



*Extra recepten*



**Gek met groenten**  
*AllerHande, Carta-Johan*

A red rectangular graphic with a white border. On the left, the text "Extra recepten" is written vertically in a white, cursive font. In the center is a cartoon chef character with a white hat, a black suit with a red tie, and a mustache. He is smiling and waving with his right hand. Below the character, the text "Gek met groenten" is written in a bold, black, sans-serif font, and "AllerHande, Carta-Johan" is written below it in a smaller, italicized, black, sans-serif font.

## **Inhoudsopgave.**

**Andijvie met citroen**  
**Andijvie met olijven en tomatentapenade**  
**Aubergine met paprika en mozzarella**  
**Bloemkoolpuree met mierikswortel**  
**Bloemkoolpuree met bieslook**  
**Boontjes met boontjes**  
**Broccoli cheese met penne en mascarponesaus**  
**Broccolidip met geitenkaas**  
**Bruschetta met gegrilde courgette**  
**Bruschetta met gegrilde tomaat**  
**Chinese kool met tomaat**  
**Courgetterösti met romatjessalsa en citroenyoghurt**  
**Couscoussalade**  
**Curry van bloemkool met linzen en minigehaktballetjes**  
**Gado gado met satérepén**  
**Gegratineerde witlof**  
**Gestoomde groenten en kipfilet met kerriedressing**  
**Gossie gnocchi met groene kool en spek**  
**Groentemie met varkensreepjes**  
**Italiaanse erwtensoep met Parmezaanse room en krokante ham**  
**Italiaanse groentesoep met champignons**  
**Lauwarme salade van peultjes**  
**Lauwarme salade van sperziebonen met spek-citroendressing**  
**Ovengroenten winter**  
**Ovengroenten zomer**  
**Paksoi met gember en chilipeper**  
**Prei met tagliatelle, romatjes en kip**  
**Risotto verde met doperwten en spinaziesalade**  
**Snijbonen met sesam**  
**Snijbonen met tomaat en komijn**  
**Spinazie met spek & aardappel uit de oven**  
**Spitskool met gehakt onder filodeeg**  
**Spitskool met satékruiden**  
**Tajine van tuinbonen en tomaten met kip**  
**Venkeltaart met blauwe kaas**  
**Visgratin met pangasiusfilet onder bleekselderij en kaas**  
**Worteldip met chillisaus**  
**Wortelmuffins met ham en olijven**  
**Wortelpuree**  
**Zuurkoolstoof met lamsworstjes**

## Andijvie met citroen

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Ja
Keuken	-	Type	Groente	Slank	Nee
Bron	AH Gek met groente			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

Aantal personen 4 Stuks.

1/2 citroen, schoongeboend

1 el olijfolie

2 sjalotten, in ringen

400 g gesneden andijvie

### ***Bereiding***

Rasp de gele schil dun van de citroen en pers de vrucht uit. Verhit de olie in een ruime hapjespan en fruit de sjalotten met de geraspte citroenschil 2 minuten. Schep de andijvie deel voor deel door de sjalotten en laat de groente op hoog vuur al omscheppend slinken. Voeg naar smaak zout en citroensap toe en stoof de groenten nog ca. 3 minuten. Lekker bij o.a. mediterraan gekruid vlees of oosters gekruide speklapjes.

bereiden 10 min

Bevat Energie 30 kcal

Eiwit 1 g- Vet 2 g- Koolhydraten 1 g (per eenpersoonsportie)

## Andijvie met olijven en tomatentapenade

---

Menugang	Bijgerecht	Soort	-	Snel	Ja
Keuken	Mediterraan	Type	Groente	Slank	Nee
Bron	AH Gek met groente			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

Aantal personen 4 Stuks.

- 1 struik andijvie
- 2 el zongedroogde tomatentapenade
- 2 el zwarte olijven zonder pit, gehalveerd

### ***Bereiding***

Was de struik andijvie onder stromend water, haal de bladeren los en laat ze in een vergiet iets uitlekken. 2. Verhit een ruime hapjespan. Doe de andijvie met aanhangend water deel voor deel in de pan en laat de groente op hoog vuur al omscheppend slinken. Zet het vuur lager, voeg naar smaak zout toe en laat de andijvie in ca. 5 min. gaar worden. Voeg als de pan te droog wordt, een scheutje water toe. Roer vlak voor het serveren de tapenade en olijven door de andijvie. Lekker bij o.a. gehaktballen en gestoofd rund- of varkensvlees.

bereiden 10 min

Bevat Energie 30 kcal

Eiwit 1 g- Vet 2 g- Koolhydraten 2 g (per eenpersoonsportie)

## Aubergine met paprika en mozzarella

---

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type	Groente	Slank	Nee
Bron	AH Gek met groente			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

Aantal personen 4 Stuks.

2 aubergines  
2 rode paprika's, schoongemaakt  
2 bollen mozzarella, uitgelekt  
15 g verse Italiaanse kruiden, fijngehakt  
gemalen chili peper (molentje)  
3 el olijfolie

### ***Bereiding***

Snijd de aubergines in plakjes van ca. 3/4 cm dik, bestrooi ze met zout en laat ze ca. 15 min. liggen. Snijd de paprika's en mozzarella in kleine stukjes. Meng de paprika met mozzarella, Italiaanse kruiden en naar smaak zout en chilipeper. Dep de plakjes aubergine droog met een stuk keukenpapier en bestrijk ze aan beide kanten met olie. Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag. Leg een laag aubergineplakjes in de pan en bak ze 3 min. op middelhoog vuur. Keer ze en bak de andere kant in ca. 2 min. bruin. Bak zo alle plakjes aubergine. Spreid de plakjes aubergine uit op de bakplaat. Laat de plakjes elkaar iets overlappen. Verwarm de oven voor op 225 °C. Lepel het paprika-mozzarellamengsel over de aubergines. Schuif de bakplaat in het midden van de oven en laat in ca. 15 min. de kaas smelten en het gerecht warm worden. Lekker met spaghetti met verse pastasaus napolitana.

bereiden 35 min  
wachten 15 min

Bevat Energie 330 kcal  
Eiwit 19 g- Vet 26 g- Koolhydraten 5 g (per eenpersoonsportie)

## Bloemkool dip met mierikswortel

---

Menugang Hapje

Soort -

Snel Nee

Keuken -

Type sauzen/dressings

Slank Nee

Bron AH Gek met groente

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

Aantal personen 4 Stuks.

200 g bloemkool, gekookt

2 el slagroom

1 el mierikswortel, uit potje



Materialen

staafmixer of keukenmachine

### ***Bereiding***

1. Doe de bloemkool, met de slagroom in de keukenmachine of in een smalle, hoge kom. Pureer alles in de keukenmachine of met de staafmixer tot een gladde saus. 2. Schep de dip in een bakje en roer er naar smaak mierikswortel en zout door. Laat de smaak minimaal 30 min. intrekken.

Tip

Deze dip is heerlijk voor o.a. rauwkost, bruschette, soepstengels, dunne schijfjes stokbrood of chips.

## Bloemkoolpuree met bieslook

---

Menugang Bijgerecht

Soort Vegetarisch

Snel Ja

Keuken -

Type Stampot

Slank Nee

Bron AH Gek met groente

Sterren

---

### **Ingrediënten**

Aantal personen 4 Stuks.

1 aardappel kruimig, geschild

600 g bloemkoolrosjes

15 g bieslook

4 el geslagen room (23 % vet)



### **Bereiding**

1. Snijd de aardappel in heel kleine stukjes. Kook de bloemkoolrosjes en aardappel in water met zout in ca. 10 min. gaar. 2. Knip ca. 10 sprietjes bieslook in heel kleine stukjes en houd ze apart. Kook de rest van het bieslook de laatste minuut met de bloemkool mee. 3. Giet de groente af. Voeg de room toe en pureer de bloemkool met de staafmixer. Breng op smaak met zout en peper. Strooi het fijngeknipte bieslook erover. Lekker bij gebakken vis, kalfs- en varkensvlees.

#### Tip

De puree krijgt een gele kleur en pittige smaak als u 1-2 el milde currypasta toevoegt.

bereiden 15 min

Bevat Energie 80 kcal- Eiwit 4 g- Vet 2 g- Koolhydraten 11 g (per eenpersoonsportie)

## Boontjes met boontjes

---

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken -  
Bron AH Gek met groente

Soort Vlees  
Type Bakken

Snel Ja  
Slank Ja  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

Aantal personen 4 Stuks.

200 g peultjes, schoongemaakt  
200 g haricots verts, schoongemaakt  
200 g doperwten (diepvries)  
1 pot witte bonen (680 ml)  
3 el olijfolie  
100 g chorizo, in kleine stukjes  
3 sjalotten, in dunne ringen  
2 tl gedroogde oregano



### **Bereiding**

1. Kook de peultjes en de haricots in ruim water met zout in ca. 7 min. beetgaar. Kook de doperwten de laatste 4 min. mee. Giet de groenten af in een vergiet en laat ze uitlekken. 2. Spoel de witte bonen in een zeef onder koud stromend water af en laat ze uitlekken. 3. Verhit intussen de olie in een hapjespan en bak de chorizo zachtjes uit. Voeg de sjalotten en oregano toe en fruit ze zachtjes 4 min. mee. 4. Voeg de uitgelekte groenten en de witte bonen toe. Laat alles op een middelhoog vuur warm worden. Schep het gerecht in een mooie schaal. Lekker met grof gesneden Pain de Boulogne.

### **Tip**

Vervang voor een vegetarische versie de chorizo door stukjes gedroogde tomaat op olie. Breng het gerecht pittig op smaak met chilipoeder.

bereiden 15 min

Bevat Energie 295 kcal- Eiwit 16 g- Vet 15 g- Koolhydraten 24 g (per eenpersoonsportie)



## Broccoli cheese met penne en mascarponesaus

---

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Pasta	Slank	Nee
Bron	AH Gek met groente			Sterren	

---

### **Ingrediënten**

Aantal personen 4 Stuks.

300 g penne (pasta)  
700 g broccoliroosjes  
1 pot verse tomaten-mascarpone saus (475 g)  
2 eieren, gesplitst  
50 g geraspte kaas jongbelegen



### **Materialen**

4 ovenschaaltjes (ca. 350 ml), ingevet

### **Bereiding**

Vorbereiden

1. Kook de penne volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar. Kook de broccoliroosjes de laatste 5 min. mee. Schenk ca. 100 ml van het kookvocht in een kopje. Giet de penne met broccoli af. 2. Roer het achtergehouden kookvocht en de helft van de saus door de penne met broccoli. Schep alles in de ovenschaaltjes.

Bereiden

3. Verwarm de oven voor op 200 °C. Klop de eidooiers door de rest van de pastasaus. Klop in een schone kom de eiwitten stijf. Leg de saus op de eiwitten en schep alles heel luchtig door elkaar. Verdeel dit mengsel over de broccoli en strooi de kaas erover. 4. Zet de schaal op het rooster in het midden van de oven en laat het gerecht in ca. 30 min. goudbruin en luchtig worden. Lekker met een tomatensalade met pestodressing.

Tip

Varieër met verschillende pastasauzen en groenten, bijvoorbeeld bloemkool en carbonarasaus.

bereiden 5 min, voorbereiden 15 min, wachten 30 min

Bevat Energie 505 kcal- Eiwit 24 g- Vet 15 g- Koolhydraten 68 g (per eenpersoonsportie)

## Broccolidip met geitenkaas

---

Menugang Hapje

Soort -

Snel Nee

Keuken -

Type sauzen/dressings

Slank Nee

Bron AH Gek met groente

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

Aantal personen 4 Stuks.

200 g broccoli, gekookt

2 el olijfolie

50 g zachte geitenkaas

mespunt knoflookpuree (kruidengemak)



Materialen

staafmixer of keukenmachine

### ***Bereiding***

1. Doe alle ingrediënten in de keukenmachine of in een smalle, hoge kom. Pureer alles in de keukenmachine of met de staafmixer tot een gladde saus. 2. Schep de dip in een bakje en breng pittig op smaak met zout en (chili)peper. Laat de smaken minimaal 30 min. intrekken.

Tip

Deze dip is heerlijk voor o.a. rauwkost, bruschette, soepstengels, dunne schijfjes stokbrood of chips.

bereiden 5 min, wachten 30 min

Bevat Energie 80 kcal- Eiwit 3 g- Vet 7 g- Koolhydraten 1 g (per eenpersoonsportie)

## Bruschetta met gegrilde courgette

---

Menugang Lunchgerecht  
Keuken Italiaans  
Bron AH Gek met groente

Soort -  
Type brood/sandwiches

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

Aantal personen 4 Stuks.

1 courgette, kort en breed  
1 1/2 el olijfolie  
1 tl citroensap  
4 sneetjes Pain mediterrannee, geroosterd  
12 bolletjes mini-mozzarella



### **Bereiding**

1. Verwarm de grill van de oven op de hoogste stand voor. Snijd de courgette in de lengte in dunne plakken, bestrijk ze met olie en citroensap en bestrooi ze met zout. Spreid ze uit op de bakplaat. Schuif de bakplaat 10 cm onder de grill en grill de plakken aan elke kant 2 minuten. Leg ze op een bord. 2. Leg de sneetjes brood op de bakplaat en verdeel de plakken courgette erover. Leg op elke boterham 3 bolletjes mozzarella. Schuif de bakplaat 10 cm onder de grill en laat de kaas in ca. 3 min. smelten en goudbruin worden. Maal royaal peper boven de bruschette.

### Tip

Ook lekker als voorgerecht.

bereiden 15 min

Bevat Energie 210 kcal- Eiwit 10 g- Vet 10 g- Koolhydraten 19 g (per eenpersoonsportie)

## Bruschetta met gegrilde tomaat

---

Menugang Lunchgerecht  
Keuken Italiaans  
Bron AH Gek met groente

Soort Vegetarisch  
Type brood/sandwiches

Snel Ja  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

Aantal personen 4 Stuks.

4 middelgrote tomaten  
1 1/2 el olijfolie  
1 tl balsamicoazijn  
4 sneetjes Pain Mediterranee, geroosterd  
100 g zachte geitenkaas



### **Bereiding**

1. Verwarm de grill van de oven op de hoogste stand voor. Snijd van de tomaten aan beide kanten een kapje en snijd ze elk in 4 plakken. Bestrijk deze met olie en balsamicoazijn en bestrooi ze met zout. Spreid de plakken uit op de bakplaat. Schuif de bakplaat 10 cm onder de grill en grill de plakken aan elke kant 2 minuten. Leg ze op een bord. 2. Leg de geroosterde boterhammen op de bakplaat en verdeel de plakken tomaat erover. Verkruimel de geitenkaas boven de tomaat. Schuif de bakplaat 10 cm onder de grill en laat de kaas in ca. 3 min. smelten en lichtbruin worden.

### Tip

Ook lekker als voorgerecht.

bereiden 15 min

Bevat Energie 175 kcal- Eiwit 7 g- Vet 9 g- Koolhydraten 17 g (per eenpersoonsportie)

## Chinese kool met tomaat

---

Menugang Bijgerecht

Soort Vegetarisch

Snel Ja

Keuken -

Type Roerbakken

Slank Nee

Bron AH Gek met groente

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

Aantal personen 4 Stuks.

1 kleine Chinese kool

2 el zonnebloemolie

3 bosuitjes, in ringetjes

1 vleestomaat, in stukjes

3 el zoete chilisaus



### ***Bereiding***

1. Snijd de kool in grove stukken, was ze en droog ze in de sla-centrifuge. 2. Verhit de olie in een wok en roerbak de bosui 1 minuut. Voeg deel voor deel de kool toe en roerbak de groente op hoog vuur in ca. 5 min. beetgaar. 3. Voeg de stukjes tomaat toe en roerbak de groente nog 1 minuut. Breng de Chinese kool op smaak met de chilisaus en zout.

bereiden 10 min

Bevat Energie 85 kcal- Eiwit 2 g- Vet 5 g- Koolhydraten 8 g (per eenpersoonsportie)

## Courgetterösti met romaatjessalsa en citroenyoghurt

---

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken -  
Bron AH Gek met groente

Soort Vegetarisch  
Type Bakken

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

Aantal personen 4 Stuks.

1 citroen, schoongeboend  
250 g romaatjes  
2 bosuitjes, in ringetjes  
3 el verse koriander, fijngehakt  
4 el olijfolie  
250 ml Griekse yoghurt  
1 tl gemalen komijn (djinten)  
4 eieren  
75 g bloem  
3 courgettes (ca. 700 g)



### ***Bereiding***

Voorbereiden

1. Rasp de gele schil dun van de citroen en pers de vrucht uit. Halveer de romaatjes. Meng in een kom de romaatjes met de bosui, koriander, 2 el olijfolie en naar smaak citroensap, zout en peper door elkaar.
2. Meng in een andere kom de yoghurt met de geraspte citroenschil en naar smaak citroensap, komijn, zout en peper. Laat de smaken van beide sauzen ca. 30 min. intrekken.

Bereiden

3. Klop in een ruime kom met de garde de eieren met de bloem en naar smaak zout en peper door elkaar. Rasp de courgettes grof boven de kom. Schep alles door elkaar.
4. Verhit de resterende olie in een hapjespan met antiaanbaklaag. Schenk het beslag in de pan en bak de rösti op een middelhoog vuur ca. 8 min. tot de bovenkant aan de randen droog begint te worden. Laat de rösti op een passende deksel glijden en keer hem met behulp van de deksel. Bak de andere kant in ca. 2 min. lichtbruin.
5. Laat de rösti op een groot bord glijden. Serveer de rösti met de salsa en gekruide yoghurt. Lekker met ciabatta met olijven.

bereiden 15 min, voorbereiden 10 min

Bevat Energie 360 kcal- Eiwit 15 g- Vet 21 g- Koolhydraten 28 g (per eenpersoonsportie)

## Couscoussalade

---

Menugang Bijgerecht

Soort Vegetarisch

Snel Ja

Keuken -

Type Salade

Slank Nee

Bron AH Gek met groente

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

Aantal personen 4 Stuks.

3 el olijfolie

250 g couscous

1 citroen, schoongeboend

1 ui, gesnipperd

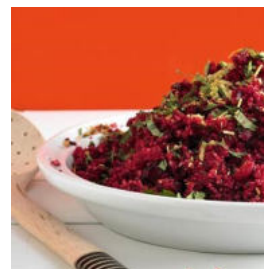
2 tenen knoflook, fijngehakt

400 g gekookte bieten, geraspt

1 tl gemalen komijn (djinten)

2 el zwarte olijven

3 el verse koriander, grof gehakt



### ***Bereiding***

1. Breng in een pan 250 ml water met 1 el olie en wat zout aan de kook. Neem de pan van het vuur en roer de couscous door het kokende water. Leg de deksel op de pan en laat de couscous 10 min. staan.
2. Rasp de gele schil van de citroen en pers de vrucht uit. Verhit de rest van de olie in een hapjespan en fruit hierin de ui en knoflook zachtjes 2 minuten. Roer de bietjes, geraspte citroenschil en komijn erdoor. Verwarm alles zachtjes 3 minuten.
3. Roer de couscous met een vork los. Meng de couscous door de bietjes en laat alles goed warm worden. Breng het gerecht op smaak met citroensap, zout en peper.
4. Schep de couscous in een schaal en strooi de olijven en koriander erover. Lekker bij allerlei soorten gestoofd vlees en lamsvlees van de grill.

### ***Tip***

Als salade: serveer dit gerecht op kamertemperatuur, bijvoorbeeld bij de barbecue. De smaken krijgen dan de tijd om in te trekken, waardoor het gerecht nog lekkerder wordt.

bereiden 15 min

Bevat Energie 330 kcal- Eiwit 10 g- Vet 9 g- Koolhydraten 52 g (per eenpersoonsportie)

## Curry van bloemkool met linzen en minigehaktballetjes

---

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Indiaas	Type	Stoven	Slank	Nee
Bron	AH Gek met groente			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

Aantal personen 4 Stuks.

- 1 grote bloemkool
- 1 el zonnebloemolie
- 500 g verse soepballetjes
- 2 uien, in ringen
- 2 el milde Indiase currypasta
- 200 ml kokosmelk
- 1 blik linzen (400 ml)
- 3 el verse koriander, fijngehakt



### ***Bereiding***

1. Snijd de stronk van de bloemkool en verdeel de kool in middelgrote roosjes. Was de roosjes in een vergiet en laat ze uitlekken. 2. Verhit de olie in een ruime hapjespan. Bak de soepballetjes rondom goudbruin. Schep ze met een schuimspaan uit de pan op een bord. 3. Schep de uien door het bakvet in de pan en fruit ze 3 min. op zacht vuur. Roer de currypasta door de uien en bak alles nog 1 minuut. Schep de bloemkoolroosjes erdoor en voeg de kokosmelk toe. Breng alles aan de kook. Zet het vuur laag en stoof de groente zachtjes 5 minuten. 4. Spoel intussen de linzen af in een zeef. Schep de linzen en de gehaktballetjes door de bloemkool en stoof alles nog 5 minuten. Breng het gerecht op smaak met zout en peper en strooi de koriander erover. Lekker met papadums en mangochutney.

bereiden 20 min

Bevat Energie 530 kcal- Eiwit 32 g- Vet 33 g- Koolhydraten 26 g (per eenpersoonsportie)



## Gado gado met satérepen

---

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Oosters	Type	Bakken	Slank	Nee
Bron	AH Gek met groente			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

Aantal personen 4 Stuks.

2 winterwortels, geschild  
1/2 struik bleekselderij  
250 g sperziebonen  
3 bosuitjes  
4 varkensschnitzels, ongepaneerd  
2 tl satékruiden  
2 el zonnebloemolie  
100 g pindakaas  
200 ml kokosmelk



### ***Bereiding***

Vorbereiden

1. Snijd de wortels in vingerdikke repen van 10 cm lang. Snijd de bleekselderijstengels in repen van ca. 10 cm lang. Snijd de puntjes van de bonen. Snijd de bosuitjes in stukken van 10 cm. 2. Snijd de schnitzels in lange repen en rijg ze in de lengte op de satéstokjes. Wrijf het vlees in met 1 tl satékruiden, zout en peper en bestrijk ze met olie.

Bereiden

3. Kook de boontjes met wortel 4 minuten in ruim water met zout, voeg de bleekselderij toe en kook de groenten nog 5 minuten. Kook de bosui 1 minuut mee. Giet de groenten af in een vergiet, spoel ze heel kort met koud water en laat ze uitlekken. 4. Verhit intussen een ruime koekenpan met antiaanbaklaag en rooster de satés aan elke kant 3 minuten. 5. Breng voor de pindasaus de pindakaas met de kokosmelk en de resterende satékruiden al roerend aan de kook. Verdeel de saus over 4 schaaltes. Leg de groenten en de satés op 4 borden en zet de pindasaus erbij. Lekker met rijst en cassavechips.

bereiden 10 min, voorbereiden 10 min

Bevat Energie 495 kcal- Eiwit 39 g- Vet 31 g- Koolhydraten 15 g (per eenpersoonsportie)

## Gegratineerde witlof

---

Menugang Bijgerecht

Soort -

Snel Nee

Keuken -

Type Grill

Slank Nee

Bron AH Gek met groente

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

Aantal personen 4 Stuks.

6 struikjes witlof, middelgroot

1 el olie

100 g Gorgonzola, in kleine stukjes

2 el verse bieslook, fijngehakt



### ***Materialen***

lage ovenschaal (20 x 30 cm), ingevet

### ***Bereiding***

1. Was de witlof. Snijd een dun plakje van de stronkjes en halveer de struikjes in de lengte. 2. Verwarm de olie in een ruime koekenpan en leg de struikjes naast elkaar in de pan. Strooi er wat zout over, leg de deksel op de pan en laat de struikjes in ca. 12 min. gaar worden. Keer ze halverwege. 3. Verwarm intussen de grill van de oven op de hoogste stand voor. Leg de struikjes witlof met de snijkant naar boven in de ovenschaal. Verdeel de kaas over de witlof. 4. Zet de schaal op het rooster 10 cm onder de grill en laat de kaas in enkele minuten smelten. Bestrooi met bieslook.

### ***Tip***

Krokant kaaslaagje: meng 75 g geraspte jonge kaas met 3 el paneermeel en een klein beetje peper. Verdeel dit over de struikjes witlof en laat het laagje onder de grill lichtbruin worden.

bereiden 20 min

Bevat Energie 115 kcal- Eiwit 7 g- Vet 9 g- Koolhydraten 2 g (per eenpersoonsportie)

## Gestoomde groenten en kipfilet met kerriedressing

---

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Stomen	Slank	Nee
Bron	AH Gek met groente			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

Aantal personen 4 Stuks.

- 4 kipfilets
- 2 tl kerriepoeder
- 4 el zonnebloemolie
- 1 bos peen, geschild
- 200 g sugar snaps
- 1/2 kleine komkommer
- 1/2 limoen, schoongeboend
- 1 tl bouillonpoeder
- 2 bosuitjes, in ringetjes



### Materialen

stoompan met 2 stoommanden of stoomoven

### ***Bereiding***

1. Wrijf de kipfilets in met zout peper en de helft van de kerriepoeder. Bestrijk ze vervolgens met 1 el olie. Leg de kipfilets in een stoommand. 2. Leg de peentjes en sugarsnaps in de andere stoommand. Breng in de stoompan een laag water aan de kook. Zet eerst de stoommand met kip op de pan en zet daarop de stoommand met groente. Leg de deksel erop en stoom de groenten en de kip 15 minuten. 3. Halveer intussen de komkommer in de lengte en schraap de zaadjes er met een lepeltje uit. Snijd de komkommerhelften schuin in stukken van 1 cm. Voeg de stukken komkommer bij de groenten in de stoompan toe en stoom de groenten nog 5 minuten. Volg bij bereiding in een stoomoven of elektrische stoompan de aanwijzingen van de fabrikant. 4. Rasp de groene schil dun van de limoen en pers de vrucht uit. Los in een kommetje de bouillonpoeder op in 100 ml kokendheet water. Klop de bouillon met de resterende olie en kerriepoeder tot een dressing. Roer de limoenschil en bosui erdoor en voeg naar smaak limoensap, zout en peper toe. 5. Verdeel de groenten en kipfilets over 4 borden en lepel de dressing over de groenten. Lekker met gekookte krieltjes.

bereiden 30 min

Bevat Energie 335 kcal- Eiwit 45 g- Vet 13 g- Koolhydraten 9 g (per eenpersoonsportie)

## Gossie gnocchi met groene kool en spek

---

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type	Stoven	Slank	Nee
Bron	AH Gek met groente			Sterren	

---

### **Ingrediënten**

Aantal personen 4 Stuks.

- 1 middelgrote groene kool (ca. 800 g)
- 2 el olijfolie
- 100 g gerookte spekreepjes
- 3 sjalotten, in ringen
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 1 pak gnocchi di patate (a 250 g)
- gemalen chili peper (molentje)
- 75 g geraspte Parmezaanse kaas



### **Bereiding**

1. Verwijder eventueel de lelijke buitenste bladeren van de kool. Snijd de kool in 4 parten en snijd uit elk stuk de harde kern. Snijd de parten in repen van ca. 2 cm breed. Was ze en droog ze in de slacentrifuge. 2. Verhit de olie in een hapjespan en bak het spek zachtjes uit. Bak de sjalotten en de knoflook zachtjes 3 min. mee. Schep de groene kool door het spek en voeg 5 el water toe. Leg de deksel op de pan en stoof de kool in ca. 15 min. heel zachtjes gaar. 3. Kook de gnocchi volgens de aanwijzingen op het pak gaar. Giet de gnocchi af en meng ze luchtig door de kool. Breng op smaak met zout en chilipeper. 4. Verdeel het gerecht over 4 borden en serveer de Parmezaanse kaas apart erbij.

### **Tip**

Dit gerecht is ook lekker met spruitjes. Reken op ca. 600 g spruitjes. Halveer ze en reken voor de stooftijd ca. 10 minuten.

bereiden 25 min

Bevat Energie 470 kcal- Eiwit 21 g- Vet 22 g- Koolhydraten 47 g (per eenpersoonsportie)

## Groentemie met varkensreepjes

---

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Oosters	Type	Roerbakken	Slank	Nee
Bron	AH Gek met groente			Sterren	

---

### **Ingrediënten**

Aantal personen 4 Stuks.

250 g eiermie  
1 courgette (ca. 200 g)  
1 winterwortel (ca. 200 g)  
2 dunne preien (ca. 300 g)  
400 g varkensreepjes  
1 el maizena  
3 el zonnebloemolie  
2 el verse gember, fijngehakt  
4 el oestersaus



### **Bereiding**

Vorbereiden

1. Kook de mie volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar en giet de mie af. 2. Schaaf met de dunschiller de courgette en de winterwortel in de lengte in dunne plakken en snijd de plakken in de lengte in dunne repen. Snijd de prei in de lengte in vieren, haal de bladeren los en spoel ze schoon. Laat ze in een vergiet uitlekken.

Bereiden

3. Bestrooi het vlees met zout, peper en maizena. Verhit de olie in de wok en roerbak het vlees bruin. Voeg de gember en de groenten toe en roerbak de groenten in ca. 4 min. gaar. Voeg als de pan te droog wordt een scheutje water toe. 4. Schep de mie en de oestersaus door de groenten en laat alles warm worden. Breng het gerecht op smaak met zout en peper en verdeel het over 4 warme borden. Serveer er eventueel zoete chilisaus bij.

bereiden 10 min, voorbereiden 10 min

\

Bevat Energie 475 kcal- Eiwit 32 g- Vet 15 g- Koolhydraten 53 g (per eenpersoonsportie)

## Italiaanse erwtensoep met Parmezaanse room en krokante ham

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Ja
Keuken	Italiaans	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	AH Gek met groente			Sterren	

---

### **Ingrediënten**

Aantal personen 4 Stuks.

- 1 1/2 el olie
- 2 sjalotten, fijngehakt
- 400 g doperwten (diepvries)
- 1 vleesbouillontablet
- 2 plakken Parmaham
- 2 el geraspte Parmezaanse kaas
- 75 ml geslagen room (23% vet)



### **Bereiding**

1. Verwarm in een pan 1 el olie en fruit hierin de sjalotten heel zachtjes 2 minuten. Schep de doperwten erdoor en voeg de bouillontablet en 500 ml water toe. Breng alles aan de kook en kook de soep zachtjes 10 minuten. 2. Snijd de plakken ham in lange, dunne repen en bestrijk ze met de resterende olie. Verhit een koekenpan en bak de repen ham hierin zachtjes krokant. Schep ze op een bord en laat ze iets afkoelen. Klop de room stijf en schep de Parmezaanse kaas en naar smaak peper door de room. 3. Pureer de soep met de staafmixer of in de keukenmachine. Breng de soep pittig op smaak met royaal peper en weinig zout. 4. Schep de soep in 4 kommen of borden en schep in elke kom of bord een lepel van de room. Leg de repen ham op de rand. Lekker met warm geroosterd brood.

bereiden 15 min

Bevat Energie 170 kcal- Eiwit 8 g- Vet 10 g- Koolhydraten 12 g (per eenpersoonsportie)

## Italiaanse groentesoep met champignons

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Ja
Keuken	Italiaans	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	AH Gek met groente			Sterren	

---

### **Ingrediënten**

Aantal personen 4 Stuks.

3 el olijfolie  
2 el verse basilicum, fijngehakt  
125 g kastanjechampignons, in kwarten  
250 g Italiaanse wokgroenten  
1 1/2 paddenstoelenbouillontablet  
gemalen chili peper (molentje)



### **Bereiding**

1. Meng 2 el olie met het basilicum en laat dit even staan. 2. Verwarm de resterende eetlepel olie in een pan en bak hierin de champignons zachtjes 3 minuten. Schep de groenten door de paddenstoelen en roerbak alles op hoog vuur 2 minuten. 3. Voeg 800 ml water met de 1 1/2 bouillontablet toe en breng alles aan de kook. Kook de soep zachtjes 3 minuten. Breng de soep op smaak met zout en chilipeper. 4. Verdeel de soep over 4 borden of kommen en druppel de basilicumolie erin.

### Tip

Van deze soep maakt u heel snel een maaltijd: voeg een extra zakje wokgroenten en 300 g gekookte penne toe. Serveer de soep met geraspte (Parmezaanse) kaas.

bereiden 15 min

Bevat Energie 95 kcal- Eiwit 2 g- Vet 8 g- Koolhydraten 4 g (per eenpersoonsportie)

## Lauwwarme salade van peultjes

---

Menugang Voorgerecht  
Keuken -  
Bron AH Gek met groente

Soort Vegetarisch  
Type Salade

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

Aantal personen 4 Stuks.

4 el olijfolie met knoflook-chilipeper  
1 el balsamicoazijn  
4 eieren  
200 g peultjes  
4 Tasty Tom tomaten, elk in 6 parten  
2 el zwarte olijven zonder pit, in plakjes  
3 el verse basilicum, in reepjes



### ***Bereiding***

1. Meng voor de dressing in een kannetje de olijfolie met knoflook-chilipeper, balsamicoazijn, zout en peper naar smaak. 2. Kook de eieren in 8 min. hard, laat ze schrikken, pel ze en snijd ze in parten. 3. Kook de peultjes 5 min. in gezouten water beetgaar. Meng met de dressing, tomaten, olijven, basilicumreepjes en eierpartjes.

bereiden 20 min

Bevat Energie 190 kcal- Eiwit 8 g- Vet 16 g- Koolhydraten 4 g (per eenpersoonsportie)



## Lauwwarme salade van sperziebonen met spek-citroendressing

---

Menugang Bijgerecht

Soort Vlees

Snel Ja

Keuken -

Type Salade

Slank Nee

Bron AH Gek met groente

Sterren

---

### **Ingrediënten**

Aantal personen 4 Stuks.

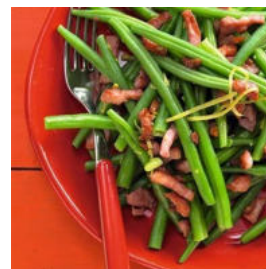
Ingrediënten:

500 g sperziebonen

75 g gerookte spekblokjes

1 citroen, schoongeboend

gemalen chili peper (molentje)



### **Bereiding**

1. Snijd de puntjes van de sperziebonen en kook de bonen in ruim water met zout in ca. 10 min. beetgaar. Giet de bonen af in een vergiet en spoel ze na met koud water. 2. Strooi de spekkjes in de pan van de bonen en bak ze op laag vuur uit. Rasp de gele schil dun van de citroen en pers de vrucht uit. 3. Schep de bonen en geraspte citroenschil door het uitgebakken spek en laat alles warm worden. Breng de groente op smaak met citroensap en chilipeper. Lekker bij o.a. gebakken vis en (vegetarische) schnitzels.

Tip

Parmaham-balsamicodressing: bak 60 g parmaham in stukjes uit in 1 el olie. Voeg naar smaak balsamicoazijn en peper toe en laat de bonen in de dressing warm worden.

Pinda-limoendressing: bak 50 g grof gehakte pinda's zachtjes in 1 el zonnebloemolie. Voeg de geraspte schil van 1 limoen en naar smaak limoensap en sojasaus toe. Laat de bonen in de dressing wamer worden.

bereiden 15 min

Bevat Energie 110 kcal- Eiwit 5 g- Vet 7 g- Koolhydraten 7 g (per eenpersoonsportie)

## Ovengroenten winter

---

Menugang Bijgerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken -

Type Oven

Slank Nee

Bron AH Gek met groente

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

Aantal personen 4 Stuks.

1 kleine knolselderij

500 g winterwortels

6 sjalotten, gepeld

4 el olijfolie

1 1/2 tl zeezout, grof



### **Materialen**

ruime braadslede bekleed met bakpapier

### ***Bereiding***

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd de knolselderij in plakken van ca. 1 1/2 cm dik en schil ze. Snijd de plakken in blokjes van 1 1/2 cm. Schil de wortels en snijd ze ook in blokjes van ca. 1 1/2 cm. Snijd de sjalotten in de lengte in vieren. 2. Meng in de braadslede de groenten met de olie en het zout. Dek de braadslede af met aluminiumfolie en zet hem op het rooster in het midden van de oven. Rooster de groenten 25 minuten. Verwijder het folie en rooster de groenten in nog ca. 20 min. lichtbruin en gaar. Schep ze tussentijds 2 keer om. Lekker bij o.a. rollade, gestoofde runderlappen en hachee.

### **Tip**

Geen hetelucht! De hete lucht die bij de heteluchtstand door de oven circuleert, droogt de groenten uit. Zet de oven daarom op de conventionele stand.

## Ovengroenten zomer

---

Menugang Bijgerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken -

Type Oven

Slank Nee

Bron AH Gek met groente

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

Aantal personen 4 Stuks.

1 aubergine

1 courgette

2 paprika's (rood en/of geel)

2 tenen knoflook, in plakjes

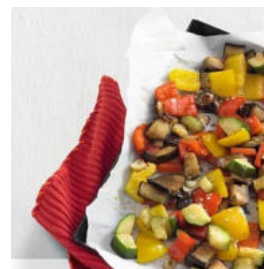
1 tl zeezout, grof

gemalen chilipeper (molentje)

4 el olijfolie

Materialen

ruime braadslede bekleed met bakpapier



### ***Bereiding***

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Maak de groenten schoon en snijd ze in blokken van 1 1/2 cm. Meng ze in de braadslede met de knoflook, zout en naar smaak chilipeper en schep de olie erdoor. 2. Zet de braadslede op het rooster in het midden van de oven. Rooster de groenten in ca. 40 min. lichtbruin en gaar. Schep ze tussentijds 2 of 3 keer om. Lekker bij vlees van de barbecue of uit de grillpan.

### Tip

Geen hetelucht! De hete lucht die bij de heteluchtstand door de oven circuleert, droogt de groenten uit. Zet de oven daarom op de conventionele stand.

bereiden 10 min, wachten 40 min

Bevat Energie 125 kcal- Eiwit 2 g- Vet 10 g- Koolhydraten 7 g (per eenpersoonsportie)

## Paksoi met gember en chilipeper

---

Menugang Bijgerecht

Soort Vegetarisch

Snel Ja

Keuken Oosters

Type Roerbakken

Slank Nee

Bron AH Gek met groente

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

Aantal personen 4 Stuks.

1 struik paksoi

2 el roerbakolie

1 ui, gesnipperd

1 el verse gember, fijngehakt

gemalen chilipeper (molentje)



### ***Bereiding***

1. Snijd de paksoi in grove stukken, was ze en droog ze in de slacentrifuge. 2. Verhit de olie in een wok en roerbak de ui en gember 1 minuut. Voeg deel voor deel de paksoi toe en roerbak de groenten op hoog vuur in ca. 5 min. beetgaar. Breng de paksoi op smaak met zout en chilipeper.

bereiden 10 min

Bevat Energie 60 kcal- Eiwit 1 g- Vet 5 g- Koolhydraten 3 g (per eenpersoonsportie)

## Prei met tagliatelle, romaatjes en kip

---

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken -  
Bron AH Gek met groente

Soort Gevogelte  
Type Pasta

Snel Ja  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

Aantal personen 4 Stuks.

3 preien, lang en dun (ca. 500 g)  
300 g tagliatelle  
3 sjalotten, in dunne ringen  
4 el olijfolie  
300 g kipfilet a la minute, gekruid  
250 g kleine romaatjes, gehalveerd  
1 tl chilipoeder



### **Bereiding**

1. Snijd de wortelstukjes van de preien. Snijd de preien in de lengte in 4 parten. Spoel het zand tussen de preibladeren uit, haal de bladeren los en laat ze in een vergiet uitlekken. 2. Kook de tagliatelle volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de kipfilets in 1 cm brede repen. 3. Verhit de olie in een hapjespan en bak de kiprepen rondom bruin. Fruit de sjalotten 2 min. mee. Schep de preirepen en romaatjes door de sjalotten, voeg 2 el water toe en stoof de groenten 7 minuten. Breng op smaak met zout en chilipoeder. 4. Schep enkele eetlepels kookvocht van de tagliatelle in een schaaltje. Giet de pasta af en doe de tagliatelle terug in de pan. Schep het vlees-preimengsel erdoor en voeg als de pasta te droog is een scheutje van het achtergehouden kookvocht toe. Verdeel het gerecht over 4 warme, diepe borden.

bereiden 15 min

Bevat Energie 495 kcal- Eiwit 30 g- Vet 14 g- Koolhydraten 62 g (per eenpersoonsportie)

## Risotto verde met doperwten en spinaziesalade

---

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type	Rijst	Slank	Nee
Bron	AH Gek met groente			Sterren	

---

### **Ingrediënten**

Aantal personen 4 Stuks.

2 groentebouillontabletten  
1 citroen, schoongeboend  
4 el olijfolie  
2 sjalotten, gesnipperd  
350 g risottorijst  
450 g doperwten (diepvries)  
15 g dille, fijngehakt  
150 g spinazieblaadjes  
100 g geraspte Parmezaanse kaas



### **Bereiding**

1. Breng 1 liter water met de bouillontabletten aan de kook en houd de bouillon tegen de kook aan. Rasp de gele schil dun van de citroen en pers de vrucht uit. 2. Verhit 2 el olie in een ruime hapjespan en fruit hierin de sjalot 3 min. zachtjes. Voeg de rijst en de helft van de geraspte citroenschil toe en bak de korrels al roerend 1 min. met de sjalotten mee. 3. Schenk 1 soepopscheplepel bouillon in de pan en laat de rijst zachtjes koken tot het vocht is opgenomen. Roer af en toe. Herhaal dit toevoegen van de bouillon tot alle bouillon gebruikt is. Dit duurt ca. 20 minuten. Voeg tegelijk met de laatste lepel bouillon de doperwten toe en laat ze in ca. 5 min. gaar worden. 4. Neem de pan van het vuur en roer de dille, de helft van de kaas en naar smaak zout en peper door de rijst. Leg een deksel op de pan en laat de risotto nog 3 min. staan. 5. Klop intussen in een ruime kom de resterende 2 el olie met naar smaak citroensap, zout en peper door elkaar. Schep 3/4 deel van de spinazie door de dressing. 6. Schep de risotto in 4 diepe, warme borden. Verdeel de resterende spinazieblaadjes en resterende citroenschil over de borden. Serveer de spinaziesalade en de rest van de kaas bij de risotto.

bereiden 30 min

Energie 575 kcal- Eiwit 22 g- Vet 18 g- Koolhydraten 81 g (per eenpersoonsportie)

## Snijbonen met sesam

---

Menugang Bijgerecht

Soort Vegetarisch

Snel Ja

Keuken -

Type Koken

Slank Nee

Bron AH Gek met groente

Sterren

---

### **Ingrediënten**

Aantal personen 4 Stuks.

400 g snijbonen, schoongemaakt

1 el sesamolie

1 bosui, in ringetjes

1 el geroosterde sesamzaadjes



### **Bereiding**

1. Snijd de bonen in de lengte in dunne repen. Kook ze in ruim water met zout in ca. 7 min. beetgaar. Giet ze af in een vergiet en spoel ze na met koud water. 2. Verwarm de olie in de pan en schep de bosui en de uitgelekte bonen erdoor. Laat alles goed warm worden. Leg de bonen op een langwerpige schaal en strooi het sesamzaad erover. Lekker bij oosters gekruide gerechten.

bereiden 10 min

Bevat Energie 60 kcal- Eiwit 2 g- Vet 4 g- Koolhydraten 3 g (per eenpersoonsportie)

## Snijbonen met tomaat en komijn

---

Menugang Bijgerecht

Soort Vegetarisch

Snel Ja

Keuken -

Type Koken

Slank Nee

Bron AH Gek met groente

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

Aantal personen 4 Stuks.

400 g snijbonen, schoongemaakt  
1 el olijfolie met knoflook-chilipeper  
1 vleestomaat, in kleine stukjes  
1 tl gemalen komijn (djinten)



### ***Bereiding***

1. Snijd de bonen in ruitjes van ca. 3 cm. Kook ze in ruim water met zout in ca. 7 min. beetgaar. Giet de bonen af in een vergiet en spoel ze na met koud water. 2. Verwarm de olie in de pan en schep de tomaat, komijn en de uitgelekte bonen erdoor. Laat alles goed warm worden. Lekker bij kalfs- en varkensvlees en mediterrane gerechten.

bereiden 10 min

Bevat Energie 35 kcal- Eiwit 1 g- Vet 2 g- Koolhydraten 3 g (per eenpersoonsportie)



## Spinazie met spek & aardappel uit de oven

---

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Oven	Slank	Ja
Bron	AH Gek met groente			Sterren	

---

### **Ingrediënten**

Aantal personen 4 Stuks.

600 g spinazie

3 el groene pesto

700 g voorgekookte aardappelschijfjes

200 g gerookt ontbijtspek, in plakjes



### **Materialen**

4 kleine ovenschaaltjes (15-20 cm), ingevet

### **Bereiding**

1. Verwarm de oven voor op 175 °C. Bak de spinazie in delen al omscheppend in de wok. Schep de pesto en zout naar smaak door de spinazie. Verdeel de spinazie over de ingevette ovenschaaltjes. 2. Kook de aardappelschijfjes 5 min. in gezouten water. Giet af en verdeel over de spinazie. 3. Leg de plakjes ontbijtspek op de aardappelschijfjes. Bak de gerechtjes in het midden van de in ca. 20 min. knapperig.

bereiden 20 min, wachten 20 min

Bevat Energie 415 kcal- Eiwit 15 g- Vet 25 g- Koolhydraten 33 g (per eenpersoonsportie)

## Spitskool met gehakt onder filodeeg

---

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken -  
Bron AH Gek met groente

Soort Vlees  
Type Groente

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

Aantal personen 4 Stuks.

1 spitskool  
450 g mager rundergehakt  
1 prei, in dunne ringen  
1 winterwortel, in dunne plakjes  
100 ml geslagen room (23% vet)  
3 el Zaanse mosterd  
75 g boter  
5 vellen filodeeg, ontdooid



### **Bereiding**

Verwarm de oven voor op 220 °C. Verwijder de lelijke bladeren van de kool. Snijd de kool in 4 parten en snijd uit elk stuk de harde kern. Snijd de parten in repen van ca. 2 cm breed. Was ze en laat de kool in een vergiet iets uitlekken. Verhit een ruime hapjespan en bak hierin het gehakt rul. Bak de preiringen 2 min. mee. Zet het vuur laag en schep de wortel en spitskool door het gehakt. Voeg de room, mosterd en naar smaak zout en peper toe. Leg een deksel op de pan en stoof de groenten in 10 min. gaar. Schep het gehakt met de groenten in de ingevette ovenschaal. Smelt de boter. Spreid 2 vellen filodeeg uit over de groentevulling. Bestrijk deze dun met gesmolten boter. Leg er weer 2 vellen op bestrijk deze ook weer met boter. Eindig met het laatste vel filodeeg en bestrijk dit ook met boter. Duw het overhangende deeg voorzichtig in de schaal. Bak het gerecht in ca. 20 min. goudbruin en gaar.

bereiden 25 min, wachten 20 min

Bevat Energie 600 kcal

Eiwit 30 g- Vet 42 g- Koolhydraten 26 g (per eenpersoonsportie)

## Spitskool met satékruiden

---

Menugang Bijgerecht

Soort -

Snel Ja

Keuken Oosters

Type Roerbakken

Slank Nee

Bron AH Gek met groente

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

Aantal personen 2 Stuks.

1 el zonnebloemolie

2 sjalotten, in ringen

300 g gesneden spitskool

1 tl satékruiden

1 mespunt sambal

2 el seroendeng



### ***Bereiding***

1. Verhit de olie in een wok en roerbak de sjalotten 1 minuut. Voeg deel voor deel de kool toe en roerbak de groenten op hoog vuur in ca. 5 min. beetgaar. 2. Schep de satékruiden door de kool en breng de groente op smaak met zout en sambal. Strooi de seroendeng over het gerecht.

bereiden 10 min

Bevat Energie 140 kcal- Eiwit 5 g- Vet 10 g- Koolhydraten 8 g (per eenpersoonsportie)

## Tajine van tuinbonen en tomaten met kip

---

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken -  
Bron AH Gek met groente

Soort Gevogelte  
Type Stoven

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

Aantal personen 4 Stuks.

8 kipdrumsticks  
1 1/2 tl gemberpoeder (djahé)  
4 el olijfolie  
2 kleine uien, in ringen  
2 tenen knoflook, fijngehakt  
4 tomaten, in stukjes  
1/2 tl gemalen komijn (djinten)  
1/2 tl kaneel  
450 g tuinbonen (diepvries)



### **Bereiding**

1. Bestrooi de kip met zout, peper en gemberpoeder. Verhit de olie in een braadpan en bak de drumsticks rondom bruin. Bak de ui en knoflook 1 minuut mee. 2. Voeg de stukjes tomaat, komijn, kaneel en 100 ml water toe en breng alles aan de kook. Leg de deksel op de pan en stoof de kip 20 minuten. 3. Voeg de tuinbonen en naar smaak zout en peper toe en stoof het gerecht nog 10 minuten. Lekker met couscous of rijst.

bereiden 15 min, wachten 30 min

Bevat Energie 295 kcal- Eiwit 24 g- Vet 19 g- Koolhydraten 7 g (per eenpersoonsportie)

## Venkeltaart met blauwe kaas

---

Menugang Voorgerecht  
Keuken -  
Bron AH Gek met groente

Soort -  
Type Hartige taart

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

Aantal personen 6 Stuks.

400 g venkel (1 of 2 knollen)  
1 1/2 el olijfolie  
1 bladerdeeg bodem voor hartige taart, koelvers  
125 ml crème fraîche  
150 g castello bleu blauwe kaas



### Materialen

bakplaat, bekleed met bakpapier

### **Bereiding**

Vorbereiden

1. Snijd de groene veertjes van de venkelknollen, hak ze fijn en bewaar het groen tot gebruik in de koelkast. Snijd de venkelknollen in dunne plakken. Verwarm de olie in een hapjespan, schep de venkel erdoor en strooi er wat zout over. Leg de deksel op de pan en smoor de venkel in ca. 8 min. beetgaar. Laat de groente afkoelen.

Bereiden

2. Verwarm de oven voor op 200°C. Spreid de taartbodem uit op de bakplaat. Strijk de crème fraîche uit over de taartbodem. Verdeel de venkel over de bodem. Snijd de kaas in heel kleine stukjes en verdeel ze over de taart. 3. Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak de taart in ca. 20 min. goudbruin en gaar. Laat de taart ca. 5 min. afkoelen. Strooi het venkelgroen erover en snijd de taart in punten. Serveer ze lauwwarm.

Tip

Ook lekker als hapje.

bereiden 10 min, voorbereiden 10 min, wachten 25 min

Bevat Energie 430 kcal- Eiwit 8 g- Vet 37 g- Koolhydraten 17 g (per eenpersoonsportie)

## Visgratin met pangasiusfilet onder bleekselderij en kaas

---

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken -  
Bron AH Gek met groente

Soort Vis  
Type Oven

Snel Nee  
Slank Ja  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

Aantal personen 4 Stuks.

1 struik bleekselderij  
700 g aardappelschijfjes, voorgekookt  
1 pot verse pastasaus carbonara (225 g)  
400 g pangasiusfilet  
75 g geraspte belegen kaas



### Materialen

ovenschaal inhoud ca. 2 liter, ingevet

### **Bereiding**

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd de stengels bleekselderij los van de struik. Verwijder met een dunschiller eventuele stugge draden. Halveer de stengels bleekselderij en kook ze in water met zout in ca. 8 min. beetgaar. Laat ze in een vergiet uitlekken. 2. Kook de aardappelschijfjes 5 min. in water met zout. Laat ze ook in een vergiet uitlekken. 3. Schep de aardappelschijfjes in de ovenschaal en lepel de carbonarasaus erover. Bestrooi de stukken vis met zout en peper en leg ze op de aardappelschijfjes. Verdeel de stengels bleekselderij over de vis en strooi de kaas erover. 4. Zet de schaal op het rooster in het midden van de oven en laat het gerecht in ca. 25 min. gaar en lichtbruin worden.

bereiden 15 min, wachten 20 min

Bevat Energie 405 kcal- Eiwit 33 g- Vet 14 g- Koolhydraten 37 g (per eenpersoonsportie)

## Worteldip met chillisaus

---

Menugang Hapje

Soort -

Snel Nee

Keuken -

Type sauzen/dressings

Slank Nee

Bron AH Gek met groente

Sterren

---

### **Ingrediënten**

Aantal personen 4 Stuks.

200 g wortel, gekookt

1 el olijfolie

2 el zoete chillisaus

mespunt knoflookpuree (kruidengemak)



Materialen

staafmixer of keukenmachine

### **Bereiding**

1. Doe alle ingrediënten in de keukenmachine of in een smalle, hoge kom. Pureer alles in de keukenmachine of met de staafmixer tot een gladde saus. 2. Schep de dip in een bakje en breng pittig op smaak met zout en peper. Laat de smaken minimaal 30 min. intrekken.

Tip

Deze dip is heerlijk voor o.a. rauwkost, bruschette, soepstengels, dunne schijfjes stokbrood of chips.

bereiden 5 min, wachten 30 min

Bevat Energie 40 kcal- Eiwit 0 g- Vet 3 g- Koolhydraten 4 g (per eenpersoonsportie)

## Wortelmuffins met ham en olijven

---

Menugang Hapje

Soort Vlees

Snel Nee

Keuken -

Type Oven

Slank Nee

Bron AH Gek met groente

Sterren

---

### **Ingrediënten**

Aantal personen 24 Stuks.

150 g peen julienne

225 g zelfrijzend bakmeel

2 tl bakpoeder

100 g hamblokjes

1 ei

4 el groene olijventapenade

225 ml melk

24 groene olijven met piment gevuld



### Materialen

minimuffinvorm (24 holletjes), ingevet

### **Bereiding**

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Knip de peenjulienne in kleinere stukjes. 2. Zeef boven een kom het zelfrijzend bakmeel met de bakpoeder. Schep 1/2 tl versgemalen peper met de peenjulienne en ham door het meel en maak in het midden een kuiltje. 3. Roer in een andere kom het ei met de tapenade los. Roer er vervolgens de melk door. Schenk het eimengsel in kuiltje van het meelmengsel en meng alles met vork tot licht klonterig beslag. Stop met mengen zodra er geen meel meer zichtbaar is. 4. Verdeel het beslag over de muffinvormpjes en leg in elk vormpje een olijf. Zet de muffinplaat op het rooster in het midden van de oven en bak de muffins in ca. 15 min. gaar en goudbruin. De muffins zijn gaar als een in het midden gestoken satéstokje er weer droog uit komt. Laat de muffins op een rooster afkoelen.

### Tip

Knip met een schaar de bovenkant van het zakje peenjulienne open en knip de peenjulienne in het zakje in kleiner stukjes.

bereiden 15 min, wachten 15 min

Bevat Energie 60 kcal- Eiwit 2 g- Vet 2 g- Koolhydraten 8 g (per stuk)



## Wortelpuree

---

Menugang Bijgerecht

Soort -

Snel Nee

Keuken -

Type Stampot

Slank Nee

Bron AH Gek met groente

Sterren

---

### **Ingrediënten**

Aantal personen 4 Stuks.

600 g winterwortels, geschrapt

100 g aardappel kruimig, geschild

1 el zonnebloemolie

3 el mascarpone

1/2 groentebouillontablet

1 el platte peterselie, heel fijn gehakt



### **Bereiding**

1. Snijd de wortels en aardappel in stukjes. Verwarm de olie in een pan, en schep de stukjes wortel en aardappel erdoor. Voeg 2 el water toe. Leg de deksel op de pan en stoof de groente op een heel zacht pitje in ca. 12 min. gaar. 2. Voeg de mascarpone toe en verkruimel de bouillontablet erboven. Pureer de groente met de staafmixer en voeg naar smaak peper toe. Strooi de peterselie erover. Lekker in plaats van aardappelpuree bij vis uit de oven of stoofvlees.

bereiden 15 min

Bevat Energie 100 kcal- Eiwit 3 g- Vet 6 g- Koolhydraten 8 g (per eenpersoonsportie)

## Zuurkoolstoof met lamsworstjes

---

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Stoven	Slank	Nee
Bron	AH Gek met groente			Sterren	

---

### **Ingrediënten**

Aantal personen 4 Stuks.

800 g aardappelen vastkokend, geschild

40 g boter

12 lams chipolataworstjes

2 uien, in ringen

3 takjes verse tijm

1 kaneelstokje, in stukken

500 g zuurkool

250 ml droge witte wijn



### **Bereiding**

1. Snijd de aardappelen in stukken en kook ze in water met zout in ca. 20 min. gaar. 2. Verhit de boter in een braadpan en bak de lamsworstjes rondom bruin. Schep ze uit de pan op een bord. Fruit de uien zachtjes 3 min. in het bakvet. Voeg de takjes tijm met de stukken kaneel en de zuurkool toe en fruit de groente al omscheppend 1 minuut mee. 3. Schenk de wijn in de pan en breng alles aan de kook. Leg de deksel op de pan en stoof de zuurkool zachtjes 15 minuten. 4. Laat de aardappelen in een vergiet uitlekken. Schep de aardappels door de zuurkool en leg de worstjes erop. Leg de deksel weer op de pan en stoof de zuurkool nog 10 minuten. Verdeel het gerecht met de worstjes over 4 borden.

bereiden 30 min

Bevat Energie 640 kcal- Eiwit 31 g- Vet 37 g- Koolhydraten 41 g (per eenpersoonsportie)

<https://ruudskookboek.nl>

*Ik steun...*

**Blind Elephant**  
Stg. **Experience**

*U ook???*

Het IBAN-nummer van de Stichting Blind Elephant Experience luidt:  
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by  PDF24