



*Extra recepten*



**23 recepten**  
*Carta-Tom*

A red rectangular graphic featuring a cartoon chef character on the left. The chef has a white hat, a black suit with a red tie, and a mustache. He is giving a thumbs up and waving. To the left of the chef, the text "Extra recepten" is written vertically in a white, cursive font. Below the chef, the text "23 recepten" is written in a bold, black, sans-serif font, and "Carta-Tom" is written below it in a smaller, italicized, black, sans-serif font.

## **Inhoudsopgave.**

- 1. Appeltaart**
- 2. Arní Avgolémono**
- 3. Couscous met kip, rozijnen en amandelen**
- 4. Eend met sinaasappelrisotto**
- 5. Fettucini semplice**
- 6. Garnalen en Krab in dilleroom**
- 7. Garnalen Saganaki**
- 8. Gemarineerde eendenbout**
- 9. Geroosterde scampi's (Udang bakar)**
- 10. Kippenleverparfait**
- 11. Konijn met saliesaus en druiven.**
- 12. Kruidenboter**
- 13. Pappardelle met gemengde wilde paddestoelen**
- 14. Perzik-Rozemarijntaart**
- 15. PetiteFrancaise**
- 16. Quatre-épices saus**
- 17. Rendang met eend (Itik)**
- 18. Risotto met visbouillon**
- 19. Rösti met zalm**
- 20. Rundersukade**
- 21. Sliptong uit Oostende**
- 22. Vissoep met asperges, garnalen en gerookte paling**
- 23. Waterzooi van zalm en prei**

## Appeltaart

---

Menugang Nagerecht  
Keuken -  
Bron

Soort Taart  
Type Gebak

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

300 gram bloem  
200 gram witte basterdsuiker  
175 gram koude boter in blokjes  
2 eierdooiers losgeklopt  
6 appels van 3 rassen  
3 el griesmeel  
1 tl koek en speculaaskruiden  
100 gram rozijnen  
2 sneetjes witbrood, ontkorst

### ***Bereiding***

Bloem, 150 gram basterdsuiker, boter, 1 eierdooier en mespunt zout met 1 el koud water mengen tot stevig deeg. Deeg tot dikke worst vormen, strak verpakken in plasticfolie en 30 min. in de koelkast. Oven 175 graden. Appels schillen en kwarten in schijfjes. Schijfjes met 2 el griesmeel, koekkruiden, rozijnen en rest van de basterdsuiker omscheppen. Springvorm bekleden met 2/3 van het deeg. Brood in blokjes snijden en met de rest van het griesmeel over de bodem strooien. Appelmengsel erbij. Rest van deeg uitrollen over mengsel vlechten. Eierdooier over rand en deegrepen strijken. Taart in midden oven ca. 5 kwartier.

## Arní Avgolémono

---

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken Grieks  
Bron

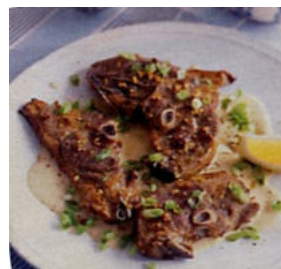
Soort Vlees  
Type Lam

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

1 teentje knoflook geperst  
2 el olijfolie  
8 lamskoteletjes  
gemalen zwarte peper  
1/2 pot vleesfond  
3 eieren  
2 citroenen geperst  
2 bosuitjes in ringetjes



### **Bereiding**

Grill voorverwarmen. Knoflook en olie mengen. Koteletjes inwrijven met peper en licht bestrijken met knoflookolie. Naast elkaar op de bakplaat leggen. 10 cm onder de hete grill schuiven en koteletjes in 3-4 min. per kant bruin en van binnen rosé roosteren.

Intussen in pan vleesfond tegen de kook aan brengen. In hoge kom eieren met mixer schuimig kloppen. Al kloppend het citroensap in straaltje toevoegen. Hete vleesfond geleidelijk in scheutjes bij het eiermengsel schenken, voortdurend mixen. Mengsel terug in de pan en al kloppend 3-4 min. zachtjes verwarmen tot licht gebonden. Niet meer laten koken!!

Peper en zout toevoegen.

Koteletjes op bord, zout en saus erover, bestrooien met bosui. Rijst.

## Couscous met kip, rozijnen en amandelen

---

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Kip	Snel	Ja
Keuken	Marokkaans	Type	-	Slank	Nee
Bron	www.watetenwevandaag.nl			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

Couscous 350 gram (bülgür)  
1 pakje Honig mix voor Mar. coucoussaus  
3 el olie  
300 gram kipfilet in blokjes  
1 ui in ringen  
1 rode paprika in blokjes  
50 gram rozijnen  
50 gram gewelde abrikozen  
1/2 liter water  
amandelschaafsel

### ***Bereiding***

Kook de couscous.  
In wok kipblokjes bakken. Daarna ui en paprika meebakken. Water en de mix toevoegen met de rozijnen en abrikozen. 5 minuten koken.  
Samenvoegen en amandelschaafsel erover.

## Eend met sinaasappelrisotto

---

Menugang Hoofdgerecht

Soort Risotto

Snel Nee

Keuken Italiaans

Type Eend

Slank Nee

Bron

Sterren

---

### **Ingrediënten**

Voor 2 personen

2 eendenborstfilets (samen 400 gram)

1 sinaasappel

2 eetlepels dragon

200 gram gemengde paddestoelen

40 gram parmezaanse kaas

250 ml tuinkruidenbouillon

75 gram boter

zout en gemalen peper

1 teentje knoflook

125 gram risottorijst



### **Bereiding**

Rasp de helft van de sinaasappelschil. Pers de sin.appel uit en doe het sap met de dragon en de rasp in een kom. Schaaf flinters van de kaas. Verwarm de bouillon. Verhit 50 gram boter, bak de paddestoelen 2 min., zout en peper. Haal de helft van de paddestoelen uit de boter en bewaar voor garnering. Pers de knoflook boven de paddestoelen in de pan en laat 1 min. meebakken. Voeg de rijst toe tot deze gaat glanzen en zet vuur laag. Schenk steeds wat bouillon bij de rijst tot alles is opgenomen en de rijst gaar is. Ca. 20 minuten. Kerf de vetlaag van de eendenborstfilets kruislings in en bestrooi ze met zout en peper. Bakken in wat boter op een matig vuur eerst 5 min. aan de vetkant en dan 3 min. aan de andere kant. Haal ze uit de pan en laat 5 min. rusten. Roer het sinaasappelmengsel, 25 gram boter en de helft van de kaas door de rijst. Garneer met de rest van de paddestoelen en de kaas. Snij de filets in schuine plakken en serveer met de risotto.

## Fettucini semplice

---

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type	Pasta	Slank	Nee
Bron				Sterren	2

---

### ***Ingrediënten***

Voor 6 tot 8 mensen

2 sjalotten

2 tenen knoflook

250 gram kastanjechampignons

4 takjes peterselie

150 gram baconreepjes

olijfolie

600 gram kalkoenfiletreepjes

1,5 dl kippenbouillon of gevogeltefond

1,5 dl rode wijn

1/4 l koksroom

1 el gedroogde tijm

zout en gemalen peper

400-500 gram fettucini

150 gram gerspte oude kaas

### ***Bereiding***

Snipper de sjalotjes en de tenen knoflook. Borstel de champignons schoon en halveer ze. Snijd de peterselie fijn.

Bak in de braadpan in 1 el olie de baconreepjes knapperig. Neem ze uit de pan en bewaren. Schenk 2-3 el olie in de pan. Bak hierin, in delen, de kalkoenreepjes op hoog vuur mooi bruin. Voeg de sjalotjes knoflook en champignons toe en roerbak 5 min.

Alles even uit de pan in een schaal. Schenk de bouillon en de wijn in de pan, roer de aanbaksels los en breng de jusopeen hoog vuur aan de kook. Roer de room erbij en schep alles, behalve de baconreepjes met de tijm weer terug in de pan. 5-10 min smoren.

Breng de saus op smaak met zout en peper. Roervlak voor het serveren de baconreepjes en de helft van de peterselie door de saus. Kook intussen de pasta al dente. Pasta op de borden, saus eromheen, rijk peterselieerover.

Kaas naar smaak.

## Garnalen en Krab in dilleroom

---

Menugang	Hapje	Soort	Garnalen	Snel	Ja
Keuken	Frans	Type	Cocktail	Slank	Nee
Bron	Aller Hande			Sterren	2

---

### ***Ingrediënten***

1 zakje verse dille  
125 gram surimiflakes  
125 gram garnalen  
3 eetlepels (medium) sherry  
250 ml slagroom  
zout en vers gemalen peper  
waterkers  
keukenpapier

### ***Bereiding***

Helft dille fijnhakken. Surimi kleinsnijden, Garnalen afspoelen en droogdeppen.  
In kom garnalen, surimi, fijngehakte dille en sherry voorzichtig door elkaar scheppen. Minstens 2 uur in de koelkast laten marinieren.  
Rest dille fijnhakken. In kom slagroom met zout en peper naar smaak stijfkloppen. Garnalen er luchtig doorscheppen. Dille erover.  
Op schaal garneren met waterkers.



## Garnalen Saganaki

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Garnalen	Snel	Ja
Keuken	Grieks	Type	-	Slank	Nee
Bron	Internet			Sterren	4

---

### ***Ingrediënten***

Voor 6 personen:

1 kilo grote garnalen  
250 gram feta  
1 kopje olijfolie  
4 rijpe tomaten of 1 blik  
1 grote ui (gehakt)  
1 groene peper(fijn gehakt)  
1 teen knoflook  
1 kopje peterselie  
zout en peper  
snufje suiker  
1 klwein glas droge witte wijn  
Tijm  
Oregano

### ***Bereiding***

Tomaten pellen en pureren.

Olie verhitten in koekepan, uien en knoflook fruiten. Dan wijn, suiker, zout,peper,oregano, tijm en tomaten toevoegen. Aan de kook brengen.

Garnalen in een ovenschaal en de wat ingedikte saus eroverheen, peterselie erover en een uurtje in de oven bij matige temperatuur.

Vlak voor serveren de in stukjes gebroken feta erdoor roeren.

Dit recept kan ook in 20 minuten in de koekepan gemaakt worden.

## Gemarineerde eendenbout

---

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Eend  
Type Eend

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren 5

---

### ***Ingrediënten***

Voor 7 personen:

7 canettes

Voor de marinade:

1 fles rode wijn

geraspte schil van een halve sinaasappel

1/2 winterwortel in plakken

1 hele bol knoflook (gepeld)

1 ui in ringen

2 à 3 laurierblaadjes

10 takjes tijm

1/2 el peperkorrels

Voor de mirepoix:

1/4 selderieknol in blokjes

1 winterwortel in blokjes

1 prei in ringen

1 à 2 grote uien in blokjes

### ***Bereiding***

Wijn met ingrediënten en eend in de koelkast voor 24 uur.

Groentenmix aanbraden in olijfolie (10 min) dan in de braadslee.

Boutjes op de mirepoix, huid naar beneden. Marinade een kwartiertje inkoken en dan door een zeef op de eend gieten. (hoeft niet helemaal onder). Braadslee met aluminiumfolie of deksel sluiten en in de

voorverwarmde oven (190 graden). a een uur boutjes draaien en nog een half uur tot 3

kwartier zonder folie laten stoven.

## Geroosterde scampi's (Udang bakar)

---

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Garnalen	Snel	Nee
Keuken	Indonesisch	Type	-	Slank	Nee
Bron	Allere Hande			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

250 gram scampi

3 eetlepes ketjap asin

2 tenen knoflook, geperst

chilipeper

1 limoen geperst

1/2 eetlepel bruine basterdsuiker

1 el olie

### ***Bereiding***

Scampi droogdeppen. In wijde schaal ketjap, limoensap, knoflook, mespuntje chilipeper, basterdsuiker en olie mengen. Scampi hierin marinieren (min. 30 minuten) Scampi in grillpan roosteren en regelmatig besmeren met marinade.

## Kippenleverparfait

---

Menugang	Hapje	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	Parfait	Slank	Nee
Bron	J.O.			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

400 gram zachte boter  
olijfolie  
1 ui fijngesnipperd  
2 tenenknoflook fijngehakt  
455 gram kippenlevertjes  
bosje tijm, alleen de blaadjes  
zeezouten gemalen peper  
enkele blaadjes verse salie  
groot wijnglas cognac

### ***Bereiding***

Smelt 150 gram boter op 110 graden. Giet de gele geklaarde boter eraf en zet opzij. Gooi het melkachtige bezinsel weg. Olie in koekenpan verhitten. Ui en knoflook fruiten en op een bordje doen. Wrijf de pan schoon, vuur hoger, scheutje olie levertjes en tijm erin. Bak de levertjes tot ze van binnen nog rose zijn. Cognac erbij en evt. flamberen. Minuutje pruttelen, pan van het vuur en levertjes pureren. Rest van de boter yoevoegen en zout en peper naarsmaak, evt. dooreen zeef drukken en in kommetjes doen. Bak de blaadjes salie in hete olie knapperig en laat ze op keukenpapier uitlekken. Strooi ze over de parfaits en lepel er geklaarde boter over. 1 uur in de koelkast. Paar dagen rijpen. 14 dagen houdbaar mits de afsluitende boterlaag niet beschadigd is.

## Konijn met saliesaus en druiven.

---

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Wild  
Type -

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

4 konijnenbouten  
50 gram boter  
300 gram spekblokjes  
1 ui gesnipperd  
2 tenen knoflook gehakt  
150ml droge witte wijn  
1/2 pot wildfont  
Helft van de blaadjes salie uit een zakje  
kruidenmix fijngesneden  
125 ml crème fraîche  
20 pitloze witte druiven



Italiaanse

### **Bereiding**

Bouten met zout en peper bestrooien. In braadpan boter verhitten en bouten rondom bruinbakken.

Bouten uit depan nemen. In bakvet spekblokjes, , ui en knoflook 3 min. roerbakken.

Wijn, fond en salie toevoegen en aan de kook brengen. Vuur lager en bouten terug in de pan. Afgedekt 1 uur en 15 min. gaarstoven.

Bouten in warme schaal leggen en in oven (175 graden) of onderalufolie warm houden. Stoofvocht op hoog vuur tot helft inkoken. Crème fraîche en druiven erdoor en 2min zachtjes doorwarmen.

## Kruidenboter

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken -  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

2 ons boter  
1 gesnipperde sjalot  
1 gesnipperde knoflookteen  
1el fijngehakte peterselie  
1el gehakte selderij  
1 el gehakte dragon  
1 theelepeltje geraspte gemberwortel  
1 theelepeltje kerrie  
zout en gemalen peper

### ***Bereiding***

Mengen

## Pappardelle met gemengde wilde paddestoelen

---

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken Italiaans  
Bron

Soort Vegetarisch  
Type Pasta

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

400 gram paddestoelen  
3 el olijfolie  
1 teen knoflook fijngehakt  
1 à 2 gedroogde rode pepertjes fijngwreven  
zout en gemalen peper  
sap van 1/2 citroen  
450 gram pappardelle  
handje geraspte parmezaan  
handje peterselie  
50 gram boter

### ***Bereiding***

Paddestoelen schoonmaken en in dunne plakken. Scheur de cantharellen in tweeën. Gietde olie in een zeer hete pan en bak de paddestoelen vlot op een hoog vuur. Paar keer omhusslen en doe er dan de knoflook, de pepertjes en snufje zout op. Zout haalt het aroma van de paddestoelen omhoog!

4 tot 5 minuten op hoog vuur bakken en regelmatig husselen. Vuur uit en citroensap toevoegen.

Husselen en peper en zout naar smaak.

Intussen heb je de pasta gekookt en schud die met de paddestoelen, de kaas de peterselie en de boter door elkaar.

Tot slot nogwat peterselie en parmezaan bovenop.

## Perzik-Rozemarijntaart

---

Menugang Nagerecht  
Keuken Frans  
Bron

Soort Taart  
Type Gebak

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

2 perzikken (vers of uit blik)  
1 el fijngehakte rozemarijn  
1 el citroensap  
2 eieren  
2 el honing  
50 gr bloem  
150 ml griekse/turkse yoghurt  
100 ml sinaasappelsap  
2 el vloeibare margarine  
poedersuiker  
quichevorm 22 cm



### ***Bereiding***

Oven 175 graden voorverwarmen

In kom perzik, rozemarijn en citroensap door elkaar scheppen. In andere kom eieren en honing met mixer tot luchtig mengsel kloppen. Bloem, yoghurt, sinaasappelsap, margarine en mespunt zout erdoor kloppen.

Beslag in quichvorm gieten. Perzikiemsel erover verdelen. In midden van de oven clafoutis in ca 45 min. gaar bakken.

Lauwwarm of koud met poedersuiker erover.



## PetiteFrancaise

---

Menugang	Nagerecht	Soort	Taart	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	-	Slank	Nee
Bron	wilbrink@telegraaf.nl			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

6 plakjes bladerdeeg  
4 friszure appels  
100 gram boter  
125 gram suiker  
125 gram amandelpoeder  
2 middelgrote eieren  
1 eetlepel rum  
poedersuiker

### ***Bereiding***

Oven voorverwarmen op 200graden

Maak met de deegroller een cirkel van de plakjes bladerdeeg en leg in een ingvette of met papier beklede taartvorm. Zet even in de koelkast. Smelt de boter en giet in een wijde beslagkom. Voeg hierbij het amandelpoeder, de suiker, de eieren en de rum. Mix tot een egale en luchtige massa en giet op de taartbodem. Zet even in de koelkast. Schil de appels en snijd in dunne plakjes. Druk de partjes voorzichtig in waaivorm in de crème en bestrooi met poedersuiker.

Bak in 50 minuten of tot taart mooi bruin is en de vulling niet meer beweegt. Laat op een rooster afkoelen

## Quatre-épices saus

---

Menugang -

Keuken Frans

Bron Arts en Auto

Soort -

Type Saus

Snel Ja

Slank Nee

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 dl water

100 gram suiker

1/2 theelepelkaneelpoeder

mespunt gemalen peper

mespunt nootmuskaat

mespunt kruidnagelpoeder

geraspte schil van 1/2 citroen

### ***Bereiding***

Suikerstroopje koken van 1 dlwater met de suiker. Allesdoor de suikerstroop roeren en afmaken met geraspte citroenschil.

## Rendang met eend (Itik)

---

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Indonesisch	Type	Eend	Slank	Nee
Bron	Aller Hande			Sterren	3

---

### ***Ingrediënten***

2 eendenborstfilets

3 sjalotten gesnipperd

2 el olie

200 ml kokosmelk

1 bakje boemboe voor rendang (Conimex)

### ***Bereiding***

Van de eendenborst vetlaag verwijderen en vlees in blokjes snijden. Sjalot in braadpan fruiten.

Vleestoevoegen en bruinbakken. Kokosmelk, 150 ml water en de boemboe erdoor roeren.

Vlees in 20 minuten gaarstoven met deksel schuin op de pan.

## Risotto met visbouillon

---

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Risotto	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type	Zeevruchten	Slank	Nee
Bron				Sterren	4

---

### ***Ingrediënten***

3 mooie tomaten  
4 fijngesneden zongedroogde tomaten  
30 gram boter  
2 uien fijngesneden  
450 gram grote gepelde garnalen in blokjes  
450 gram gekookte mosselen zonder schelp  
1 teen knoflook  
250 gram risottorijst  
750 ml glacé de fruits de mer  
10 gram fijngesneden dragon  
10 gram fijngehakte peterselie  
125 ml droge vermouth

### ***Bereiding***

Halveerde tomaten, rooster ze totdat ze lichtbruin zijn,afkoelen en in blokjes.  
Mengen met de zongedroogde tomaten. Fruit in de boter de helft van de uien en voeg de garnalen, mosselen en de knoflook toe. Even gaarlaten worden. Fruit nu de andere helft van de uien in de boter en doe de risottorijst erbij tot de rijst glanst. Voeg hierin scheutjes de glacé aan toe en roer tot alles opgenomen en gaar is, ca. 20 min. Voeg nu de tomaten en het mosselmengsel toe met de dragon en breng op smaak met zout en peper. Voeg nu al roerend de Vermouth toe en vlak voor het serveren de peterselie.

## Rösti met zalm

---

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken -  
Bron Aller Hande

Soort Vis  
Type -

Snel Ja  
Slank Nee  
Sterren 5

---

### ***Ingrediënten***

3 bosuitjes  
200 gram zalmfilet  
rösti  
2 el olijfolie met basilicum  
zout en gemalen peper  
1/2 bekertje crème fraiche  
75 gram geraspte oude kaas

### ***Bereiding***

Grill voorverwarmen  
Bosuitjes in ringetjessnijden. Zalm in stukjes. Rösti bakken in wok, dan van het vuur afzalm, bosuitjes, zout en peper erdoor scheppen. In ovenschaal. Crème fraiche erover uitstrijken en geraspte kaas erop.  
5 minuten onder de grill.

## Rundersukade

---

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken Frans  
Bron Arts en Auto

Soort Vlees  
Type -

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren 4

---

### ***Ingrediënten***

4 sukadlappen (ca 4 cm)  
1/2 winterwortel  
2 sjalotten of uien  
4 tenen knoflook  
3 blaadjes laurier  
3 takjes tijm  
5 dl jus de veau  
2 dl rode port  
2 dl rode wijn  
3 el tomatenpuree  
2 el appelstroop



### ***Bereiding***

Snijd de winterwortel, maak knoflook schoon en snij alle goenten in blokjes.

Bloem het vlees aan beide kanten. Zet een koekenpan en een soeppan op het vuur en verhit in beide een beetje olie. Bak het vlees bruin in de koekenpan. Fruit het boeket aan in de soeppan en leg het vlees hierop.

Blus het geheel af met de rode wijn en de port en voeg de tom.puree, appelstroop en de jus toe. Af en toe draaien en 4,5 uur sudderen

Als het gaaris, vlees eruit, saus beetje inkoken en op smaak brengen, vlees er weer in.

## Sliptong uit Oostende

---

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken Belgisch  
Bron

Soort Vis  
Type -

Snel Nee  
Slank Ja  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

8 sliptongetjes  
150 ml visfond  
100 ml droge witte wijn  
1/2 tl tijm  
2 laurierblaadjes  
100 ml koksroom  
75 gram gekookte mosselen  
100 gram Hollandsche garnalen  
25 gram koude boter  
2 takjes peterselie, fijngeknipt  
alufolie  
ingevette ovenschaal



### ***Bereiding***

Oven voorverwarmen op 175 graden

Sliptongetjes naast elkaar in de ovenschaal leggen en met zout en peper bestrooien. Visfond en wijn erover schenken, tijm en laurier toevoegen. Schaal met alufolie afdekken en vis in 15 min ovengaarlaten worden.

Viskookvocht uitschaal in steelpan schenken, laurier verwijderen. Vis onder folie warmhouden.

Kookvocht met koksroom op hoog vuur 1 min inkoken. Mosselen, garnalen, boter en peterselie door de saus roeren. Zouten peper.

## Vissoep met asperges, garnalen en gerookte paling

---

Menugang	Soep	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron				Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

1 blikje asperges  
1 ui gesnipperd  
50 gram gerookte paling  
20 gram boter  
1 el bloem  
750 ml visbouillon  
100 gram garnalen  
1 el citroensap  
1 el dille fijngehakt

### ***Bereiding***

Asperges uit laten lekken en in stukjes van 1 cm snijden. Paling in dunne reepjes snijden.

Smelt de boter in een soeppan fruit de ui. Roer de bloem door de ui en bakdit alroerend een minuut. Voeg beetje bij beetje de bouillon toe. Er ontstaat een licht gebonden vissoep. Roer de garnalen en paling door de soep. Soepin borden en dille erover



## Waterzooi van zalm en prei

---

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken Belgisch  
Bron

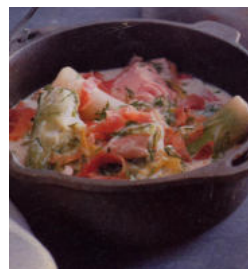
Soort Vis  
Type Soep

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

3 dunnen preien  
2 el boter  
1/2 visbouillontablet  
100 ml droge witte wijn  
200 ml crème fraîche  
500 gram zalmfilet  
15 gram dille  
50 gram rauwe ham in reepjes



### ***Bereiding***

Prei schoonmaken en in stukken van 6 cm snijden. In pan met dikke bodem boter verhitten en prei al omscheppend 3-4 min bakken. Bouillontablet oplossen in 100 ml kokend water. Wijn en bouillon bij prei schenken en prei afgedekt 5 min laten stoven.

Crème fraîche door de prei roeren. Zalm in 8 stukken snijden en in stoofvocht leggen. Dille boven de pan grof in stukjes knippen. Vis afgedekt op laag vuur in 8 min. net gaar stoven. Op smaak brengen met zout en peper. Hamreepjes eroverstrooien. Serveren met brood.



<https://ruudskookboek.nl>

*Ik steun...*



*U ook???*

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

Compressed by

