



Koken met Koffie recepten

Heb je de nieuwste versie van dit boek?

Dit e-book bevat een verzameling van de Koken met Koffie recepten van onze website www.koffiebean.nl Wij brengen regelmatig updates en uitbreidingen aan in dit boek omdat wij op onze website met regelmaat nieuwe koken met Koffie recepten toevoegen en die ook graag via dit e-book beschikbaar willen stellen.

Je kunt hier gratis de nieuwste versie van dit e-book downloaden:

http://www.koffiebean.nl/ebooks/koken_met_koffie_recepten-downloaden.htm

Dit is en blijft een gratis e-book, het is dus je volste recht om het gratis weg te geven aan anderen of om het, mits voorzien van een bronvermelding, op je website te plaatsen. Laat het echter wel zoals het nu is en haal er dus geen stukken uit.

Het is niet toegestaan om dit e-book te verkopen aangezien het bij ons gratis verkrijgbaar is.

Veel koffie kook plezier namens het,

Koffiebeanteam

Koken met Koffie recepten

Voorwoord

Koffiebean is een webwinkel die gespecialiseerd is in het aanbieden van espresso koffiebonen en koffie gerelateerde producten tegen een goede prijs kwaliteit verhouding.

Naast informatie over onze koffiebonen en andere producten vind je op onze website ook algemene achtergrond informatie over koffie. Wij voegen regelmatig nieuwe artikelen toe over de volgende onderwerpen:

- [Recepten voor de verschillende espresso koffiebonen van Koffiebean](#)
- [Verhalen over de geschiedenis van koffie](#)
- [Koffie en gezondheid](#)
- [Hoe zet ik overheerlijke espresso koffie](#)
- [Hoe kan ik koffiebonen het beste bewaren](#)
- [Hoe worden de koffiebonen van Koffiebean verpakt](#)
- [Handige koffie weetjes](#)

In de afgelopen jaren hebben wij een groot aantal koffie recepten op onze website geplaatst en merken dat er veel bezoekers op onze website komen om een of meerdere van onze koffie recepten te lezen.

Die belangstelling is voor ons aanleiding geweest om de recepten te bundelen in een Koken met Koffie recepten e-book en deze gratis ter beschikking te stellen aan belangstellenden.

Veel koffie kook plezier namens het,

Koffiebeanteam

Koken met Koffie recepten

Inhoudsopgave

| | |
|---|----|
| Voorwoord | 3 |
| Stoofpeertjes met Koffie en Kaneel..... | 6 |
| Rosbief met Koffie Saus | 8 |
| Espresso en Chili Biefstuk | 9 |
| Koffie BBQ Saus | 10 |
| Varkenslende met Port en Koffie Saus..... | 11 |
| Koffie Spaghettisaus..... | 12 |
| Hartige Koffie Crackers..... | 13 |
| Beenham Zuurkoolstampot met Gecarameliseerde Koffie..... | 14 |
| Koffie Olie op basis van Olijfolie | 15 |
| Koffie Tomaten met Knoflook | 16 |
| Koffie Olijven met Chili | 17 |
| Koffielikeur | 18 |
| Paddenstoelen met Espresso | 19 |
| Kipfilets met Koffie en Kardemom | 20 |
| Rundvlees met Koffie | 21 |
| Reefilet met Oesterzwammen, Appels en Koffielikeur | 22 |
| Kipfilets met puree van Peperkoek en Koffielikeur..... | 23 |
| Parmezaanse Kaas met Gedroogde Vruchten en Koffielikeur | 24 |
| Tonijn Tartaar met Pruimen en Koffielikeur | 25 |

Koken met Koffie recepten



Stoofpeertjes met Koffie en Kaneel

Recept voor 6 personen

Bereidingstijd: 120 minuten

Ingrediënten:

6 stoofpeertjes (Gieser Wildeman), geschild met steeltje eraan
3 kopjes koffie
1 kaneelstokje
1 steranijs
Schil van een 1/2 citroen 3 eetlepels fijne suiker

Benodigheden:

Kookpan met dikke bodem

Bereiding:

Leg de stoofpeertjes in een pan met een dikke bodem waar ze precies in passen. Voeg de koffie, kaneelstokje, steranijs, citroenschil en suiker toe en vul het geheel aan met koud water tot de peertjes net niet onder staan. Breng het geheel langzaam aan de kook. Laat de stoofpeertjes vervolgens afgedekt, op laag vuur, 2 uur koken. Controleer na 2 uur of de stoofpeertjes gaar zijn, als ze na 2 uur nog niet gaar dan de kooktijd verlengen. Verwijder vervolgens de steranijs, en laat de stoofpeertjes in het kookvocht afkoelen. Haal ze nadat ze zijn afgekoeld uit het kookvocht. Kook het kookvocht in tot licht stroperig, voeg eventueel extra suiker naar smaak toe.

Serveertip!

Heerlijk bij wild en gevogelte. Recept voor 4 personen

Druiven met Espresso

Recept voor 6-8 personen

Bereidingstijd: 15 minuten

Ingrediënten:

2 eetlepel olijfolie

1 kg blauwe en witte druiven

(500 gram blauwe en 500 gram witte druiven)

140 ml sterke espresso

300 ml zoete witte wijn (Sauternes of Gewürztraminer)

6 kaneelstokjes

2 eetlepel honing

1 eetlepel balsamico azijn

1 eetlepel boter

Benodigheden:

Middelgrote koekenpan

Bereiding:

Verhit de 2 eetlepels olijfolie in de koekenpan.

Voeg de blauwe en witte druiven toe en bak het geheel 1 minuut.

Voeg vervolgens de 140 ml sterke espresso, 300 ml zoete witte wijn, 6 kaneelstokjes en de 2 eetlepels honing toe.

Roer het geheel 2 minuten en neem de pan van het vuur.

Voeg de azijn en boter toe en roer tot de boter smelt.

Serveer het gerecht warm.

Serveertip!

Serveer dit gerecht bij een Italiaanse maaltijd van geroosterd vlees of gevogelte of als een dessert met kaas, biscotti of polenta.

Rosbief met Koffie Saus

Recept voor 4 personen

Bereidingstijd: ca. 2 uur.

Ingrediënten:

50 gram boter
150 ml olijfolie
1.5 kilo rosbeef
1 grote ui, grof gesneden
3 teentjes knoflook
5 takjes verse tijm
4 takjes verse rozemarijn
100 cc (ml) sterke espresso koffie
120 gram patentbloem
3 dl water
Zout en peper

Bereiding:

Verhit de boter met de olie in een braadpan.
Bestrooi de rosbeef met zout en peper.
Leg het vlees voorzichtig in de pan en braad het aan alle kanten mooi egaal bruin.
Voeg de grof gesneden ui, de knoflookteentjes, de tijm en de rozemarijn toe. Doe de deksel op de pan en laat het vlees 1 à 1,5 uur sudderen.
Keer het vlees regelmatig om, maar prik er niet in, want dan wordt het snel droog.

Bereiding Koffie saus:

Neem het vlees uit de pan en zeef de jus.
Giet de jus weer terug in de pan en voeg de koffie toe.
Breng de jus aan de kook.
Gebruik een gedeelte van het water om een roe met de patentbloem te maken.
Roer dit geheel goed door om klonteren te voorkomen.
Giet het overige gedeelte van het water bij de jus.
Bind de jus al roerende met de roe van patentbloem en water.
Breng de jus op smaak met peper en zout.

Espresso en Chili Biefstuk

Recept voor 4 personen

Ingrediënten:

4 biefstukken
1 theelepel zout
1 theelepel gemalen zwarte peper
2 eetlepels fijngemalen Espresso (koffie)
2 theelepels chili vlokken
¼ kopje geroosterd venkelzaad
2 eetlepel Olijfolie

Ingrediënten Saus:

¼ kopje sjalotten in blokjes
6 teentjes knoflook geroosterd
1 kop Syrah
1 kop Demi glace saus
1½ theelepel bessen jam
¼ kopje boter
1 theelepel zout
¼ theelepel gemalen zwarte peper

Benodigheden:

Pan
Vijzel
Aluminium folie

Bereiding:

Stamp in een vijzel de peper, zout, gemalen espresso, chili vlokken en het venkelzaad. Wrijf de biefstuk aan beide kanten in met het mengsel. Verhit in een grote pan de olijfolie en bak de biefstuk ca. 3 a 4 minuten per kant aan beide kanten bruin. Leg vervolgens de biefstukken in aluminiumfolie zodat deze warm blijven. Zet de pan waar je zojuist de biefstukken hebt gebakken op matig vuur. Voeg de sjalotten toe en fruit deze. Voeg de knoflook teentjes en roer het geheel goed door elkaar. Voeg de Syrah toe en laat deze inkoken. Voeg vervolgens de Demi glace, en de bessen jam toe en roer het geheel goed door elkaar. Voeg de koude boter en roer het geheel goed door elkaar. Haal de saus van het vuur en kruid deze met peper en zout.

Koffie BBQ Saus

Gebruik de koffie barbecue saus als marinade of als saus bij gegrilde of gebakken varkensvlees, rundvlees, of kip. De saus is ca. 2 weken houdbaar mits deze is afgedekt en in de koelkast bewaard wordt.

Ingrediënten:

- ½ kopje sterke espresso
- 1 kopje tomaten ketchup
- ½ kopje ciderazijn
- ½ kopje lichte bruine suiker
- 1 ui, gepeld en fijngehakt, ongeveer 1 kopje
- 2 teentjes knoflook, gepeld en geplet
- 3 verse chili pepers, ontpit
- 2 eetlepels hete droge mosterd
gemengd met 1 eetlepel warm water
- 2 eetlepels Worcestershire saus
- 2 eetlepels gemalen komijn
- 2 eetlepels chilipoeder

Benodigheden:

- Pan
- Blender/Keukenmachine

Bereiding:

Voeg in een kleine pan de sterke espresso, tomaten ketchup, ciderazijn, bruine suiker, ui, knoflook, chili pepers, droge mosterd, Worcestershire saus, komijn, en chilipoeder en roer het geheel door elkaar.

Breng het geheel aan de kook op matig-hoog vuur.

Verlaag het vuur en laat de saus gedurende 20 minuten sudderen.

Haal de pan van het vuur en laat de saus afkoelen. Pureer vervolgens de Saus in een blender of keukenmachine.

Varkenslende met Port en Koffie Saus

Recept voor 6 personen

Bereidingstijd: 2 uur

Ingrediënten:

1.8 kg varkenslende, uitgebeend en zonder vel

225 ml sterke espresso koffie

125 ml koksroom

75 ml port

2 theelepels kristalsuiker

2 theelepels maïzena

Peper

Zout

Benodigdheden:

Oven

Braadslee

Touw

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180°C. Peper en zout de varkenslende naar smaak. Rol de varkenslende op en bind deze met een touwtje vast.

Leg de varkenslende in een braadslee en rooster deze gedurende 30 minuten in de oven. Meng de sterke espresso koffie, de helft van de room, de helft van de port en de suiker. Giet het koffie mengsel nadat het vlees 30 minuten in de oven heeft gestaan over het varkensvlees.

Zet de varkenslende vervolgens terug in de oven voor 1 ½ uur en bedruip deze iedere 15 minuten met het koffie mengsel. Haal de varkenslende na 1 ½ uur uit de oven. Leg de varkenslende in aluminium folie om deze warm te houden, terwijl je de saus gaat bereiden. Giet het overgebleven vocht in de braadslee over in een kleine pan, zorg hierbij dat er zo min mogelijk vet meekomt. Voeg 50ml water, de resterende room en de port toe. Voeg de maïzena toe en laat het geheel inkoken tot een dikke saus. Snijd de varkenslende in dunne plakken. Besprenkel de varkenslende plakken met de koffiesaus.

Koffie Spaghettisaus

Recept voor 4 personen

Vorbereidingstijd: 10 minuten

Bereidingstijd: ca. 40 minuten

Ingrediënten:

500 gram rundgehakt
1 kopje extra sterke warme koffie
1 ½ kopje gesneden verse champignons
2 blikken tomaten blokjes
1 gehakte grote ui
8 gram tomatenpuree
½ kopje gehakte groene peper
1 laurierblad
2 tenen gehakte knoflook
1 theelepel suiker
½ theelepel zout
Basilicum, tijm of oregano
Pasta
Geraspte kaas

Benodigheden:

Braadpan of Dutch oven

Bereiding:

Rul in een braadpan het rundergehakt tot deze bruin wordt. Voeg de champignons, ui, groene peper en knoflook toe en laat deze lekker meebakken. Giet het vrijgekomen vet uit de pan. Voeg vervolgens de tomaten blokjes, ui, tomatenpuree, laurierblad, knoflook, suiker, zout en 1 kopje sterke warme koffie toe en roer het geheel door elkaar. Voeg naar smaak Basilicum, tijm of oregano toe. Breng het geheel vervolgens aan de kook. Zet de braadpan op laag vuur, dek de pan af met de deksel en laat het geheel 30 minuten pruttelen, af en toe roeren. Verwijder vervolgens het laurierblad. Serveer de koffie spaghettisaus over de pasta en bestrooi deze naar smaak met geraspte kaas.

Hartige Koffie Crackers

Vorbereidingstijd: 20 minuten

Bereidingstijd: 12 tot 18 minuten

Ingrediënten:

1 ½ kopje Bloem
½ kopje Boekweit
¼ kopje Gebroken Tarwe
¼ kopje Kristalsuiker
½ kopje Boter in blokjes op kamertemperatuur
2 eetlepels geroosterd Sesamzaad
1 theelepel Knoflookpoeder
1 ½ theelepel zout
1 ½ theelepel Marjolein
¼ kopje sterke koffie

Benodigheden:

Oven en Bakplaat
Middelgrote kom
Deegroller

Bereiding:

Vet de bakplaat van de oven met boter of leg hierop bakpapier. Verwarm de oven voor op 160°C. Meng in een middelgrote kom de bloem, boekweit en gebroken tarwe met de suiker. Voeg de geroosterde sesamzaadjes, knoflookpoeder en zout toe. Voeg de boter toe en meng het geheel. Voeg de afgekoelde koffie toe en meng het geheel tot deeg. Verdeel het deeg in twee gelijke porties en laat deze gedurende 20 minuten rusten. Verdeel bloem op een plank en rol één portie deeg dun uit tot een dikte van ca. 1 mm. Snijd het deeg vervolgens in plakjes van ca. 5 x 5 cm. Prik vervolgens met een vork gaatjes in het deeg. Plaats vervolgens de deegplakjes op de ingevette of met bakpapier beklede bakplaat. Bak de koffie crackers op 160°C gedurende 12 tot 18 minuten of totdat de crackers medium bruin zijn.

Beenham Zuurkoolstampot met Gecarameliseerde Koffie

Recept voor 4 personen

Bereidingstijd: 30 minuten

Ingrediënten:

600 gram beenham
25 gram boter
300 ml koffie
100 gram basterdsuiker
3 kruidnagels
2 eetlepels mosterd
1 eetlepel honing
1 kg aardappels
250 gram zuurkool
100 ml melk
50 gram boter
Peper en zout

Benodigheden:

Pannen, Ovenschaal, Stamper

Bereiding:

Braad de beenham rondom bruin in de hete boter en leg deze vervolgens in een ovenschaal. Verwarm de oven voor op 150°C. Doe de 300ml koffie, 100 gram basterdsuiker, 3 kruidnagels, 2 eetlepels mosterd en 1 eetlepel honing in een pan en breng het geheel aan de kook. Laat het geheel zachtjes koken (af en toe doorroeren) totdat er een stroopachtige saus overblijft. Smeer de ham in met een gedeelte van de koffie saus en zet de ovenschaal met de ham in de oven. Kook de aardappels en zuurkool apart gaar. Houd de beenham in de gaten en draai om de vijf minuten even om. Pureer de aardappels en voeg de afgegoten zuurkool, 100ml melk en 50 gram boter toe. Roer dit goed door elkaar en breng op smaak met peper en zout. Haal de ham uit de oven en zet deze op 200°C op de grill stand. Smeer de ham nog een keer in met het restje koffie saus en zet nog 2 minuutjes onder de grill zodat de bovenkant mooi is gecarameliseert. Snij de ham in plakken en serveer hierbij de zuurkoolstampot.

Koken met Koffie recepten

Koffie Olie op basis van Olijfolie

Bereiding: ca. 6,5 uur

Ingrediënten:

2 kopjes olijfolie
200 gram koffiebonen

Benodigheden:

Zeef
Kaasdoek
Afsluitbare glazen fles
Crockpot of Slow cooker

Bereiding:

Stap 1

Schenk 2 kopjes olijfolie in een kleine crock pot of slow cooker.
Voeg 200 gram koffie bonen toe, de bonen kan zowel groen of geroosterd.
Plaats de deksel op de crockpot of slow cooker en kook de olie ongeveer 6 uur op de laagste stand.
Roer de olie om de paar uur door.

Stap 2

Giet vervolgens de olie door een zeef en verwijder de koffiebonen.
Gooi de gebruikte bonen in de prullenbak.
Giet de resterende olie 2 of 3 keer door een kaasdoek, hierdoor wordt de olie zo zuiver mogelijk.

Stap 3

Schenk de koffie olie in een kleine, luchtdichte glazen fles.

Koffie Tomaten met Knoflook

Belangrijk bij het zelf marinieren van zongedroogde tomaten en knoflook is ze zo lang mogelijk, tenminste drie weken of tot aan zes maanden te laten marinieren.

Ingrediënten:

Zongedroogde tomaten
Knoflook
Koffie olie
Zout

Benodigheden:

Glazen pot met schroefdeksel

Bereiding:

Doe de zongedroogde tomaten met knoflook in een glazen pot met schroefdeksel.

Voeg naar smaak zout toe.

Giet er zoveel koffie olie over dat ze onderstaan.

Sluit de pot en bewaar in de koelkast.

Schep af en toe de zongedroogde tomaten met knoflook om.

Proef af en toe of de smaak van de zongedroogde tomaten naar je zin is.

Serveer de zongedroogde tomaten op kamertemperatuur.

Koffie Olijven met Chili

Belangrijk bij het zelf marinieren van olijven is ze zo lang mogelijk, tenminste drie weken of tot aan zes maanden te laten marinieren.

Ingrediënten:

Olijven
Koffie olie
Chilipeper (naar smaak)

Benodigheden:

Glazen pot met schroefdeksel

Bereiding:

Giet de olijven af en kneus ze licht. Verse olijven wassen en ook lichtkneuzen. Doe ze met de fijn gehakte chilipeper (naar smaak) in een glazen pot met schroefdeksel.

Giet er zoveel koffie olie over dat ze onderstaan.

Sluit de pot en bewaar deze in de koelkast.

Schep af en toe de olijven om.

Proef af en toe of de smaak van de olijven naar je zin is.

Serveer de olijven op kamertemperatuur. Recept voor 4 personen

Koken met Koffie recepten

Koffielikeur

Bereidingstijd: 15 minuten

Rusttijd: 6 tot 8 weken

Ingrediënten:

75 gram koffiebonen of gemalen koffie

10 gram cacao poeder

0,75 liter alcohol 40% (brandewijn, wodka of jenever)

0,25 liter water

100 gram kristalsuiker

100 gram bruine suiker

Kaneelpoeder

Grote afsluitbare fles of karaf

Bereiding van Koffielikeur met koffiebonen:

Voeg de koffiebonen bij de alcohol 0,75 liter alcohol 40% en 0,25 liter water in een grote afsluitbare fles of karaf.

Voeg de kristal en bruine suiker toe.

Voeg een koffielepeltje kaneelpoeder en de 10 gram cacao poeder toe.

Schud de fles/karaf goed en laat de koffiebonen 6 tot 8 weken in de oplossing trekken.

Zet de fles/karaf op een donkere plaats om te rusten.

Schud de fles/karaf in de periode van 6 tot 8 weken af en toe nog op.

Wanneer de koffielikeur op smaak is zeef dan de koffiebonen eruit.

Bereiding van Koffielikeur met gemalen koffie:

Zet met 0,25 liter water sterke koffie.

Voeg de sterke koffie bij de alcohol 0,75 liter alcohol 40% in een grote afsluitbare fles of karaf.

Voeg de kristal en bruine suiker toe.

Voeg een koffielepeltje kaneelpoeder en de 10 gram cacao poeder toe.

Schud de fles/karaf goed en zet deze op een donkere plaats en laat deze zes weken rusten.

Schud de fles/karaf in de periode van 6 weken af en toe nog op.

Paddenstoelen met Espresso

Amuse voor 4 personen

Bereiding: 25 minuten

Ingrediënten:

250 gram gemengde paddenstoelen
1 sjalot, fijngesneden
1 eetlepel boter
5 dl koksroom
1 dl kalfsfond
1 kopje espresso (ca. 5 eetlepels)
1/2 bouillonblokje (bij voorkeur funghi porcini)
Peper
1 prei
Arachideolie

Bereiding:

Maak de paddenstoelen schoon en snijd deze in stukken.
Smelt de boter in een pan en bak hierin de sjalot in ca. 3 minuten zachtjes glazig. Voeg de paddenstoelen toe, laat ze ca. 4 minuten meebakken.
Voeg de koksroom, kalfsfond en een half bouillonblokje toe en breng aan de kook. Pureer het geheel in de blender of met een mixer en voeg de koffie toe. Breng het geheel vervolgens op smaak met peper.
Zeef de soep en warm deze goed door, maar laat de soep niet meer koken. Snijd als garnituur de prei in heel smalle reepjes.
Verhit een laag arachideolie in een wok of diepe koekenpan en frituur hierin de prei in 1 à 2 minuten knapperig. Neem de prei uit de olie en laat hem uitlekken op keukenpapier. Schep de soep in een espressokopje en garneer deze met de prei.

Kipfilets met Koffie en Kardemom

Recept voor 4 personen

Bereidingstijd: 60 minuten

Ingrediënten:

4 kipfilets
550 ml kippenbouillon
2 sjalotten
30 Kardemon peulen of 5 theelepel kardemompoeder
30 gram Arabica koffiebonen
3 eetlepels olijfolie
40 ml koffielikeur
200 gram room
500 gram wortelen
1 eetlepel boter
1 theelepel suiker
1 mespuntje Harissa pasta (Harissa is verkrijgbaar in blik en tube)
1 bosje platte peterselie
Vergemalen peper en zout
Rijst

Bereiding:

Was de kipfilets met water en azijn zodat deze vrij van vet en pezen zijn. Bestrooi de kipfilets met zout en peper. Kook de 400ml kippenbouillon in een grote pan. Voeg de kipfilets toe zodra de kippenbouillon kookt, zet het vuur lager zodat het zachtjes kookt. Afhankelijk van de grootte van de kipfilets zal dit 10 tot 15 minuten in beslag nemen. Vervolgens neemt u de kipfilets uit de bouillon. Wikkel ze in aluminiumfolie om ze warm te houden. Bewaar de overgebleven kippenbouillon circa 300ml. Snij de 2 sjalotten fijn en plet de 30 kardemon peulen met een mes. Verhit olie in een koekenpan en voeg de sjalotten, koffiebonen en kardemom toe. Bak het geheel op matig vuur ca. 5 minuten. Let er wel op dat de sjalotten niet bruin worden. Voeg vervolgens de 300ml bouillon en de 40ml koffie likeur toe, laat deze sudderen op hoog vuur totdat deze tot de helft is ingekookt. Voeg vervolgens de 200 gram room toe en laat het geheel sudderen tot een romige saus ontstaat. Giet de saus door een zeef, en voeg naar smaak peper en zout.

Rundvlees met Koffie

Recept voor 4 personen

Vorbereiding: 20 minuten

Bereiding: 90 minuten

Ingrediënten:

1350 gram magere runderlappen

3 eetlepels arachideolie

2 grote uien

5 zoete, groene pepers

4 teentjes knoflook

4 rijpe tomaten

475 ml sterke zwarte koffie

6 dl tomatenketchup

6 kleine wortels

Peper

Rijst

Bereiding:

Snijd de runderlappen in blokjes van ca. 5cm.

Braad het vlees op middelhoog vuur aan in de olie.

Voeg naar smaak peper toe.

Snij de uien en de groene pepers in reepjes.

Snipper de teentjes knoflook en snijd de tomaten in blokjes.

Voeg het geheel bij het vlees.

Roer door en breng het geheel aan de kook.

Voeg vervolgens de koffie en de tomatenketchup toe.

Stoof het vlees in ongeveer 90 minuten gaar, met een deksel op de pan.

Halveer de worteltjes. Voeg de laatste 20 minuten de worteltjes toe.

Wanneer de saus is ingekookt en gebonden is deze klaar om geserveerd te worden.

Kook rijst voor 4 personen. Serveer het stoofvlees met rijst.

Reefilet met Oesterzwammen, Appels en Koffielikeur

Recept voor 4 personen

Vorbereiding: 15 minuten

Bereiding: 25 minuten

Ingrediënten:

4 reefilets
300 gram oesterzwammen
10cl rode wijn
10cl koffielikeur/siroop
8 rode aardappelen
1 granny smith appel koffielikeur/siroop
Boter
Peper
Zout

Bereiding:

Kook de aardappelen in de schil in licht gezouten water.
Giet in een pan het gevogelte bouillon,
10cl rode wijn en de 10cl koffielikeur en laat deze inkoken tot ongeveer de helft.
Voeg vervolgens naar smaak peper en zout toe.
Laat in een braadpan boter smelten en bak de reefilets "Rose".
Breng op smaak met peper en zout.
Laat in een pan boter smelten en voeg een scheutje koffielikeur toe.
Voeg de oesterzwammen toe en laat deze bakken op hoog vuur totdat ze carameliseren.
Snij de aardappels in schijfjes. Was de appels, verwijder het klokhuis en snijd deze vervolgens in plakjes.
Schik de borden met de gesneden aardappelen, de oesterzwammen, een versneden reefilet en enkele schijfjes appel.
Besprenkel het geheel vervolgens met de koffiesaus.

Kipfilets met puree van Peperkoek en Koffielikeur

Recept voor 4 personen

Vorbereiding: 20 minuten

Bereiding: 30 minuten

Rusttijd: 5 minuten

Ingrediënten:

4 kipfilets
500 gram aardappelen
200 gram boter
20cl slagroom
10cl koffielikeur/siroop
4 sneden peperkoek
1 rode ui
Peper
Zout

Bereiding:

Aardappelpuree:

Schil en kook de aardappels in licht gezouten water. Maak van de gekookte aardappels puree. Snijd de peperkoek in kleine stukjes. Voeg deze tezamen met de room bij de aardappelpuree en meng deze goed door elkaar.

Koffiesaus:

Maak de rode ui schoon en hak ze fijn. Fruit de rode ui in een pan met een beetje boter. Voeg hierbij de koffielikeur en laat deze inkoken tot deze tot de helft is gereduceerd. Zeef het geheel en bewaar het kookvocht. Laat de boter smelten in een pan en bak hierin de kipfilets aan beide kanten aan.

Kipfilets:

Laat de kipfilets vervolgens op laag vuur gaar worden. Voeg peper toe. Snij de kipfilet in plakjes. Voeg de rest van de boter bij de koffiesaus en laat deze op laag vuur smelten, voortdurend blijven mengen.

Maak een eilandje van puree in het midden van een bord en leg hier bovenop de kipfilets. Besprenkel het geheel met de koffiesaus.

Parmezaanse Kaas met Gedroogde Vruchten en Koffielikeur

Recept voor 4 personen

Vorbereiding: 15 minuten

Rusttijd: 1 uur

Ingrediënten:

300 gram Parmezaanse kaas
100 gram pruimen
30cl koffielikeur/siroop
30 gram gedroogde witte rozijnen
20 gram ongezouten pistache noten
20 gram ongezouten hazelnoten
20 gram ongezouten pinda's

Benodigheden:

Mengkom en Pan
Vijzel of hakmolen
Huishoudfolie

Bereiding:

Doe de pruimen en rozijnen in een kom. Dompel ze volledig onder water en laat ze gedurende 2 minuten in de magnetron op 700 watt wellen. Laat de pruimen en rozijnen vervolgens uitlekken en hak ze in grote stukken. Giet 30 centiliter koffielikeur in een diepe pan en kook deze op laag vuur totdat de hoeveelheid van de koffielikeur is gehalveerd en er een crème overblijft. Doe de ongezouten pistache noten, hazelnoten en pinda's in een vijzel en stamp deze in grove stukken. Voeg de gewelde pruimen en rozijnen in een kom en mix deze met een mixer tot een gladde substantie. Voeg vervolgens de gestampde noten toe en roer deze door de substantie van pruimen en rozijnen. Leg een stuk huishoudfolie op een gladde plank of aanrecht. Leg op de huishoudfolie de substantie van de pruimen en noten en rol het folie op zodat je een rol met een diameter van ca. 6 cm hebt. Goed rollen zodat het goed stevig is. Leg de rol gedurende 1 uur in de koelkast zodat deze stevig kan worden. Snij het vervolgens in schijfjes van ca. 1 cm dik. Schaaf vervolgens de Parmezaanse kaas erover en maak deze af met de tot crème gekookte koffielikeur.

Tonijn Tartaar met Pruimen en Koffielikeur

Recept voor 4 personen

Vorbereiding: 20 minuten

Ingrediënten:

500 gram tonijn filet
20 gram pijnboompitten
50 gram pruimen
20cl koffielikeur/siroop
Peper
Zout

Bereiding:

Doe de pruimen in een kom.
Dompel ze volledig onder water en laat ze gedurende 2 minuten in de magnetron op 700 watt wellen. Laat de pruimen vervolgens uitlekken en hak ze in fijne stukjes.
Maak de tonijn schoon en snij deze in kleine blokjes van 5 cm.
Schil de gember en snij deze in kleine blokjes van ongeveer 1 cm.
Meng de tonijn met de pruimen, de pijnboompitten en de gember.
Voeg naar smaak peper en zout toe.
Giet de koffielikeur in een klein pannetje en breng deze aan de kook.
Laat de koffielikeur tot de helft inkoken en vervolgens afkoelen.
Leg een portie tonijntartaar in het midden van het bord en versier vervolgens met de ingekookte, afgekoelde koffielikeur.

Serveertip!

Serveer met vers gebakken stokbrood.

Koffie kook notities