaar en lichtbruin bakken. 20 min. voor einde van baktijd 50 g kaas erover strooien en laten

gratineren.

Bereiding: ± 1½ uur

Kcal p.p.: ± 635

Tip:

Gruyère

Ook lekker met geraspte Gruyère in plaats van komijnekaas.

Romige garnalensoep

| | | | | |
|------------|---------------------------|-------------------------|---------|-----|
| Menugang - | Soort | Schaal- en Schelpdieren | Snel | Nee |
| Keuken - | Type | Soep | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

30 g boter of margarine
½ ui fijngesneden
½ rode paprika in hele kleine blokjes
1½ stengel bleekselderij in hele dunne reepjes
1 klein teentje knoflook geperst
¼ tl mosterdpoeder
¼ tl cayennepeper
1½ tl paprikapoeder
1 el bloem
7 dl visbouillon (van tabletten)
1 takje tijm
1 blaadje laurier
0,7 dl slagroom
200-300 g grote gepelde gekookte garnalen (staartstukje eraan)
zout peper
1½ el (fijngesneden) bieslook

Bereiding

Vorbereiden

Kan 8 uur van tevoren:

boter verhitten en ui, paprika, bleekselderij en knoflook hierin ± 5 min. bakken. Mosterdpoeder, cayennepeper, paprikapoeder en bloem toevoegen en 3 min. zachtjes meebakken. Visbouillon erdoor roeren en tijm en laurier toevoegen. Soep op zacht vuur ± 10 min. laten koken. Tijm en laurier verwijderen. Soep laten afkoelen en tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren.

Bereiden

Begin ± 10 min. voor serveren : soep aan de kook brengen. Slagroom en garnalen (4 garnalen voor garnering achterhouden) erdoor roeren en soep goed verwarmen. Soep met zout en peper op smaak brengen en met bieslook en achtergehouden garnalen garneren.

Voor-/bereiding: ± 20/10 min.

Kcal p.p.: ± 190

Wijnadvies

Bij deze kruidige pikante soep kunt u het beste een frisse witte wijn serveren, bijvoorbeeld Springfield Estate uit Zuid- Afrika (Hema) of een Andes Peaks Sauvignon Blanc uit Chili (Gall & Gall).

Tip:

Lekker voor kinderen

Serveer in plaats van deze garnalensoep een kant-en-klare tomatensoep met een scheepje crème fraîche erin. Lekker met bladerdeeg-soepstengels (van de bakker) of gewone soepstengels die je eerst

Romige garnalensoep

omwikkelt met reepjes jonge kaas of achterham.

Romige preisoep met paprika-hamcroutons

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | Vlees | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

voor de soep:

1 klein sjalotje fijngesneden

30 g boter of margarine

2 kleine aardappels in blokjes

200 g prei in ringen

3 dl runderbouillon (tablet)

½ dl droge witte wijn

2/3 dl Room Culinair (pakje, supermarkt) zout peper

voor de croutons: 2/3 kleine rode paprika

40 g beenham 70 g mascarpone mespunt paprikapoeder

zout peper

1 el olie

20 g boter of margarine

2 sneetjes oud witbrood ontkorst in repen

extra nodig : 4 koffiekopjes

Bereiding

Vorbereiden

Kan een dag van tevoren: soep: sjalot in boter ± 3 min. zachtjes bakken. Prei toevoegen en ± 3 min. meestoven. Aardappels en bouillon toevoegen en met deksel op pan in ± 15 min. zachtjes gaar koken. Wijn erdoor roeren en soep onafgedekt nog ± 3 min. laten koken. Soep pureren. Soep opnieuw aan de kook brengen en Room Culinair, zout en peper erdoor roeren.

Paprika-hamcrème:

grill voorverwarmen op hoogste stand. Paprika onder grill in ± 8 min. rondom zwart laten blakeren.

Paprika ± 10 min. in gesloten plastic zak leggen. Schil van paprika trekken, vruchtvlies met ham pureren. Mascarpone, paprikapoeder, zout en peper erdoor roeren.

Croutons:

olie en boter verhitten en broodrepen hierin in ± 4 min. goudbruin bakken. Croutons op keukenpapier laten uitlekken. Soep en paprika-hamcrème in koelkast bewaren, croutons in goed afgesloten trommel bewaren.

Bereiden

Begin ± 10 min. voor serveren: soep al roerende in ± 10 min. zachtjes verwarmen. Paprika-hamcrème op kamertemperatuur laten komen en croutons ermee besmeren. Soep over kopjes verdelen, croutons erbij geven.

Voor-/bereiding: ± 35/10 min.

Romige preisoep met paprika-hamcroutons

Kcal p.p.: ± 260

Vegetarische soep

Vervang voor een vegetarische soep de runderbouillon door kruidenbouillon en de beenham door verse roomkaas met tuinkruiden.

Romige shiitakesoep met parmezaanse kaascrackers

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

350 g shiitake (paddestoelen)
1½ el olijfolie zout zwarte peper 1 sjalot fijngesneden
1 teentje knoflook fijngesneden
3-4 dl groentebouillon (van tablet)
4 sjalotten fijngesneden
1 el olijfolie
2 dl droge witte wijn
3 dl groentebouillon (van tablet)
3 dl crème fraîche
40 g shiitake in dunne plakjes
1 el olijfolie

Bereiding

Vorbereiden

Kan 1 dag van tevoren: shiitakepuree: van shiitake steeltjes verwijderen (steeltjes voor groentebouillon bewaren). Shiitake in plakjes snijden. Olie verhitten en paddestoelen met zout, peper, sjalot en knoflook hierin ± 3 min. zachtjes bakken. Bouillon toevoegen en mengsel ± 15 min. zachtjes laten koken tot paddestoelen zacht zijn. Mengsel in keukenmachine of blender pureren.

Roommengsel: sjalot in olie op zacht vuur ± 5 min. bakken. Wijn toevoegen en laten inkoken tot pan bijna droog is. Bouillon toevoegen en weer laten inkoken tot er 1 dl over is. Crème fraîche toevoegen en mengsel op zacht vuur nog ± 5 min. zachtjes laten koken. Roommengsel pureren en mengen met shiitakepuree. Soep tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren.

Bereiden

Begin ± 10 min. voor serveren: soep op zacht vuur verwarmen.

Garnering:

shiitake in olie ± 7 min. bakken en voor serveren over soep strooien. Soep met parmezaanse kaascrackers (zie Diverse recepten) serveren.

Tip:

Andere paddestoelen

De shiitake kunnen ook vervangen worden door andere paddestoelen bijvoorbeeld cantharellen of kastanjechampignons.

Rundergebraad en crôte

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vlees | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 stuk runderzijlende (± 800 g) of 1 mooi stuk runderribeye
4 blaadjes verse laurier heel fijngesneden
2 teentjes knoflook geperst
zeezout versgemalen peper
30 g boter
2 el olijfolie
5-6 plakjes diepvries bladerdeeg ontdooid
2 eidooiers losgeklopt
4 gedroogde witte boterhammen
4 gedroogde tomaten fijngesneden
8 zwarte olijven fijngesneden
1 knoflookteentje fijngesneden
3 el fijngesneden peterselie
5-8 el olijfolie
50 g ontbijtspek in blokjes
1 el boter of margarine
250 g gemengde paddestoelen (oesterzwammen, shi-itake, kastanjechampignons)
200 g groene flageolets (blik)
½ tl fijngesneden tijm ½ tl fijngesneden rozemarijn
zeezout versgemalen peper

Bereiding

Vorbereiden

Moet 1 dag van tevoren:

Vlees inwrijven met laurier en knoflook en 1 nacht in koelkast laten intrekken. Volgende dag, kan 8 uur van tevoren: vlees met zout en peper bestrooien en in mengsel van boter en olie in ± 5 min. rondom bruin bakken. Vlees laten afkoelen. Deegplakjes op elkaar leggen en uitrollen tot deeglap die royaal om vlees kan worden gevouwen. Deeg met vork regelmatig inprikken. Vlees op deeg leggen en deeg om vlees vouwen. Deegranden met eidooier vastplakken. Ingepakt vlees tot gebruik in koelkast bewaren.

Bereiden

Ingepakt vlees op kamertemperatuur laten komen. Oven voorverwarmen op 225 °C. Deeg met losgeklopt eidooier bestrijken. Rundergebraad in midden van oven 15-20 min. bakken.

Kruidenkorst:

boterhammen in keukenmachine fijnmaken. Broodkruim uit machine halen en mengen met gedroogde tomaat, olijven, knoflook en peterselie. Olijfolie erdoor roeren om mengsel smeugig te maken. Na 15-20 min. baktijd gebrad uit oven halen, deegkorst met losgeklopt eidooier bestrijken en met kruidenmengsel bedekken. Rundergebraad in oven terugzetten en nog 6-10 min. bakken tot kruidenmengsel krokant en lichtbruin gekleurd is.

Rundergebraad en crôte

Garnituur:

spekblokjes in boter ± 5 min. krokant bakken, paddestoelen toevoegen en ± 5 min. meebakken.

Flageoletts toevoegen en mengsel op smaak brengen met tijm, rozemarijn, zout en peper. Vlees uit oven ± 10 min. laten rusten, in plakken snijden en serveren met garnituur, bladerdeegfiguurtjes en crème fraîche-mosterdsaus (zie Diverse recepten).

Voor-/bereiden: ± 30/50 min., Wachten: ± 1 nacht

Kcal p.p.: ± 995

Tip:

Niet geschikt voor kleine hoeveelheden Bij dit rundergebraad voor 4 tot 6 personen is de verhouding tussen de hoeveelheid vlees en het bladerdeeg precies goed. Het deeg en het rundvlees zijn zo op hetzelfde moment knapperig en rosé. Daarom is dit gerecht is niet geschikt voor 2 personen. U kunt dit gerecht natuurlijk wel voor 4 personen bereiden en de helft voor de volgende dag bewaren. Voor een groter gezelschap kunt u 2 of meer stukken rundergebraad van ± 800 g in bladerdeeg maken.

Tip:

Liever minder rood?

Bij bovenstaande baktijden wordt het vlees rood tot rosé gebakken. Heeft u het vlees liever minder rood? Laat het dan 5 tot 10 minuten langer in de oven staan.

Tip:

Wijnadvies

Bij dit rundergebraad past een Australische Koonunga Hill Shiraz Cabernet Sauvignon uit 1996 goed (Gall & Gall).

Russische haring-bietensalade

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vis | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

500 g krielaardappelen in de schil schoongeboend
1 dl azijn mespunt suiker
2 el fijngesneden dille 6 kleine gekookte bietjes in parten zout
1 courgette in linten geschaafd
4 zoute haringen 2 sjalotjes fijngesneden zout versgemalen
zwarte peper 150 g kerstomaten gehalveerd
voor de dressing:
2 el geraspte mierikswortel (potje)
4 el zure room
5 el zonnebloemolie

Bereiding

Krielaardappelen in ± 15 min. gaar koken, afgieten en laten afkoelen. Azijn aan de kook brengen, suiker en ½ el dille erdoor roeren. Bietjes hierin ± 5 min. zachtjes laten koken, laten afkoelen. Courgettelinten in ruim kokend water met zout ± 1 min. koken, koud afspoelen en laten uitlekken. Haringen in stukjes snijden en grofhakken. Mengen met sjalot en haringtartaar op smaak brengen met zout en peper. Voor dressing mierikswortel losroeren met zure room en olie er straalsgewijs bij kloppen. Op smaak brengen met zout en peper en rest van dille erdoor roeren. In midden van grote schaal haringtartaar leggen, biet, courgette, aardappel en kerstomaten er omheen scheppen. Dressing erbij geven. Lekker met donker brood en boter.

Bereiding: ± 30 min., Wachtijd: ± 15 min.

Kcal p.p.: ± 415

Tip:

Mierikswortel

Mierikswortel wordt veel gebruikt in de Oost-Europese keuken. De smaak is lekker pittig, een beetje mosterd-achtig. Een perfecte smaakmaker voor dressings! Mierikswortel is, geraspt, in potjes te koop.

Tip:

Wijnadvies

Bij dit gerecht past een Zuidfranse Domaine St Louis Picpoul de Pinet goed (Gall & Gall).

Salade met kip, appel en blauwe kaas

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

voor de salade:

400 g kipfilet zout versgemalen peper

2 el olie

2 el boter of magarine

4 el zonnebloempitten

600 g gemengde sla (koelvitrine)

400 g ongeschilde appels in schijfjes

300 g Roquefort of andere blauwe kaas verbrokken

± 60 g mini-fritessticks (zakje)

voor de dressing: 2 tl vloeibare honing

2 el witte wijnazijn

2 el appelsap 8 el olie

Bereiding

Kipfilet met zout en peper bestrooien. Olie en met boter samen verhitten en kip hierin rondom in ± 15 min. bruin en gaar bakken. Uit pan nemen en in stukjes verdelen. Intussen zonnebloempitten in droge koekenpan licht roosteren. Ingrediënten voor dressing door elkaar kloppen. Gemengde sla, kip, appel, kaas en dressing door elkaar scheppen. Met zonnebloempitten en fritessticks bestrooien.

Bereiding: ± 30 min.

Kcal p.p.: ± 980

Tip:

Slanke variatie: ± 530 p.p. minder!

Neem 50 g Roquefort in plaats van 150 g. Laat de fritessticks weg. Vervang de zonnebloemolie in de dressing door magere yoghurt.

Kcal p.p.: ± 450

Tip:

Wijnadvies

Dit gerecht combineert goed met een Zuidfranse Château Mauleon Côtes du Roussillon Villages uit 1995 (Gall & Gall).

Salade met rog vleugel en citrusvruchten

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vis | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 sinaasappel
1 grapefruit
1 limoen
100 g gemengde sla (veldsla, frisée, eikenbladsla) ± 300 g
rogvleugel zonder vel in 8 stukken zout peper
25 g boter of margarine
3 basilicumblaadjes heel dun gesneden sap van ½ limoen sap van
½ sinaasappel ½ tl mosterd
1 el fijngesneden peterselie zout peper
3 el olijfolie

Bereiding

Begin ± 20 min. voor serveren: dressing: limoen- en sinaasappelsap, mosterd, peterselie, zout en peper mengen en olijfolie geleidelijk erdoor kloppen.

Salade:

citrusvruchten dik schillen en partjes tussen vliesjes uitsnijden. Slasoorten mengen met citrusvruchten en dressing erover schenken. Vis met zout en peper bestrooien en in boter in ± 5 min. aan beide zijden lichtbruin en krokant bakken. Vis op salade leggen en fijngesneden basilicum erover strooien. Basilicum-aïoli (zie Diverse recepten) er apart bij serveren.

Bereiding: ± 20 min.

Kcal p.p.: ± 375

Tip:

Variatie:

Aïoli met dille en limoensap Vervang de basilicum en het citroensap door dille en limoensap.

Salade Niçoise

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

4 eieren

200 g krielaardappelen met schil schoongeboend 200 g haricots

verts of dunne sperziebonen zout

1 groene paprika in repen

4-6 vleestomaten in plakken

1 rode ui in ringen

2 blikjes tonijn naturel (inh. 225 g) uitgelekt

1 blik artisjokharten (inh. 450 g) uitgelekt, gehalveerd

25 g ansjovisfilets (uit blik) uitgelekt

100 g zwarte olijven 2 takjes verse basilicum

voor de dressing:

3 el rode wijnazijn 1 tl mosterd zout

versgemalen zwarte peper

8 el olijfolie

Bereiding

Eieren in ± 8 min. hard koken, pellen en in grove parten snijden. Krieltjes in ± 15 min. beetgaar koken, laten afkoelen en in plakken snijden. Haricots in ruim water met zout in ± 5 min. beetgaar koken, koud afspoelen en laten uitlekken. Krieltjes, eieren, haricots, paprika, tomaten, ui, losgehaalde tonijn en artisjokharten op grote platte schaal leggen. Voor dressing azijn met mosterd, zout en peper omroeren, olie straalsgewijs erbij kloppen, zodat gladde saus ontstaat. Helft ervan met salade omscheppen. Salade garneren met ansjovisfilets, olijven en basilicumblaadjes. Rest van dressing erover scheppen.

Bereiding: ± 30 min., Wachtijd: ± 30 min.

Kcal p.p.: ± 770

Tip:

Slanke variant 320 kcal p.p. minder!

Halveer de hoeveelheid eieren en tonijn. Vervang 2/3 deel van de olijfolie door kippenbouillon (van een blokje).

Kcal p.p.: ± 450

Tip:

Extra snel klaar

Lekker makkelijk: neem voorgekookte aardappelplakjes (koelvitrine) in plaats van krieltjes.

Tip:

"Pan bagnat": lekker lunchgerecht "Pan bagnat" is een

Italiaanse bol gevuld met salade Niçoise. Beleg de bol met slablaadjes en schep daar een royale hoeveelheid salade op.

Salade Niçoise

Tip:

Finishing touch

Salade en dressing worden vaak van te voren vermengd, zodat de smaken goed kunnen intrekken.

Druppel vlak voor het serveren - als finishing touch - wat extra olijfolie over de salade.

Tip:

Wijnadvies

Bij dit gerecht past een Plaimont Colombard, een witte Gascogne wijn, goed (Gall & Gall).

Salade van geroosterde groenten

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 kleine rode paprika in stukken
1 kleine gele paprika in stukken
400 g kleine aardappelen ongeschild in stukken
1 rode ui in stukken
1 kleine aubergine in repen
1½ teentje knoflook fijngesneden
½ tl gedroogde oregano ½ tl rozemarijnnaaldjes zout peper
4 el olijfolie
1 el citroensap
1½ el honing
1½ el fijngesneden peterselie
1½ el fijngesneden bieslook 100 g feta verkruid
extra nodig: grote ovenschaal

Bereiding

Kan 3 uur van tevoren: oven voorverwarmen op 220 °C. In ovenschaal alle groenten, knoflook, oregano, rozemarijn, zout, peper en 2 el olijfolie mengen. Groentemengsel in midden van oven ± 1 uur roosteren onder regelmatig omscheppen. Dressing roeren van citroensap, honing, peterselie, bieslook, zout, peper en 2 el olie. Dressing over geroosterde groenten schenken en salade tot gebruik op kamertemperatuur laten afkoelen.

Serveren

Feta over salade strooien.

Bereiding/serveren: ± 1½ uur/ ± 5 min.

Kcal p.p.: ± 265

Tip:

Mini-paprika's

Extra feestelijk: vervang de grote in stukken gesneden paprika's door gehalveerde mini-paprika's.

Salade van groene asperges met kruidendressing en parmezaanse kaas

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

750 g groene asperges zout
versgemalen peper
± 100 g parmezaanse kaas aan een stukje
1 el (wal)notenolie
5 el olijfolie
2 el citroensap
½ tl witte basterdsuiker
1 el fijngesneden bieslook
½ el fijngesneden peterselie
½ el fijngesneden tijmblaadjes

Bereiding

Vorbereiden

Kan één dag van tevoren:

asperges eventueel met dunschiller schillen en houtachtige uiteinden van onderkant afsnijden. Asperges in ruim water met zout in 8-10 min. beetgaar koken. In vergiet onder koud stromend water afspoelen en laten uitlekken. Met kaasschaaf of dunschiller grove flinters van parmezaanse kaas snijden. Asperges en kaas apart afgedekt in koelkast bewaren.

Bereiden

Asperges en kaas op kamertemperatuur laten komen. Dressing kloppen van walnotenolie, olijfolie, citroensap, suiker, bieslook, peterselie, tijm, zout en peper. Asperges op platte schaal leggen en dressing erover sprenkelen. Kaas over salade strooien. Lekker met warm ciabattabrood.

Tip:

Variatie

In plaats van de kruidendressing kunt u de groene asperges ook besprenkelen met een zeer goede olijfolie extra vierge.

Saus van geroosterde paprika's

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Sauzen | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

3 rode paprika's

3 gele paprika's

3-4 el olijfolie

2 teentjes knoflook, geperst

1 el kappertjes

1 blaadje laurier 1 klein takje rozemarijn zout peper

1 el fijngesneden basilicum ½-1 el balsamico-azijn

Bereiding

Vorbereiden

Kan 1 dag van tevoren: oven voorverwarmen op 200 °C. Paprika's met 1-2 el olijfolie bestrijken en op rooster in midden van oven 20-25 min. roosteren tot vel rimpelig wordt en loslaat. Paprika's in gesloten plastic zak ± 10 min. laten uitdampen. Daarna vel van paprika's verwijderen en groente in dunne reepjes snijden. Vrijgekomen sap opvangen. Paprika, paprikasap, knoflook, kappertjes, laurier, rozemarijn, 4 el water en 2 el olijfolie verwarmen en mengsel op zacht vuur ± 30 min. laten sudderen. Voor serveren saus met zout en peper op smaak brengen en basilicum en balsamico-azijn erdoor roeren. Saus tot gebruik in koelkast bewaren.

Bereiden

Begin ± 10 min. voor serveren: saus voor gebruik zachtjes verwarmen.

Scholfiletrollertjes met dillesaus

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

voor de scholrollertjes: 8 enkele scholfilets zonder vel

1 eiwit

8 gekookte gamba's gepeld 1 dl visbouillon (van tablet)

voor de saus:

1½ dl droge witte wijn

1½ dl visbouillon (van tablet)

1 sjalotje fijngesneden

1 teentje knoflook fijngesneden 2 dl Room Culinair (pakje, supermarkt) zout peper paprikapoeder

2 el fijngesneden verse dille (of evt. diepvries) 50 g koude boter of margarine in klontjes

extra nodig: 8 cocktailprikkers lage ingevette ovenschaal

Bereiding

Kan paar uur van tevoren: scholrollertjes: filets uitspreiden. Eiwit iets loskloppen. Gamba's door eiwit wentelen en in breedte op uiteinde van filets leggen. Filets oprollen en vastprikken met cocktailprikkers. Filets in ovenschaal leggen en 1 dl bouillon erbij schenken. Schaal afgedekt in koelkast bewaren.

Saus:

wijn met bouillon, sjalot en knoflook aan de kook brengen. Vloeistof op matig hoog vuur tot ± 1/4 laten inkoken. Vocht zeven boven steelpan. Room Culinair erdoor roeren en saus nog ± 4 min. op matig hoog vuur laten inkoken. Saus op smaak brengen met zout, peper en paprikapoeder. Saus afgedekt in koelkast bewaren.

Bereiden

Begin ± 30 min. voor serveren: oven voorverwarmen op 180 °C. Visrollertjes in midden van oven in 15-20 min. gaar bakken. Als bouillon verdampt is nieuw laagje bouillon toevoegen. Saus op laag vuur verwarmen. Dille erdoor roeren en van vuur af klontjes boter erdoor kloppen. Scholrollertjes op schaal leggen, saus erover schenken en garneren met takjes dille. Lekker met rijsttimbaaltjes.

Voor-bereiding: ± 15/30 min.

Kcal p.p.: ± 405

Tip:

Scholfilets

Voor de visrollertjes heeft u enkele scholfilets nodig. Dat is per 4 rollertjes het visvlees van 1 gefileerde hele schol.

Schol-komkommerrolletjes met gember en sereh

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 komkommer
8 scholfilets zout
versgemalen peper
± 2 cm verse gemberwortel geraspt
1 dl kokosmelk (blik)
1 stengel sereh (citroengras, toko) geknoopt
1 rood pepertje zaadjes verwijderd in ringetjes
1 tl Japanse sojasaus (Kikkoman) 2 el fijngesneden koriander
extra nodig: cocktailprikkers

Bereiding

Komkommer in lengte in 8 dunne repen schaven (met kaasschaaf). Met zout bestrooien en in zeef onder druk ± ½ uur laten uitlekken. Visfilets met zout, peper en gember inwrijven. Komkommerrepen erop leggen. Visfilets oprollen en met prikkers vastzetten. Kokosmelk met sereh, peperringetjes (wat achterhouden) en sojasaus aan de kook brengen en visrolletjes hierin in ± 10 min. gaar laten worden. Sereh en prikkers verwijderen. Rolletjes met koriander en peperringetjes bestrooien.

Bereiding: ± 45 min., Wachtijd: ± 30 min.

Kcal p.p.: ± 100

Tip:

Wijnadvies

Bij dit gerecht past een Zuidafrikaanse Van Loveren Estate (een combinatie van de colombar- en de chardonnay-druif) uit Zuid Afrika goed (Gall & Gall).

Sesam-pindasaus

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Sauzen | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

2 el sesampasta (tahin, natuurvoedingswinkel)

2 el pindakaas

2 el citroensap

1 tl sambal oelek ½ tl gemalen komijn zout peper

2 el fijngesneden koriander

Bereiding

Kan 1 dag van tevoren:

sesampasta, pindakaas, citroensap, sambal oelek, komijn, zout en peper mengen en 1 dl kokend water erdoor roeren. Saus laten afkoelen en koriander erdoor roeren. Saus tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren. Saus op kamertemperatuur serveren.

Sinaasappel kardemompudding

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Nagerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

5 dl melk

50 g kristalsuiker

½ el geraspte sinaasappelschil

¼ tl gemalen kardemom 50 g rondkorrelrijst

4 blaadjes witte gelatine

1 dl crème fraîche

± 2 sinaasappels ongeschild in heel dunne plakken ronde lage tulbandvorm, met koud water omgespoeld

Bereiding

Moet 6 uur van tevoren, kan 1 dag van tevoren: melk met suiker, sinaasappelschil en kardemom aan de kook brengen tot suiker is opgelost. Rijst toevoegen en mengsel afgedekt op zacht vuur ± 1 uur laten koken. Gelatine in ruim koud water ± 5 min. weken. Gelatine uitknijpen en van vuur af in warm rijstmengsel oplossen. Mengsel iets laten afkoelen, crème fraîche erdoor roeren en mengsel in vorm overdoen. Pudding in koelkast minstens 4 uur laten opstijven.

Serveren

Pudding op schaal storten en holte in pudding vullen met plakjes sinaasappel. Pudding serveren met honingsinaasappelsaus (zie Diverse recepten).

Bereiding: ± 1 uur en 15 min., Wachten: ± 4 uur

Kcal p.p.: ± 270

Tip:

Wijnadvies

Bij dit dessert smaakt een glaasje sinaasappellikeur erg lekker.

Sinaasappelsaus

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Sauzen | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

25 g suiker

versgeperst sap van 2 sinaasappels

1½ dl droge witte wijn ½ tl rozemarijnnaaldjes eventueel 1 el
sinaasappellikeur

Bereiding

In pan met dikke bodem suiker laten smelten en lichtbruin en stroperig laten worden (= caramelliseren). Sinaasappelsap, wijn, eventueel sinaasappellikeur en rozemarijn aan caramel toevoegen en caramel al roerende laten oplossen. Saus tot gewenste dikte laten inkoken.

Sneeuwballen

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Banket | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor ± 16 stuks: zout 50 g boter
150 g bloem 4 eieren frituurolie 2½ dl slagroom 1 el suiker
poedersuiker

Bereiding

2 dl water met mespunt zout en boter aan de kook brengen. Bloem toevoegen en roeren tot deeg als bal van pan loslaat. Van vuur af eieren één voor één toevoegen. Van deeg ballen ter grootte van ei in hete frituurolie (180 °C) laten glijden en sneeuwballen in 4-5 min. lichtbruin frituren. Slagroom met suiker stijfkloppen en slagroom met spuitzak in sneeuwballen spuiten. Met poedersuiker bestrooien.

Bereiding: ± 30 min.

Kcal p.st.: ± 140

Tip:

Anijs-slagroom

Klop de slagroom stijf met gestampte muisjes (broodbeleg, De Ruyter) in plaats van suiker en vul daar de sneeuwballen mee.

Soesjes met aardbeienmousse

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Banket | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

375 g aardbeien

100 g fijne tafelsuiker

2½ dl slagroom

4 blaadjes (rode) gelatine 20 kant-en-klare soesjes (bakker)

extra nodig: spuitzak met klein glad spuitmondje

Bereiding

Voor mousse 250 g aardbeien met suiker pureren. Slagroom stijfkloppen. Gelatine in ruim koud water ± 5 min. laten weken. Gelatine uitknijpen, in 2 el heet water oplossen en door aardbeienpuree roeren.

Aardbeimengsel tot gelei laten afkoelen. Slagroom stijfkloppen en door aardbeimengsel spatelen.

Mousse ± 45 min. in koelkast laten opstijven. Mousse in spuitzak overdoen en soesjes ermee vullen.

Soesjes in schaal serveren, rest van aardbeien ertussen leggen.

Bereiding: ± 20 min., Wachten: ± 45 min.

Kcal p.p.: ± 395

Tip:

Supersnel klaar

U kunt de soesjes ook vullen met kant-en-klare mousse of met ijs, bijvoorbeeld chocolademousse of yoghurt-perzikijis. Leg tussen de soesjes bijpassend vers fruit.

Soufflé met peer en amandelspijs

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Banket | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

2 dl volle melk

70 g amandelspijs

40 g fijne tafelsuiker

30 g boter of margarine

30 g bloem

3 grote eieren gescheiden 1½ grote rijpe peer in blokjes zout poedersuiker

voor de aardbeiensaus: 350 g aardbeien sap van ¼ citroen 40 g poedersuiker

extra nodig: ronde soufflévorm van ± 1 l inhoud, goed ingevet en met suiker bestrooid

Bereiding

Bereiding:

Vorbereiden

Kan ± 5 uur van tevoren: melk met amandelspijs en tafelsuiker aan de kook brengen. Melkmengsel iets laten afkoelen. Boter smelten, bloem er met houten lepel doorroeren en op zacht vuur ± 3 min. laten garen. Amandelmelk in gedeelten toevoegen en roeren tot gladde saus. Van vuur af eidooiers er één voor één doorroeren. Mengsel laten afkoelen en afgedekt bewaren.

Aardbeiensaus:

aardbeien pureren en citroensap en poedersuiker erdoor roeren. Saus afgedekt in koelkast bewaren.

Bereiden

Begin ± 40 min. voor serveren: oven voorverwarmen op 180 °C. Peren pureren en door amandelmengsel roeren. Eiwitten stijfkloppen met snufje zout en voorzichtig door amandelmengsel spatelen. Soufflémengsel in vorm scheppen en soufflé in midden van oven 25-30 min. bakken. Soufflé na bakken dun met poedersuiker bestuiven en direct serveren met aardbeiensaus.

Voor-/bereiding: ± 25/40 min.

Kcal. p.p.: ± 290

Tip:

Timing-tip

Wilt u zelf ook rustig van het hele kerstdiner genieten? Zet de soufflé dan pas na het hoofdgerecht in de oven en serveer in de tussentijd bijvoorbeeld een kaasplateau of wat friszoete druiven en noten.

Tip:

Extra baktips: zo lukt soufflé altijd

* Spatel de eiwitten héél voorzichtig door het soufflémengsel. Niet roeren, want dan verliest het eiwit een deel van het rijnsvermogen!

Soufflé met peer en amandelspijs

* Splits dooier en wit heel voorzichtig. Komt er dooier in het eiwit, dan krijgt u het niet stijfgeklopt. Het is belangrijk dat alle gebruiksvoorwerpen, zoals garde en kom, helemaal vetvrij zijn. Wrijf de garde en kom bijvoorbeeld dun in met citroensap, dat werkt ontvettend.

* Staat de soufflé in de oven? Laat de ovendeur dan de eerste 20 minuten dicht om inzakken te voorkomen.

Southern delight

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Drankjes en Cocktail | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

8 el abrikozenlikeur

12 el Southern Comfort

± 2 dl champagne of droge mousserende witte wijn

4 aardbeien

Bereiding

Abrikozenlikeur, Southern Comfort en champagne of droge mousserende witte wijn mengen en over 4 glazen verdelen. Met aardbei serveren.

Bereiding: ± 5 min.

Kcal p.p.: ± 140

Tip:

Lekker bij

Dit drankje is lekker bij "Meloenspiesjes". (zie Hartige hapjes)

Spaanse vleesspiesjes

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 10 stuks:

2-3 el olijfolie

2 teentjes knoflook geperst

1 el citroensap

½ tl komijnpoeder

½ tl cayennepeper

300 g mager lamsvlees of varkensfricandeau in 10 lange dunne

reepjes van ± 15 cm zout

extra nodig: 10 houten spiesjes rooster of bakplaat

Bereiding

Grill voorverwarmen op hoogste stand. Olie mengen met knoflook, citroensap, komijn en cayennepeper.

Vlees hiermee bestrijken. Telkens 1 reepje vlees zigzag aan spiesje steken en onder hete grill in ± 5 min.

om en om bruin en gaar roosteren. Spiesjes na grillen met zout bestrooien.

Bereiding: ± 20 min.

Kcal p.st.: ± 65

Tip:

Variatie:

Deze spiesjes zijn ook lekker met kip- of kalkoenfilet.

Sparkling blue

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Drankjes en Cocktail | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

8 el perenlikeur

4 el Blue Curacao

± 4 dl champagne of droge mousserende witte wijn

4 schijfjes ongeschilde peer

Bereiding

Perenlikeur, Blue Curacao en champagne of droge mousserende witte wijn mengen en over 4 glazen verdelen. Met schijfjes peer serveren.

Bereiding: ± 5 min.

Kcal p.p.: ± 170

Tip:

Lekker bij

Dit drankje is lekker bij "Zalm-crostini"s". (zie Hartige hapjes)

Speculaas-bonbons

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Banket | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 14 stuks:

100 g amandelspijs

½ ei(M)

¼ el geraspte citroenschil

voor het deeg: 60 g zelfrijzend bakmeel

30 g donkere basterdsuiker 4 g speculaaskruiden zout

40 g koude boter of margarine

15 g gehalveerde amandelen

1½ el melk

150 g pure chocolade in stukjes

extra nodig: bakplaat, ingevet

Bereiding

Vulling: amandelspijs mengen met ei en citroenrasp en goed doorkneden.

Deeg: bakmeel boven kom zeven. Suiker, speculaaskruiden, zout en boter in stukjes verdeeld toevoegen en met vingertoppen tot kruimig deeg mengen. Daarna snel tot soepel deeg kneden. Deeg in plastic folie verpakt in koelkast ± 30 min. laten rusten. Oven voorverwarmen op 175 °C. Deeg in tweeën delen en beide delen uitrollen tot lap van ± 10 x 10 cm en 6 mm dik. Eén deeglap op bakplaat leggen en met vork inprikken. Amandelspijs erover verdelen. Afdekken met tweede deeglap, randen op elkaar drukken. Deeg garneren met amandelen en bestrijken met melk. Speculaas in midden van oven in ± 35 min. bruin bakken. Speculaas op rooster laten afkoelen en in ± 14 blokjes verdelen. Chocolade in kom boven pan met heet water smelten. Blokjes gevulde speculaas door gesmolten chocolade halen en op bakpapier laten harden.

Bereiding: ± 1 uur, Wachten: ± 30 min.

Kcal p.st.: ± 135

Tip:

Speculaaskruiden Speculaaskruiden kunt u soms bij de supermarkt en meestal bij de banketbakker kopen.

Speculaas-kokosmuffins

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Banket | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor ± 10 stuks:

250 g bloem 1½ tl bakpoeder zout

65 g witte basterdsuiker

10 g speculaaskruiden (1 zakje)

50 g gedroogde geraspte kokos

3 grote eieren(L)

1½ dl melk

4 el gesmolten boter of margarine

extra nodig: muffinvorm met 10 holtes

Bereiding

Oven voorverwarmen op 200 °C. Bloem, bakpoeder, mespuntje zout, suiker, speculaaskruiden en kokos mengen. Eieren loskloppen met melk en boter. Eimengsel geleidelijk door bloemmengsel kloppen, zodat vrij stevig beslag ontstaat. Beslag in vorm scheppen. Muffins in midden van oven 15-20 min. bakken.

Bereiding: ± 30 min.

Kcal p.st.: ± 195

Tip:

Walnoten of hazelnoten De kokos kunt u ook vervangen door fijngehakte walnoten of hazelnoten."

Speculaaspop

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Banket | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor ± 500 g:

185 g zelfrijzend bakmeel

85 g donkere basterdsuiker 10 g speculaaskruiden (1 zakje) zout

120 g koude boter of margarine in stukjes

± 18 amandelen ± 20 pistachenootjes gepeld

extra nodig: bakplaat, ingevet

Bereiding

Bakmeel boven kom zeven. Suiker, speculaaskruiden, zout en boter toevoegen en mengsel met vingertoppen tot kruimelig deeg mengen. Daarna snel tot soepel deeg kneden. Deeg in plasticfolie verpakt in koelkast ± 30 min. laten rusten. Oven voorverwarmen op 170 °C. Deeg uitrollen tot lap van ± 5 mm dik. Van deeglap een pop vormen. Deegpop op bakplaat leggen, deeg met vork regelmatig inprikken. Amandelen en pistachenootjes ter decoratie in deeg drukken. Speculaaspop in midden van oven in 20-25 min. bruin en krokant bakken. Speculaaspop laten afkoelen en met glazuur verder versieren.

Bereiding: ± 1 uur en 15 min., Wachten: ± 30 min. Kcal per 100 g: ± 415

Tip:

Glazuurlijntjes spuiten

Voeg aan 2 el water net zoveel poedersuiker toe, zodat er een glad geroerd en stevig glazuur ontstaat. Glazuur in spuitzak doen met heel klein spuitmondje en lijntjes op speculaaspop spuiten. U kunt ook van bakpapier een puntzakje vouwen, zakje met glazuur vullen en heel klein puntje van zakje knippen, zodat er een dun lijntje glazuur uitkomt.

Tip:

Kruidnootjes

De knapperigste kruidnootjes maakt u zelf. Een echte tractatie en leuk om samen met kinderen te maken. Voor ± 500 gram kruidnootjes: deeg maken volgens recept speculaaspop. Oven voorverwarmen op 150 °C. Van deeg kleine balletjes vormen en deze op bakplaat leggen. Kruidnootjes in ± 20 min. bruin en gaar bakken.

Tip:

"Speculaas"

Wist u dat het woord "speculaas" afkomstig zou zijn van het Latijnse woord speculator ("hij die alles ziet") de bijnaam van Sint Nicolaas?

Sperziebonenschotel met groene asperges

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

300 g dunne sperziebonen 300 g groene asperges

zout peper 1½ el (noten)olie

2 lente-uitjes in dunne ringen

1½ vleestomaat ontveld in partjes

(1½ el grof gesneden kervel of peterselie)

Bereiding

Vorbereiden

Kan 1 dag van tevoren:

bonen en asperges in ruim kokend water met zout beetgaar koken in ± 10 min. Groenten direct met koud water afspoelen, laten uitlekken en tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren.

Bereiden

Bonen en asperges in schuine stukken van ± 4 cm snijden. Olie verhitten en lente-ui en tomaat hierin ± 5 min. zachtjes bakken. Bonen en asperges erdoor scheppen en ± 5 min. laten meewarmen. Voor serveren gerecht met zout en peper op smaak brengen en eventueel met kervel bestrooien.

Voor-/bereiding: ± 20/20 min.

Kcal p.p.: ± 130

Tip:

Variatie:

Ook lekker met (diepvries) tuinbonen in plaats van sperziebonen. Blancheer de bonen ± 2 min. en verwijder het grijsgroene velletje (dubbelpellen). Daarna kunnen ze met de asperges meegewarmd worden.

Spinaziesalade met baconspiralen

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

2 eieren
100 g Danish blue
1 el boter of margarine
4 sneden (zuurdesem)brood
8 plakken dik gesneden bakbacon overlans gehalveerd
400 g verse spinazie 2 rode uien in ringen
voor de dressing: 1 teentje knoflook uitgeperst
4 el rode wijnazijn
2 el honing
4 el mayonaise
2 el olijfolie
extra nodig: bakplaat, met bakpapier bekleed

Bereiding

Eieren in ± 8 min. hard koken, pellen en in parten snijden. Oven voorverwarmen op 200 °C. Danish blue vermengen met boter en brood ermee bestrijken. Brood in 2 cm brede repen snijden en op bakplaat leggen. Brood in midden van oven in ± 15 min. goudbruin bakken. Oven doorschakelen naar grill, op hoogste stand. Baconrepen tot spiralen draaien en onder grill in ± 5 min. knapperig bakken. Croutons en baconspiralen laten uitlekken op keukenpapier. Intussen voor dressing alle ingrediënten in blender of met staafmixer mengen. Spinazie met ui, ei en croutons losjes omscheppen en dressing erover scheppen. Baconspiralen op salade leggen. Meteen serveren.

Bereiding: ± 30 min.

Kcal p.p.: ± 605

Tip:

Variëren met ingrediënten

Deze salade smaakt ook heerlijk met waterkers in plaats van spinazie. De bacon kunt u dan vervangen door repen achterham.

Tip:

± 190 kcal p.p. minder!

Neem de helft blauwe kaas en laat de boter weg. Vervang de mayonaise door halvanaise en de olie door vruchtensap (bijv. appelsap).

Kcal p.p.: ± 415

Tip:

Vegetarisch

Laat de bacon weg.

Spinaziesoep met pestocroutons

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

voor de soep : 2 el zonnebloemolie
1 ui fijngesneden
2 teentjes knoflook fijngesneden
200 g aardappelen in blokjes
1 l kippenbouillon 500 g spinazie zout versgemalen peper 1 dl
crème fraîche
voor de pestocroutons : 6 witte casinoboterhammen
3 el rode pesto
stervormige uitsteekvorm

Bereiding

Voorbereiden

Olie verhitten en ui en knoflook hierin ± 5 min. bakken. Aardappel en bouillon toevoegen en ± 20 min. zachtjes laten koken. Harde steeltjes van spinazie verwijderen, spinazie grof hakken en ± 2 min. in soep meekoken. Soep pureren (in keukenmachine of met staafmixer) en laten afkoelen. Soep eventueel invriezen.

Bereiden

Soep eventueel ontdooien en zachtjes aan de kook brengen. Op smaak brengen met zout en peper. Intussen voor croutons brood roosteren en uit brood sterren steken. Croutons met pesto bestrijken. Aan tafel crème fraîche door soep roeren.

Voor-/bereiding: ± 30/15 min.

Kcal p.p.: ± 335

Tip:

Vegetarische soep

Vervang voor een vegetarische soep de kippenbouillon door kruiden- of groentebouillon.

Sprinkle-mandarine

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Drankjes en Cocktail | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

8 el mandarijnlikeur

2 dl campari

± 4 dl champagne of droge mousserende witte wijn

Bereiding

Mandarijnlikeur, campari en champagne of droge mousserende witte wijn mengen en over 4 glazen verdelen.

Bereiding: ± 5 min.

Kcal p.p.: ± 185

Tip:

Lekker bij

Dit drankje is lekker bij "Pappadums".

Spruitjes met spek

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht | Soort | Vlees | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

750 g kleine spruitjes 75 g ontbijtspek in flinterdunne reepjes zout
peper nootmuskaat

Bereiding

Voorbereiden

Kan 1 dag van tevoren:

spruitjes in ruim kokend water met zout in ± 5 min. beetgaar koken. Spruitjes direct met koud water afspoelen, laten uitlekken en afgedekt in koelkast bewaren.

Bereiden

Begin ± 15 min. van tevoren:

ontbijtspek in droge koekenpan in 5-10 min. krokant bakken. Spruitjes toevoegen en onder regelmatig omschudden goed meewarmen. Mengsel op smaak brengen met zout, peper en een snufje nootmuskaat.

Voor-/bereiding: ± 15 min./15 min.

Kcal p.p.: ± 130

Tip:

Lekker bij

Dit gerecht is lekker bij allerlei wildgerechten bijvoorbeeld bij "Kerstkalkoen." (zie Hoofdgerechten)

Tip:

Klassiek met kastanjes

Meng nog wat in stukjes gesneden gepelde kastanjes (gepoft) door de spruitjes.

Spruitjes-gratin

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 teentje knoflook gehalveerd
85 g boter of margarine
600 g kleine spruitjes
750 g aardappelen geschild in dunne plakken
zout peper 2 eieren
2 dl melk
3 dl slagroom
½ tl nootmuskaat
75 g geraspte belegen kaas
2 el olijfolie
2 uien in dunne ringen
extra nodig: ovenschaal aluminiumfolie

Bereiding

Oven voorverwarmen op 170 °C. Ovenschaal met knoflookteentje inwrijven en daarna met 25 g boter invetten. Spruitjes en aardappelen in ovenschaal leggen. 60 g boter over groenten verdelen en zout en peper erover strooien. Eieren loskloppen met melk, slagroom en nootmuskaat en over groenten schenken. Gratin afdekken met aluminiumfolie en in midden van oven in ± 30 min. laten garen. Folie verwijderen, kaas erover strooien en gerecht in ± 20 min. laten gratineren.

Serveren

Olie verhitten en uiringen hierin in ± 10 min. lichtbruin en krokant bakken. Uiringen over gerecht strooien.

Bereiding/serveren: ± 50/15 min.

Kcal p.p.: ± 765

Tip:

Gratin uit de magnetron: ± 30 minuten

tijdwinst

Recept volgen tot en met eimengsel over groenten schenken. Gratin dan met kaas bestrooien en niet afdekken. Combinatie inschakelen van hete luchtoven 200 °C en magnetron 600 Watt, gedurende ± 20 min. Uit oven met krokant gebakken uienringen bestrooien.

Tip:

Wijnadvies

Bij dit gerecht past een Museo Pinot
Chardonnay uit Argentinië goed (Gall & Gall).

Stoofpeertje met sabayon

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Nagerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

4 heel kleine stoofpeertjes geschild steeltjes eraan laten

70 g kristalsuiker

½ dl rode port

1 kleine eidooier(S) losgeklopt

3 el zoete witte wijn

10 g fijne tafelsuiker 3 el slagroom

Bereiding

Stoofpeertjes schillen, steeltjes eraan laten en peertjes in 5 dl water met kristalsuiker en port op heel zacht vuur ± 45 min. laten koken. Peertjes in stoofvocht laten afkoelen. Eidooier loskloppen met wijn en fijne tafelsuiker. Mengsel op zacht vuur laten binden (niet laten koken). Mengsel (= sabayon) koud kloppen. Slagroom tot yoghurt dikte kloppen en door sabayon roeren. Peertjes serveren met sabayon.

Bereiding: ± 1 uur

Kcal p.p.: ± 170

Tip:

Grand dessert

Een grand dessert bestaat uit een aantal kleine gerechtjes die tegelijkertijd op één bord geserveerd worden. Het is de combinatie van verschillende smaken en structuren, van warm en koud en van zacht en krokant, die dit nagerecht zo bijzonder maakt. Kies voor een grand dessert met peer bijvoorbeeld ook voor perenbavarois (zie Nagerechten), perenijs met kokos, een perentaartje en een tompouce van fillo deeg en perencompote (zie Diverse recepten).

Tip:

De lekkerste peren

Gebruik voor deze desserts vooral rijpe peren (behalve voor het recept met stoofpeertjes), die zijn lekker zacht en hebben de meeste smaak. Anjouperen of Doyenne de Comice zijn een goede keuze.

Strawberry-beer

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Drankjes en Cocktail | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

8-10 dl witbier

8-12 el aardbeienlikeur

Bereiding

Witbier met aardbeienlikeur mengen en over 4 glazen verdelen.

Bereiding: ± 5 min.

Kcal p.p.: ± 155

Tip:

Lekker bij

Dit drankje is lekker bij "Bananenbeignets". (zie Nagerechten)

Sweet dreams

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Drankjes en Cocktail | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

4 el amaretto

8 el abrikozenlikeur

4 dl champagne of droge mousserende witte wijn

4 partjes roze grapefruit

4 prikkers

Bereiding

Amaretto, abrikozenlikeur en champagne of droge mousserende witte wijn mengen. Drankje over 4 glazen verdelen. Met partje roze grapefruit aan prikker serveren.

Bereiding: ± 5 min.

Kcal p.p.: ± 165

Tip:

Lekker bij

Dit drankje is lekker bij "Gemarineerde kippenvleugeltjes". (zie Hartige hapjes)

Sweet strawberryshake

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Drankjes en Cocktail | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

8 bolletjes aardbeienijs

8 dl appelsap

4 el aardbeien limonadesiroop

Bereiding

Aardbeienijs, appelsap en aardbeien limonadesiroop mixen. Tot gebruik koel wegzetten.

Bereiding: ± 5 min.

Kcal p.p.: ± 165

Tip:

Lekkere shake voor kinderen Ook lekker met bananenijs, melk, en tropische limonadesiroop.

Tapenade

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Sauzen | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

150 g zwarte ontpitte olijven
5 ansjovisfilets 1 el kappertjes
½ teentje knoflook
½ tl mosterd
1 el fijngesneden basilicum
2 el olijfolie peper

Bereiding

Kan 2 weken van tevoren, begin in elk geval ± 20 min. van tevoren: olijven, ansjovisfilets, kappertjes, knoflook, mosterd en basilicum in keukenmachine pureren. Olijfolie in dun straaltje erbij schenken. Met peper op smaak brengen.

Tarte tatin van sjalot

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

24 sjalotjes gepeld

5 dl rode wijn

1 blaadje laurier

5 el honing 60 g boter of margarine zout peper

4 plakjes diepvriesbladerdeeg 50 g rauwe ham in lange dunne repen

extra nodig: uitsteekvorm van ± 11 cm doorsnede 4 ronde

taartvormpjes van ± 10 cm doorsnede

Bereiding

Voorbereiden

Kan 8 uur van tevoren:

sjalotjes met wijn, laurier en honing ± 45 min. zachtjes laten koken. Sjalotjes laten uitlekken.

Kookvloeistof zeven en op zacht vuur laten indampen tot ± 4 el. 45 g boter door ingekookte vloeistof roeren en mengsel met zout en peper op smaak brengen. Wijnmengsel over bodem van 4 vormpjes verdelen en in elke vormpje 6 sjalotjes leggen. Plakjes deeg elk iets uitrollen en hieruit 4 cirkels van ± 11 cm doorsnede steken. Deeg en vormpjes met sjalotjes tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren.

Bereiden

Begin ± 30 min. voor serveren: : oven voorverwarmen op 220 °C. Deeg over sjalotjes in vormpjes leggen, randen van deeg iets naar binnen vouwen. Taartjes in midden van oven 15- 20 min. bakken tot deeg krokant en lichtbruin is. Intussen ham in 15 g boter krokant bakken. Voor serveren taartjes storten en met ham garneren.

Voor-/bereiding: ± 1½ uur/30 min.

Kcal p.p.: ± 590

Tip:

Vegetarisch

Laat de rauwe ham weg. Garneer de taartjes met verse groene kruiden.

Tartelette met mosselragout

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|-------------------------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | Schaal- en Schelpdieren | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

voor de tartelettes:

4 witte casinoboterhammen ontkorst ± 20 g boter of margarine
gesmolten

voor de ragout: 25 g boter of margarine

25 g bloem

3 dl visbouillon (van tablet)

½ tl saffraanpoeder

250 g gekookte mosselen

½ dl crème fraîche 1 el pernod zout versgemalen peper
citroensap

2 el fijngesneden peterselie

extra nodig: ronde uitsteekvorm van 10 cm doorsnede

4 bakvormpjes met geribbelde rand van ± 8 cm doorsnede

Bereiding

Tartelettes:

oven voorverwarmen op 190 °C. Brood met deegroller dunner uitrollen en rondjes van ± 10 cm doorsnede uitsteken. Brood aan beide kanten met gesmolten boter bestrijken en in vormpjes drukken en in midden van oven ± 10 min. bakken.

Ragout:

boter smelten, bloem toevoegen en ± 1 min. laten garen. Bouillon al roerend toevoegen zodat gladde saus ontstaat. Saffraanpoeder erdoor roeren. Mosselen ± 3 min. in ragout meeoverwarmen. Crème fraîche en pernod erdoor roeren. Op smaak brengen met peper, citroensap en eventueel zout. Warme tartelettes vullen met ragout en met peterselie bestrooien.

Bereiding: ± 20 min.

Kcal p.p.: ± 280

Tip:

Voorbereiden

Dit kunt u voorbereiden: de tartelettes en ragout kunnen vooraf gemaakt worden. Bewaar de deegbodempjes in een luchtdichte trommel en verwarm ze voor het serveren ± 5 min. in een op 200 °C voorverwarmde oven. Verwarm de ragout al roerende op heel laag vuur.

Taugésalade

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

200 g taugé

4 takjes koriander

8 grove spinazieblaadjes

1 dl olijfolie

½ el balsamico-azijn

½ el Japanse sojasaus

Bereiding

Taugé met heet water overgieten en goed laten uitlekken. Taugé mengen met blaadjes van takjes koriander en spinazieblaadjes. Van olijfolie, balsamico-azijn en sojasaus dressing roeren. Dressing met salade mengen.

Terrine de Noël

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

voor de terrine:

375 g aubergines in plakken van ½ cm

zout versgemalen peper

± 3 el olijfolie

375 g rode paprika's 250 g wilde spinazie ± 3 el pesto

voor de dressing:

2 el olijfolie

1 el balsamico-azijn

2 kleine tomaten ontveld en ontpit in kleine blokjes 1 el

fijngesneden basilicumblaadjes zout versgemalen peper

extra nodig: cakevorm van 15 cm (of rechthoekige terrinevorm)

Bereiding

Vorbereiden

Kan één tot twee dagen van tevoren: aubergine met ± 1 el zout bestrooien en in vergiet leggen.

Afdekken met plasticfolie en onder druk (bijv. een plat bord verzwaard met een vol conservenblik)

minstens 30 min. laten staan. Aubergine met koud water afspoelen, laten uitlekken en droogdeppen.

Aubergineplakken in delen in olijfolie in ± 4 min. lichtbruin bakken, halverwege keren. Aubergine laten

uitlekken op keukenpapier. Grill voorverwarmen. Hele paprika's onder grill in 10-15 min. rondom zwart

laten blakeren, regelmatig keren. Paprika's in gesloten plastic zak ± 10 min. iets laten afkoelen, daarna

vel van paprika's trekken. Paprika's halveren en steelaanzet en zaadlijsten verwijderen. In kom kokend

water over wilde spinazie schenken en ± 30 sec. laten staan. Spinazie afgieten, koud afspoelen en

laten uitlekken.

Terrine opbouwen:

oven voorverwarmen op 200 °C. Vorm bekleden met dubbele laag spinazieblaadjes, bij rand ruim laten

overhangen. Tussen lagen zout en peper strooien. 1/3 van aubergineplakken, elkaar iets overlappend,

op bodem van vorm leggen. 1/3 van paprika erover verdelen en 1 el pesto erover strijken. Dit nog 2 maal

herhalen. Vulling afdekken met teruggeslagen blaadjes spinazie. Terrine in midden van oven ± 25 min.

bakken. Terrine iets laten afkoelen, vocht afgieten en in ± 3 uur verder laten afkoelen. Terrine tot gebruik

afgedekt in koelkast zetten.

Bereiden

Terrine op kamertemperatuur laten komen. Olie, azijn, zout en peper door elkaar kloppen. Tomaat en

basilicum erdoor mengen. Terrine storten, in plakken snijden en serveren met tomatendressing.

Voor-/bereiding: ± 70/10 min., Wachtijd: ± 3½ uur

Kcal p.p.: ± 210

Tip:

Bitter?

Terrine de Noël

Doe de zout-truc! Aubergine kan wat bitter zijn van smaak. Door de groente, in plakken gesneden, te bestrooien met zout en onder druk (bijvoorbeeld met een plat bord verzwaard met een vol conservenblik) ± 30 min. te laten staan, trekken de bitterstoffen uit de aubergine. Spoel de plakken daarna af onder koud stromend water en dep ze droog met een doek. Nu kunt u de aubergine bakken.

Tip:

Paprika's ontvellen

De buitenkant van de paprika's wordt zwart geflambeerd om het stugge vel te kunnen verwijderen. Ontvelde paprika's zijn zachter en verfijnder van smaak dan paprika's met schil. U kunt de paprika's flamberen onder een hete grill, boven een gasvlam of ± 30 min. in een op 200 °C voorverwarmde oven. Na het flamberen gaan de zwarte paprika's ± 10 minuten in een gesloten plastic zak. Ze koelen nu iets af. Door het ontstaan van condens laat de schil zich met een puntig mesje gemakkelijk verwijderen.

Tomatensaus

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Sauzen | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

½ fijngesneden ui

1 el olie

1 teentje fijngesneden knoflook

½ tl gedroogde oregano

4 dl tomaatblokjes (blik)

1 dl rode wijn 2 dl vleesbouillon (van tablet) zout peper

Bereiding

Vorbereiden

Ui in olie ± 5 min. bakken. Knoflook en oregano 3 min. meebakken. Tomaatblokjes, rode wijn en vleesbouillon toevoegen en mengsel op zacht vuur ± 1 uur laten sudderen. Saus met zout en peper op smaak brengen. Saus laten afkoelen en in diepvriesverpakking invriezen.

Bereiden

Saus op kamertemperatuur ontdooien. Saus verwarmen en voor serveren 1 el fijngesneden basilicum erdoor roeren.

Tompouce van fillodeeg en perencompote

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Nagerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

2 plakjes diepvries-fillodeeg ontdooid

20 g gesmolten boter

1½ el maanzaad

1½ rijpe handpeer geschild in blokjes

½ dl zoete witte wijn

½ vanillestokje

Bereiding

Uit fillodeeg 16 kleine driehoekjes snijden van ± 4 x 4 x 6 cm. Steeds 2 laagjes fillodeeg op elkaar leggen en laagjes met gesmolten boter bestrijken en met maanzaad bestrooien. Driehoekjes in 5-10 min. lichtbruin en krokant bakken in oven van ± 180 °C. Peer met wijn en vanillestokje ± 10 min. zachtjes koken en vocht zoveel mogelijk laten verdampen. Vanillemerg uit stokje schrapen en door perencompote roeren. Perencompote laten afkoelen. Tompouces maken van 2 laagjes fillodeeg met daartussen perencompote.

Tompouce van gerookte zalm en gefrituurde zoete aardappel

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 zoete aardappel ongeschild frituurolie

100 g komkommer in dunne plakjes 8 blaadjes kropsla

300 g dun gesneden gerookte zalm eventueel kaviaar of zalmeitjes

Bereiding

Vorbereiden

Kan 8 uur van tevoren: aardappel wassen, drogen en in hele dunne plakjes schaven. Frituurolie verhitten tot 180 °C en aardappelplakjes hierin in ½-1 min. krokant en lichtbruin bakken. Chips laten uitlekken op keukenpapier en tot gebruik in goed afgesloten trommel bewaren.

Bereiden

Laagje komkommerplakjes over borden verdelen. Daarop laagje aardappelchips, blaadje kropsla, plakje gerookte zalm, laagje chips en de rest van de plakjes zalm leggen. Eventueel garneren met kaviaar of zalmeitjes. Serveren met ravigotesaus (zie Diverse recepten).

Voor-/bereiding: ± 15/10 min.

Kcal p.p.: ± 365

Tip:

Variatie: met heilbot

Deze tompouces zijn ook lekker met gerookte heilbot.

Tonijn met pittige kruidensalsa

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hoofdgerecht | Soort | Vis | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

2 vleestomaten ontveld in blokjes

1 klein potje jalapeñopepers (inh. 125 g) uitgelekt

1 sjalotje fijngesneden

1 teentje knoflook fijngesneden

½ el limoensap

4 el olijfolie

± 6 takjes verse koriander zout versgemalen peper 4 moten tonijn

à 200 g

2 el boter of margarine

Bereiding

Salsa:

tomaat, jalapeñopepers, sjalotje, knoflook en limoensap pureren. ± 2 el olijfolie erdoor kloppen, zodat smeuïge massa ontstaat. Helft van koriander fijnsnijden en door salsa roeren. Op smaak brengen met zout en peper en tot gebruik koel wegzetten.

Vis: tonijnmoten inwrijven met zout en peper. Rest van olijfolie en boter samen verhitten en vis hierin aan elke kant ± 3 min. bakken. Vis uit pan nemen en op borden leggen. Salsa over tonijn verdelen en met rest van koriander garneren.

Bereiding: ± 20 min.

Kcal p.p.: ± 400

Tip:

Wijnadvies

Bij dit gerecht past een Coleccion 2100 Rioja Blanco Marques de Murrieta uit Noord-Spanje goed (Gall & Gall).

Torentje van zalmfilet en zuurkool

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | Vis | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

voor de court-bouillon: 3 worteltjes in plakjes
1 dunne prei in halve ringen
2 dl witte wijn 2 el citroensap
paar takjes bladselderij en peterselie
1 laurierblaadje stukje foelie ± 6 peperkorrels, geplet ½ el zout
voor de torentjes: 400 g wijnzuurkool
1 appel in reepjes
4 iets dikker ges bakbacon
4 zalmfilets à 100 g 100 g gerookte zalmsnippers versgemalen
peper

Bereiding

Court-bouillon:

8 dl water met wortel, prei, wijn, citroensap, kruiden, specerijen en zout aan de kook brengen en met deksel half op pan op laagste vuur ± 30 min. laten trekken. Court-bouillon zeven.

Torentjes:

zuurkool in weinig water ± 10 min. koken en eventueel afgieten. Appel erdoor scheppen en zuurkool warmhouden. In droge koekenpan bacon in ± 3 min. krokant bakken. Bakvet door zuurkool roeren. Court-bouillon tegen kook aan brengen en hierin zalmfilets ± 7 min. pocheren. Zalmfilets met schuimspaan uit pan scheppen, met peper bestrooien en warmhouden. Op borden torentjes maken van zuurkool, zalmfilet en zalmsnippers. Plakken bacon er schuin in steken.

Bereiding: ± 50 min.

Kcal p.p.: ± 315

Tip:

Variatie:

Torentje van aardappelkoekje, schelvis en oesterzwammen (4 personen) Voor aardappelkoekjes 3 grote aardappelen raspen, laten uitlekken en er 4 platte koekjes van vormen. In koekenpan 2 el olie verhitten en koekjes aan elke kant ± 5 min. bakken. Koekjes warmhouden en met zout en peper bestrooien. 200 g oesterzwammen in repen in 1 el boter of margarine ± 2 min. bakken. 1 rode ui in ringen toevoegen en ± 2 min. meebakken. Warmhouden. Court-bouillon tegen kook aan brengen en 4 schelvisfilets van ± 150 g hierin ± 5 min. gaar pocheren. Met peper bestrooien. Op borden torentjes maken van aardappelkoekje, visfilet en paddestoel-uimengsel. Met takjes tijm garneren.

Tip:

Wijnadvies

Bij dit gerecht past een Riesling d'Alsace Maison A. Stuber goed (Gall & Gall).

Toscaans soesje

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

6 soesjes (kant-en-klaar, banketbakker)
voor de boter: 2 gedroogde tomaten in olie
50 g roomboter
4 plakken parmaham 12 groene asperges

Bereiding

Kan paar uur van tevoren:

soesjes met schaarstje doormidden knippen. Gedroogde tomaten met staafmixer pureren en met boter gladroeren. Boter verdelen over 12 halve soesjes. Plakken ham in drieën snijden en in elk soesje stuk ham draperen. Soesjes in koelkast zetten. Van asperges punten afsnijden. Aspergepunten in kokend water met zout ± 3 min. koken, met koud water afspoelen en laten uitlekken. Aspergepunten in soesjes steken. Tot serveren koel bewaren. (Rest van asperges kunt u in reepjes gesneden roerbakken en als bijgerecht eten of in een salade gebruiken).

Bereiding: ± 20 min.

Kcal p.st.: ± 55

Tip:

Diepvries soesjes

Onge vulde soesjes zijn meestal ook in de diepvries van de supermarkt of de banketbakker te koop.

Toscaanse noga

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Banket | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 10 stuks:

40 g walnoten

30 g honing

½ tl geraspte sinaasappelschil

1 anijsblokje

5 velletjes bak-ouwel (Baukje)

Bereiding

Moet paar uur of 1 dag van tevoren: walnoten zo fijn mogelijk hakken. Honing zachtjes verwarmen. Walnoten en sinaasappelschil toevoegen en hierboven met scherp mesje klein beetje (± ¼ tl) van anijsblokje afraspen. Honingmengsel blijven roeren tot mengsel donker wordt. Uit elk velletje bak- ouwel 2 rondjes van 3 cm doorsnede knippen. Op elk rondje bak-ouwel lepeltje notencaramel scheppen en laten stollen.

Bereiding: ± 20 min.

Kcal p.st.: ± 40

Tip:

Met andere noten

Vervang als variatie de walnoten door pecannoten, cashewnoten, paranoten of hazelnoten.

Tropical banana

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Drankjes en Cocktail | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

8 el bananenlikeur

3 dl grapefruitsap

3 dl ananassap 8 el rum

Bereiding

Bananenlikeur, grapefruitsap, ananassap en rum mengen en over 4 glazen verdelen.

Bereiding: ± 5 min.

Kcal p.p.: ± 140

Tip:

Lekker bij

Dit drankje is lekker bij "Krab-balletjes". (zie Hartige hapjes)

Vanille-profiterolles met witte chocoladesaus

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Banket | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

voor de soesjes:

½ el suiker

50 g zachte boter of margarine zout

75 g zelfrijzend bakmeel

2-3 eieren 1 kleine eidooier(S)

voor de vulling: ± ½ l vanilleroomijs

voor de saus: 1½ dl slagroom

125 g witte chocolade in stukjes

extra nodig: spuitzak met mondstuk van 1½-2 cm 1 bakplaat,
ingevet

Bereiding

Vorbereiden

Kan 2 dagen van tevoren: soesjes: oven voorverwarmen op 210 °C. 3 dl water met suiker, boter en zout aan de kook brengen tot boter gesmolten is en suiker is opgelost. Bakmeel erdoor roeren en mengen tot deeg als bal van pan loslaat. Van vuur af eieren één voor één erdoor kloppen tot mooi glanzend beslag. Beslag in spuitzak scheppen en op bakplaten ± 20 soesjes spuiten. Eidooier loskloppen met 1 tl water en soesjes hiermee bestrijken. Soesjes in midden van oven ± 10 min. bakken. Oven terugschakelen naar 190 °C en soesjes nog ± 15 min. bakken. Soesjes op rooster laten afkoelen en tot gebruik in goed gesloten trommel bewaren.

Bereiden

Vulling:

ijs iets zacht en losroeren. IJs in spuitzak overdoen, soesjes inknippen en vullen met ijs. Gevulde soesjes tot gebruik in diepvries zetten.

Saus:

slagroom verwarmen en chocolade van vuur af erdoor roeren tot chocolade gesmolten is.

Voor-/bereiding: ± 40/20 min.

Kcal p.p.: ± 750

Tip:

Chocoladesaus met amandellikeur De chocoladelikeur wordt extra lekker met een scheutje amandellikeur.

Vanillesaus

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Sauzen | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 eidooier(M)

30 g suiker

4 dl melk

1 el maïzena

½ vanillestokje in lengte opengesneden poedersuiker

Bereiding

Kan een dag van tevoren:

eidooiers met suiker, maïzena en scheut melk gladroeren. Boven rest van melk vanillemerg uit stokje schrapen. Melk met vanillestokje aan de kook brengen en op heel zacht vuur 20-30 min. laten trekken.

Helft van melk door eidooiermengsel roeren. Eidooiermengsel al roerende bij rest van melk in pan schenken en saus al roerende aan de kook brengen. Als saus net kookt pan van vuur nemen.

Vanillestokje verwijderen. Bovenkant van vla dun bestrooien met poedersuiker en vla in bak met koud water laten afkoelen.

Varkenshaasjes met mosterdsaus

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | Vlees | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

2 grote varkenshaasjes à 250-300 g
zout peper
1 el olie
20 g boter of margarine
2 tl mosterdzaadjes gekneusd
1 dl droge witte wijn
2 dl kalfsfond (pot à 400 ml) of sterke vleesbouillon
1 dl slagroom 2 tl mosterd

Bereiding

Varkenshaasjes met zout en peper bestrooien. Olie en boter verhitten en varkenshaasjes hierin ± 20 min. bakken onder regelmatig keren. Vlees uit pan nemen en in aluminiumfolie warm houden. In achtergebleven braadvet mosterdzaadjes 1 min. bakken. Wijn en bouillon toevoegen en aanbaksels in pan losroeren. Mengsel op zacht vuur ± 10 min. laten inkoken. Slagroom toevoegen en saus nog ± 3 min. zachtjes laten koken. Voor serveren mosterd door saus roeren. Waterkers- aardappelpuree (zie Diverse recepten) over borden verdelen en varkenshaasjes in plakken gesneden erop leggen. Saus erbij serveren.

Bereiding: ± 40 min.

Kcal p.p.: ± 720

Tip:

Wijnadvies

Bij de kruidige mosterdsaus past een kruidige witte wijn uit de Elzas, bijvoorbeeld een Pinot Gris (Hema) of een Gewürztraminer (Albert Heijn).

Varkenshaasjes met mosterdsaus

Tip:

Lekker voor kinderen

Serveer eventueel voor de kinderen een andere saus bij het varkenshaasje. Kies voor een zachte kant-en-klare kaas- roomsaus (bakje, koeling).

Vietnamese driehoekjes

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 10 stuks:

150 g tofu verkruid

2 lente-uitjes fijngesneden

1 el geraspte limoenschil

100 g taugé

2 el Chinese sojasaus 1 tl sambal oelek zout

10 wontonvellen van 10 x 10 cm (kant en klaar bij de toko)

frituurolie

Bereiding

Voorbereiden

Tofu, lente-ui, limoenschil, taugé, sojasaus, sambal en zout mengen. Mengsel over wontonvellen verdelen, deegranden met water bestrijken en wontons als driehoekjes dichtvouwen.

Bereiden

Frituurolie verhitten tot 180 °C. Driehoekjes in hete olie in 3- 5 min. lichtbruin en krokant frituren.

Voor-/bereiding: ± 10/10 min.

Kcal p.st.: ± 55

Tip:

Gerookte tofu

Ook lekker met gerookte tofu.

Vijgenspiesjes

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 10 stuks:

frituurolie

250 g verse zachte geitenkaas 2 tl gedroogde Italiaanse kruiden

zout peper

10 mooie plakken parmaham 10 kleine verse vijgen

voor het beslag: 50 g bloem 25 rijstbloem zout 1 eiwit

extra nodig: 10 houten spiesjes

Bereiding

Olie verhitten tot 180 °C. Geitenkaas mengen met Italiaanse kruiden, zout en peper. Plakken ham bestrijken met kaasmengsel. In elke plak ham een vijg rollen en ham vaststeken met een spiesje.

Beslag:

van bloem, rijstbloem, ± 2½ dl water en zout glad beslag roeren. Eiwit stijfkloppen en door beslag spatelen. Spiesjes door beslag halen en in hete olie in 3-4 min. lichtbruin bakken.

Bereiding: ± 30 min.

Kcal p.st.: ± 130

Tip:

Alternatief voor verse vijgen Vervang, als verse vijgen niet te koop zijn, deze door gedroogde vijgen of pruneaux.

Visrolletjes in bladerdeeg

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | Vis | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

4 kleine scholfilets
zout peper
20 blaadjes rucola-sla of spinazieblaadjes steeltjes verwijderd
2 dl volle melk
20 g boter of margarine
100 g champignons fijngesneden
½ el citroensap
2-3 el gedroogd broodkruim
30 g fijngehakte walnoten
5 plakjes diepvriesbladerdeeg ontdooid
1 ei losgeklopt
1-2 el maanzaad
extra nodig: houten prikkers vuur-en ovenvaste schaal, ingevet
ronde uitsteekvorm van ± 15 cm doorsnede

Bereiding

Voorbereiden

Kan 8 uur van tevoren: oven voorverwarmen op 180 °C. Visfilets op werkvlak leggen met velkant naar boven. Vis met zout en peper bestrooien en rucolablaadjes erover verdelen. Vis oprollen en rolletjes met houten prikker vastzetten. Melk verhitten en in ovenschaal schenken. Visrolletjes erin leggen en vis in midden van oven in ± 8 min. tegen de kook aan gaar laten worden. Vis uit oven nemen en laten uitlekken. Boter verhitten en champignons hierin ± 5 min. bakken. Citroensap, broodkruim, noten, zout en peper erdoor roeren. Vis en champignonmengsel laten afkoelen en beide afgedekt tot gebruik in koelkast bewaren. Plakjes deeg op elkaar leggen en heel dun uitrollen. Uit deeg 4 cirkels van ± 15 cm doorsnede steken. Deegcirkels afdekken en tot gebruik in koelkast bewaren.

Bereiden

Vis en champignonmengsel op kamertemperatuur laten komen. Oven Recept Visrolletjes in bladerdeeg voorverwarmen op 200 °C. Deeg met losgeklopt ei bestrijken. Op elke deegcirkel visrolletje leggen en champignonvulling eromheen leggen. Deeg omhoog vouwen en samenknijpen. Deegpakketjes met losgeklopt ei bestrijken en met maanzaad bestrooien. Deegpakketjes in midden van oven ± 25 min. bakken.

Voor-/bereiding: ± 20/40 min.

Kcal p.p.: ± 465

Tip:

Wijnadvies

Een frisse Muscadet combineert heel goed met deze kruidige vispakketjes (Hema of Albert Heijn).

Tip:

Visrolletjes in bladerdeeg

Lekker voor kinderen

Gebruik voor de kinderen niet de pittige rucolablaadjes maar spinazieblaadjes!

Vlaams stoofpotje

| | | | | | |
|----------|---|-------|-------|---------|-----|
| Menugang | Ovenschotel | Soort | Vlees | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

30 g boter of margarine
600 g runderlappen in blokjes
4 sjalotjes in vieren
1 flesje Belgisch bier bijvoorbeeld Gueuze (inh. 3 dl)
2 sneden bruin brood zonder korst
2 el mosterd
2 laurierblaadjes
1 winterwortel in halve plakken
400 g witte kool in grove stukken 500 g aardappels geschild in
stukken van 3 cm zout peper 1 el maïzena

Bereiding

In braadpan boter verhitten en hierin vlees rondom lichtbruin bakken. Sjalotjes toevoegen en ± 2 min. meebakken. Bier in pan schenken en zoveel warm water toevoegen dat vlees onder staat. Brood met mosterd bestrijken en met laurierblaadjes in pan bij vlees doen. Pan afdekken en vlees ± 2 uur zachtjes laten koken. Wortel, kool en aardappelen toevoegen en gerecht in nog eens 30-60 min. gaar laten worden, af en toe omscheppen. Op smaak brengen met zout, peper en mosterd. Maïzena losroeren met 3 el water en braadvocht ermee binden.

Bereiding: ± 3 uur

Kcal p.p.: ± 580

Tip:

Ook lekker

Vervang de witte kool door in blokjes gesneden koolraap.

Tip:

De Vlaamse keuken: Koken met bier De traditionele Vlaamse keuken staat bekend om de pure ingrediënten en de vrij stevige Recept Vlaams stoofpotje gerechten. In veel stoofschotels zorgt Belgisch bier voor een fris smaakaccent. Niet vreemd als je bedenkt dat in België talloze biersoorten worden gemaakt!

Tip:

Wijnadvies

Een Rouge de Brumont Vin de Pays Gascogne (Gall & Gall) past goed bij dit Vlaamse stoofpotje.

Warme chocoladepunch

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Drankjes en Cocktail | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

8 el koffielikeur

4 el rum

4 dl chocolademelk

8 el stijfgeklopte slagroom

4 el geraspte pure chocolade

Bereiding

Koffielikeur, rum en chocolademelk verwarmen en over 4 glazen verdelen. Slagroom erop scheppen en bestrooien met geraspte pure chocolade.

Bereiding: ± 5 min.

Kcal p.p.: ± 265

Tip:

Lekker bij

Dit drankje is lekker bij "Klassieke appelflappen" (zie Nagerechten)

Warme preisalade met gepocheerd ei

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

700 g dunne prei (witte en lichtgroene gedeelte) in stukken van 8

cm zout peper 4 verse eieren

2 tl azijn

1½ el fijngesneden kervel of peterselie

voor de dressing: 2 tl mosterd 2 el rode wijnazijn zout peper

4 el walnootolie

1½ el zonnebloemolie

Bereiding

Begin ± 35 min. voor serveren: dressing: alle ingrediënten mengen.

Salade:

van prei 1 of 2 buitenste stugge bladeren verwijderen. Prei in ruim kokend water met zout in ± 10 min. beetgaar koken. Prei goed laten uitlekken en met dressing mengen. Eieren één voor één boven kopje breken en in pan met ruim kokend water en azijn laten glijden. Eieren ± 4 min. pochieren (= laten garen in water dat net niet kookt) en eieren met schuimspaan uit pan nemen. Eieren op prei serveren. Met kervel bestrooien.

Bereiding: ± 35 min.

Kcal p.p.: ± 255

Tip:

Tussengerecht

Deze salade past in een uitgebreid menu goed tussen een voorgerecht (bijvoorbeeld een koud voorgerecht of een soep) en een hoofdgerecht in.

Warme spinazie-salade met champignons, spek en salade

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

voor de dressing:

1 sjalotje fijngesneden

½ el witte wijnazijn

½ el citroensap

4 el olijfolie

zout

versgemalen peper

voor de salade:

300 g kleine aardappelen gehalveerd

100 g ontbijtspek (vleeswaren) in reepjes van ± 2 cm breed

3 el olijfolie

10 grote champignons

1 teentje knoflook in plakjes

200 g kleine blaadjes spinazie

1 el fijngesneden peterselie

1 el fijngeknijpte bieslook

2 takjes peterselie

Bereiding

Ingrediënten voor dressing mengen. Aardappelen in water met zout in 10-12 min. gaar koken en laten uitlekken. Aardappelen met dressing omscheppen. Ontbijtspek in droge koekenpan in ± 5 min. knapperig bakken, uit pan scheppen en laten uitlekken op keukenpapier. Olie in pan schenken en champignons en knoflook hierin ± 5 min.

omscheppend bakken. Spinazie, fijngesneden peterselie en bieslook toevoegen en ± 2 min.

omscheppend meebakken. Groentemengsel door aardappelen scheppen en salade over borden verdelen. Met spekreepjes bestrooien en met peterselietakjes garneren.

Bereiding: ± 25 min.

Kcal p.p.: ± 460

Tip:

Vegetarisch met brandnetelkaas

Vervang voor een vegetarische salade het ontbijtspek door heel kleine blokjes brandnetelkaas.

Tip:

Maaltijdsalade

Deze salade is ook heel lekker als maaltijdsalade: reken dan per persoon de dubbele hoeveelheid van het recept, dus voor 2 personen het recept voor 4 personen.

Warme vruchten onder deeg

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Banket | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

4 dl rode wijn
30 g kristalsuiker
1 kaneelstokje
300 g aardbeien
300 g gemengde bessen (blauwe, rode en bosbessen)
6 plakjes diepvries-bladerdeeg ontdooid
1 eidooier losgeklopt 4 bolletjes rum-rozijnenijs
extra nodig:
4 ovenvaste schaaltes van ± 12 cm doorsnede uitsteekvormen
van ± 14 cm en ± 5 cm doorsnede

Bereiding

Oven voorverwarmen op 180 °C. Wijn met kristalsuiker en kaneelstokje aan de kook brengen en op hoog vuur ± 5 min. laten inkoken. Vruchten toevoegen en ± 2 min. zachtjes meekoken. Vruchten en wijn over schaaltes verdelen. Plakjes deeg op elkaar leggen en uitrollen tot lap van ± 30 x 30 cm. Uit deeglap 4 cirkels van ± 14 cm doorsnede snijden. Uit midden van deegcirkel kleine cirkel van ± 5 cm doorsnede snijden (uitgestoken kleine cirkels worden niet gebruikt). Deegringen over schaaltes leggen en randen goed aandrukken. Deeg met eidooier bestrijken en schaaltes in oven zetten. Vruchten in midden van oven ± 15 min. bakken tot deeg lichtbruin en knapperig is. Direct uit oven serveren. Lekker met citroen- of vanilleijs.

Bereiding: ± 30 min.

Kcal p.p.: ± 580

Tip:

Andere vruchten

Ook lekker met een combinatie van appel, peer en druiven.

Waterkers-aardappelpuree

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

4 grote aardappelen

1 bosje waterkers

2 el olijfolie

75 g boter of margarine 4 el crème fraîche zout peper

Bereiding

Aardappelen in ± 25 min. gaar koken. Aardappelen afgieten en droogstomen. Aardappelen pureren.

Waterkers in ruim kokend water ± 3 min. koken, daarna afgieten en direct met koud water afspoelen.

Waterkers goed laten uitlekken en in blender of keukenmachine pureren, tijdens pureren olijfolie toevoegen. Aardappelpuree mengen met waterkers en boter en crème fraîche erdoor roeren. Puree met zout en peper op smaak brengen en voorzichtig nog even verwarmen.

Wijting-preirolletjes met spek

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

2 preien
± 50 g boter of margarine
1 wortel grof geraspt
1 el fijngesneden dragon
2 el fijngesneden peterselie
8 wijtingfilets zout versgemalen peper
8 rechthoekige plakjes ontbijtspek
3 el rode wijn
extra nodig: keukentouw

Bereiding

Van prei 8 buitenste bladen in ruim kokend water met zout ± 2 min. koken. Daarna koud afspoelen en laten uitlekken. Wit van preien fijnsnijden. 1 el boter verhitten en fijngesneden prei hierin ± 3 min. omscheppend bakken. Wortel toevoegen en ± 1 min. meebakken. Dragon, 1 el peterselie, zout en peper toevoegen. Visfilets op spekrepes leggen, daarop preirepen leggen (eventueel bijsnijden) en groentevulling erover verdelen. Oprollen en met keukentouw vastzetten. Rest van boter verhitten en rolletjes rondom in ± 10 min. lichtbruin bakken. Uit pan scheppen en warm houden. Wijn door bakvet roeren en op smaak brengen met zout, peper en citroensap. Jus bij rolletjes serveren en met rest van peterselie bestrooien.

Bereiding: ± 25 min.

Kcal p.p.: ± 300

Tip:

Wijnadvies

Bij dit gerecht past een witte Quincie Vin de Loire goed (Gall & Gall).

Wilde eendenborst met bramensaus

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | Gevogelte | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

500 g groene asperges geschild

zout peper

4-8 wilde eendenborsten

½ tl gedroogde oregano verkruid

25 g boter of margarine

Bereiding

Begin ± 25 min. voor serveren: asperges in ruim kokend water met zout in 8-10 min. beetgaar koken. Eendenborsten met zout, peper en oregano bestrooien en in boter in koekenpan aan elke kant ± 2 min. bakken. Eend uit pan nemen en in aluminiumfolie ± 5 min. laten rusten. Eendenborsten serveren met bramensaus (zie Diverse recepten) en groene asperges.

Bereiding: ± 20 min.

Kcal p.p.: ± 475

Tip:

Diepvries-bramen

Als verse bramen niet verkrijgbaar zijn kunt u deze vervangen door diepvries-bramen of bosvruchten.

Witlof-appelsalade

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

2 stronkjes witlof in dunne reepjes

1 friszure appel (granny smith) in dunne plakjes

2 el olijfolie zout versgemalen peper

Bereiding

Witlof en appel mengen. Salade op smaak brengen met olijfolie, zout en peper.

Witlofmousse

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Bijgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

250 g aardappelen in blokjes

½ dl melk 1 el boter zout peper nootmuskaat

1 el (olijf)olie

500 g witlof in reepjes

3 el droge witte wijn 2 eieren

Bereiding

Aardappel in weinig water met zout in ± 10 min. gaar koken, afgieten en fijnstampen. Met melk, boter, zout, peper en nootmuskaat tot pittige puree roeren. Oven voorverwarmen op 220 °C. In (olijf)olie witlof ± 5 min. roerbakken. Wijn toevoegen en in ± 5 min. laten verdampen. Witlof door puree scheppen, eieren erdoor kloppen. Puree in ovenschaal scheppen en in midden van oven in ± 10 min. lichtbruin bakken. In stukjes gesneden serveren.

Zalm in een mieriksworteljasje en bieslook-limoensaus

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

750 g verse zalmfilet in vier gelijke stukken zout peper ± 1 el bloem

2 el geraspte mierikswortel (potje)

1 eidooier

50-75 g broodkruim

1 el fijngesneden peterselie

1 el fijngesneden kervel

1 el boter of margarine

1 el olie sprietjes bieslook

voor de saus: 2½ dl crème fraîche

2 tl grove mosterd

1 tl geraspte mierikswortel (potje)

1 el limoensap zout

1 el fijngesneden bieslook

Bereiding

Saus:

crème fraîche aan de kook brengen en ± 2 min. laten koken. Van vuur af mosterd, mierikswortel, limoensap en zout erdoor roeren. Saus warm houden en voor serveren bieslook erdoor roeren. Oven voorverwarmen op 180 °C. Vis met zout, peper en beetje bloem bestrooien. Mierikswortel en eidooier mengen en bovenkant van visfilets ermee bestrijken. Broodkruim mengen met peterselie en kervel en mengsel over bovenkant van vis verdelen.

Broodkruimmengsel stevig aandrukken. Boter en olie verhitten en vis hierin met kruidenkant naar onderen ± 3 min. bakken. Vis omgekeerd op bakplaat leggen (met kruidenkant naar boven) en in oven nog ± 5 min. bakken. Vis met saus serveren en garneren met lange bieslooksprietten.

Bereiding: ± 30 min.

Kcal p.p.: ± 580

Tip:

Wijnadvies

Probeer eens een droge Riesling uit Duitsland of de Elzas bij dit visgerecht (Hema of Albert Heijn).

Tip:

Lekker voor kinderen

Laat voor de kinderen de mierikswortel uit dit zalmrecept weg.

Zalm-crostini

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 10 stuks:

4 eieren 3 el crème fraîche zout peper
2 tl fijngesneden dille
1-2 el fijngesneden bieslook
10 driehoekjes witbrood van ± 5 x 5 x 7 cm
200 g gerookte zalm 10 takjes dille
extra nodig: 10 kleine houten prikkers

Bereiding

Vorbereiden

Eieren in ± 8 min. hard koken, koud afspoelen en pellen. Eieren fijnprakken en mengen met crème fraîche, zout, peper, fijngesneden dille en bieslook.

Bereiden

Brood (eventueel roosteren) beleggen met eiersalade. Zalm in 10 driehoekjes snijden en op salade leggen. Garneren met takjes dille en prikker erdoor steken.

Voor-/bereiding: ± 15/10 min.

Kcal p.st.: ± 130

Tip:

Variatie: crostini met verse zalm Vervang de gerookte zalm door plakjes verse rauwe zalm. Besprenkel de verse zalm met enkele druppels grapefruitsap en strooi er zout en peper over.

Zalm-garnalenmousse

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | Vis | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

200 g verse zalmfilet in blokjes
100 g gekookte Noorse garnalen
3 blaadjes witte gelatine 3 dl crème fraîche zout peper
3 el fijngesneden bieslook
4 vormpjes of schaalpjes, inhoud 1-1½ dl

Bereiding

Moet 5 uur van tevoren, kan 1 dag van tevoren: zalm en garnalen in keukenmachine of blender pureren. Gelatine in koud water 5 min. weken. 1 dl crème fraîche verwarmen en van vuur af uitgeknepen gelatine hierin oplossen. Gelatinemengsel mengen met 2 dl crème fraîche, 2 el bieslook en zalmgarnalenmengsel en op smaak brengen met zout en peper. Mengsel in vormpjes overdoen en in koelkast minstens 5 uur laten opstijven.

Serveren

Mousses op borden storten, serveren met pikante tomatensaus (zie Diverse recepten) en met 1 el bieslook bestrooien.

Bereiding/serveren: ± 30/5 min., Wachten: ± 5 uur

Kcal p.p.: ± 410

Tip:

Toastfingers en zalmeitjesboter Serveer dit gerecht met in repen gesneden geroosterd brood en boter waardoor zalmeitjes zijn geroerd.

Zalmpakketjes

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Hapje | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor 10 stuks:

20 velletjes fillodeeg van 15 x 15 cm 25 g gesmolten boter of margarine

voor de vulling:

150 g gerookte zalmsnippers grof gesneden

150 g (Noorse) garnalen grof gesneden

2 lente-uitjes in dunne ringen

100 hüttenkäse 1 el citroensap zout peper

extra nodig: bakplaat met bakpapier bekleed

Bereiding

Voorbereiden

Per pakketje steeds 2 deegvelletjes met boter bestrijken en iets versprongen op elkaar leggen.

Vulling: voor vulling alle ingrediënten mengen en op smaak brengen met zout en peper. Vulling op midden van deegplakjes verdelen. Deegplakjes tot buideltjes vormen en dichtknippen.

Bereiden

Oven voorverwarmen op 200 °C. Pakketjes in midden van oven in ± 12 min. lichtbruin bakken.

Voor-/bereiding: ± 10/25 min.

Kcal p.st.: ± 155

Tip:

Variatie:

Deze pakketjes zijn ook lekker met gerookte heilbot en krab.

Zalmrolletjes met kervel in droge vermouthsaus

| | | | | | |
|----------|---------------------------|-------|---------------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | Vis | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip | Culinair 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

4 zalmfilets in lengte doormidden gesneden zout
versgemalen peper
4 el gedroogde kervel (potje) geraspte schil van ½ citroen
8 grote garnalen gepeld
1 dl droge vermouth
1 dl crème fraîche 1 tl citroensap
extra nodig: keukentouw

Bereiding

Zalmfilets met zout en peper inwrijven. Kervel en citroenrasp mengen en visfilets ermee bestrijken. Op midden garnaal leggen. Visfilets oprollen en met keukentouw vastzetten. Vermouth met crème fraîche aan de kook brengen en visrolletjes hierin in ± 10 min. gaar laten worden. Saus op smaak brengen met zout, peper en citroensap.

Bereiding: ± 20 min.

Kcal p.p.: ± 190

Tip:

Wijnadvies

Dit gerecht combineert goed met een Mondavi Woodbridge Chardonnay uit Californië (Gall & Gall)

Zoete peperkransjes

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Banket | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Voor ± 20 stuks:

70 g honing

20 g boter of margarine

40 g bruine basterdsuiker

2 el gembersiroop

1 el rum of 1 eidooier 350 g volkorenmeel zout ½ tl kaneelpoeder

½ tl zwarte peper

¼ tl kruidnagelpoeder mespunt kardemonpoeder mespunt

nootmuskaat

voor de garnering:

poedersuiker of gestampte muisjes

extra nodig: bakplaat, met bakpapier bekleed

Bereiding

Honing, boter, suiker en siroop op laag vuur verwarmen tot boter gesmolten is. Iets laten afkoelen. Rum of eidooier erdoor roeren. Meel met zout en alle specerijen boven kom zeven. Honingmassa in gedeelten toevoegen en tot deeg roeren. Deeg in plasticfolie verpakt 1 nacht in koelkast laten rusten. Oven voorverwarmen op 180 °C. Deeg uitrollen tot ± 1 cm dikke lap van ± 20 x 30 cm. Deeglap halveren en beide deeglappen in 40 repen van 1 x 15 cm snijden. Deegreepjes met vlakke hand rond rollen en steeds 2 rolletjes in elkaar draaien, tot kransje vormen en uiteinden dichtknijpen. Kransjes op bakplaat leggen en in midden van oven 15-20 min. bakken. Op rooster laten afkoelen. Bestuiven met poedersuiker of gestampte muisjes.

Bereiding: ± 1 uur, Wachtijd: één nacht

Kcal p.st.: ± 60

Tip:

Handig: vooraf maken! Deze kransjes kunt u dagen van tevoren bakken. Laat ze goed afkoelen en bewaar ze in een luchtdichte koektrommel of vershouddoos, dan blijven ze heerlijk knapperig en vers.

Zoete ui en kaas taartjes

| | | | | | |
|----------|---|-------|---|---------|-----|
| Menugang | Banket | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten Tip Culinair 1998 | | | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

voor het deeg: 150 g bloem zout
60 g boter of margarine in blokjes 20 g versgeraspte
Parmezaanse kaas
voor de vulling: 250 g rode ui in dunne ringen
20 g boter of margarine
1½ el suiker
½ dl rode wijn
150 g roomkaas losgeklopt
1 dl crème fraîche 1 ei(M) losgeklopt zout peper
mespunt versgeraspte nootmuskaat
extra nodig:
4 taartvormpjes (met losse bodem) van 10 cm doorsnede
bakpapier steunvulling

Bereiding

Deeg:

bloem met snuffje zout zeven. Boter met hand door bloem mengen. Kaas en 1½ el water toevoegen en geheel tot samenhangend deeg kneden. Deeg in plasticfolie verpakt ± 30 min. in koelkast laten rusten.

Vulling:

uien in boter en suiker op zacht vuur ± 30 min. bakken en lichtbruin laten worden, af en toe roeren. Wijn erbij schenken en op zacht vuur helemaal laten verdampen.

Taartjes:

oven voorverwarmen op 190 °C. Deeg in 4 porties verdelen en elk deel uitrollen tot cirkels van ± 13 cm doorsnede. Taartvormpjes met deeg bekleden. Deegbodems met vork regelmatig inprikken. Bakpapier op bodems leggen en verzwaren met steunvulling. Taartbodems in midden van oven ± 10 min. bakken, papier en vulling verwijderen en bodems nog ± 5 min. bakken. Uimengsel over taartbodems verdelen en roomkaas op uien scheppen. Crème fraîche en ei loskloppen en mengen met zout, peper en nootmuskaat. Mengsel over roomkaas schenken. Taartjes in midden van oven nog ± 20 min. bakken.

Bereiding: ± 1½ uur, Wachtijd: ± 30 min.

Kcal p.p.: ± 575

Tip:

Vorbereiden

Maak de taartjes een dag van tevoren en bewaar de afgekoelde taartjes in een luchtdichte doos. Voor serveren kunt u ze in een voorverwarmde oven van 190 °C. in 5-10 min. opwarmen.

Tip:

Invriezen

Zoete ui en kaas taartjes

Laat de taartjes onverpakt in de diepvries bevriezen. Verpak ze daarna in diepvrieszakjes. Verwarm de taartjes voor serveren 20-25 min. in een voorverwarmde oven van 190 °C.

Zweedse gravlax

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------|------|---------|-----|
| Menugang | Voorgerecht | Soort | - | Snel | Nee |
| Keuken | - | Type | - | Slank | Nee |
| Bron | Allerhande Feestgerechten | Tip Culinair | 1998 | Sterren | |

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 el grof zeezout

½ tl zwarte peperkorrels gekneusd

1-1½ el suiker

¼ tl pimentbessen gekneusd

2 stukken zalmfilet met vel (2 tegenover elkaar liggende stukken), samen ± 500 g

½ bosje verse dille takjes 1 keer doorgesneden geroosterd witbrood mosterd-dillesaus (zie recept) schaal ter grootte van zalm

Bereiding

Moet 2 dagen van tevoren: zout, peper, suiker en piment mengen en mengsel op binnenkant van beide zalmfilets wrijven. 1 stuk zalmfilet, met velkant naar onder, in schaal leggen. Dille in dikke laag en goed verspreid op zalmfilet leggen. Andere filet erop leggen met velkant naar boven. Schaal strak met plasticfolie afdekken en ± 48 uur in koelkast zetten. Gravlax na 24 uur omkeren.

Serveren

Na 48 uur het vocht dat zich gevormd heeft afgieten en 2 el vocht bewaren. Zalm schoonwrijven (kruiden en dille verwijderen). Gravlax in heel dunne plakken snijden en licht met achtergehouden vocht bestrijken. Met dunne plakjes geroosterd brood en mosterd-dillesaus (zie Diverse recepten) serveren. Met dille garneren.

Bereiding/serveren: ± 25/15 min., Wachten: ± 48 uur

Kcal p.p.: ± 500

Tip:

Wijnadvies

Recept Zweedse gravlax

Een droge Riesling uit de Elzas (Hema) of een Sauvignon Blanc uit Californië (Round Hill Sauvignon Blanc, Gall & Gall) vormt een goede combinatie met de gravlax.



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



..U ook???

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by

