



*Extra recepten*



**93 recepten**  
**Carta-Dick**

A red rectangular graphic featuring a cartoon chef character. The chef has a white hat, a black suit with a red tie, and a mustache. He is giving a thumbs-up and waving with his other hand. To the left of the chef, the text "Extra recepten" is written vertically in a white, cursive font. Below the chef, the text "93 recepten" and "Carta-Dick" is written in a bold, black, sans-serif font.

## **Inhoudsopgave.**

1. Aardappel-appelgratin
2. Abrikozengaletjes met serranoham
3. Amerikaanse chocoladetaart
4. Amsterdamse crostini met ossenworst
5. Arnhemse kaasmeisjes
6. Aspic de saumon (aspic van zalm)
7. Aspics de filet de porc (aspic van varkenshaas)
8. Avocat au crab (avocado met krab)
9. Avocats aux fruits de mer (avocado's met zeevruchten)
10. Avocats farcis aux oeufs de saumon (avocado's gevuld met kaviaar van zalm)
11. Beschuit met aardbeienyoghurt
12. Biscuits à la cuiller (lange vingers)
13. Bossche bollen 2
14. Bread & butterpudding met appel
15. Broodbol gevuld met gehakt
16. Broodje tartaar met witlof-wortelsalade
17. Broodje zuurkool met worst
18. Broodpizza met tonijn en mozzarella
19. Broodschotel met broccoli en ei
20. Bruine bonensoep 3
21. Bruschetta met pastrami
22. Cantaloup en hors d'oeuvre (cantaloup als hors d'oeuvre)
23. Cavaillons aux crevettes (cavaillons met garnalen)
24. Champignons farcis au jambon (champignons gevuld met ham)
25. Chili con carne 3
26. Chinese tomatensoep
27. Cocktail aux asperges (cocktail met asperges)
28. Cocktail aux fruits de mer (cocktail met zeevruchten)
29. Cocktail créole (creoolse cocktail)
30. Cocktail d'aiglefin (schelviscocktail)
31. Cocktail d'anguille fumé (Gerookte palingcocktail)
32. Cocktail d'avocats à la Californienne (Californische cocktail van avocado)
33. Cocktail de cabillaud (kabeljauwcocktail)
34. Cocktail de concombre au crabe (krabcocktail met komkommer)
35. Cocktail de concombre au gruyère (Komkommercocktail met gruyère)
36. Cocktail de crabe au pamplemousse (krabcocktail met grapefruit)
37. Cocktail de crevettes (garnalencocktail)
38. Cocktail de crevettes à l'indienne (Indische garnalencocktail)
39. Cocktail de crevettes Dublin (garnalencocktail Dublin)
40. Cocktail de fruits de mer aux nix (zeevruchtencocktail met noten)
41. Cocktail de Hareng Louis (Cocktail van haring Louis)
42. Cocktail de Hareng Lucas (Cocktail van haring Lucas)
43. Cocktail de hareng nouveau (nieuwe haringcocktail)
44. Cocktail de homard au melon (kreeftcocktail met meloen)
45. Cocktail de homard au poulet (kreeftcocktail met kip)
46. Cocktail de langouste (langoustecocktail)
47. Cocktail de poulet Belmont (kip Belmontcocktail)
48. Cocktail de scampi aux avocats (scampicocktail met avocado)
49. Cocktail de sole (zeetongcocktail)
50. Cocktail Doria
51. Cocktail prince Alexandre
52. Cocktail Tosca
53. Cocktail vigneronne (cocktail van de wijnbouwersvrouw)
54. Cocktailsalade met surimi en cherrytomaten
55. Cocktailsaus
56. Crevettes aux fonds d'artichauts (garnalen met artisjokbodems)
57. Elfstedenbliksem 2
58. Erwtensoepp met chorizo
59. Flensjes met karamelappeltjes
60. Fondant à la crème (roomboterborstplaat)
61. Fonds d'Artichauts au saumon et aux crevettes (artisjokbodems met zalm en garnalen)

62. Friese theepunch
63. Galatine de poularde
64. Génoise
65. Hamburger met gebakken uien en Joppiesaus
66. Jambon aux figues fraîches (ham met verse vijgen)
67. Ketjapchampignons met paprika en eiermie
68. Koolgehaktrolletjes in tomatensaus
69. Médaillon de veau (kalfsmedaillon)
70. Médaillon de veau au porto (kalfsmedaillons met port)
71. Oeufs durs aux anchois (eieren met ansjovis)
72. Oeufs durs aux asperges (harde eieren met asperges)
73. Oeufs pochés en Bellevue (gepocheerde eieren en Bellevue)
74. Oosterse roerbakmie met kip
75. Pâte à levure riche (verrijkt gistdeeg)
76. Pâte à levure simple (eenvoudig gistdeeg)
77. Pâte sablée (zanddeeg)
78. Roergebakken Chinese kool met cashewnoten
79. Roergebakken rundvleesreepjes met Chinese groenten
80. Salade chinoise (Chinese salade)
81. Scampi en salade à l'exotique (exotische scampisalade)
82. Sinaasappel-gembersmoothie
83. Soles glacées (geglaceerde zeetong)
84. Suprême de canard à l'ananas (eendeborst met ananas)
85. Suprême de pigeon au porto (duiveborstfilet met port)
86. Tarte au riz (rijstevlaai)
87. Tarte aux cerises (kersenvlaai)
88. Tarte aux miettes de sucre (kruimeltjesvlaai)
89. Tarte à l'abricot (abrikozenvlaai)
90. Terrine de veau au chablis (kalfspastei met chablis)
91. Truite froide à l'alsacienne (koude Elzasforel)
92. Vruchtentiramisu
93. Wienerschnitzel

## Aardappel-appelgratin

---

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Allerhande 2-2005			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

1 kg kruimige aardappels, geschild  
1 tuinkruidenbouillontablet  
3 eetlepels plantaardige margarine  
3 uien, in ringen  
1 schaalje Tivali fijngehakt (175 g, AH)  
nootmuskaat  
6 goudreinetten, geschild en in stukjes  
50 g paneermeel

### ***Bereiding***

Kook de aardappels in ca. 20 minuten in water met zout gaar.  
Giet ze af en laat ze afkoelen.  
Snij ze in plakjes.  
Verwarm de oven voor op 225 C.  
Los het bouillontablet op in 400 ml kokend water.  
Verhit 1 eetlepel boter in een koekenpan en bak de uiringen goudbruin.  
Schep ze uit de pan en bewaar ze.  
Voeg nog 1 eetlepel boter toe aan het bakvet.  
Bak de Tivali 3 minuten.  
Schep de gebakken ui erdoor.  
Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.  
Verdeel de helft van mengsel over de bodem van een ovenschaal.  
Bedek met de helft van de appel stukjes en aardappelplakjes.  
Bestrooi met zout en peper.  
Verdeel de rest van het gehakt, appel en aardappel erover.  
Schenk de bouillon er over en laat even intrekken.  
Bestrooi de bovenkant met paneermeel.  
Verdeel de rest van de boter in flinters erover.  
Bak de schotel in het midden van de oven in 30 - 35 minuten goudbruin en gaar.  
Lekker met een gemengde salade.

Wijnadvies: Côtes de Provence Rosé

## Abrikozengaletjes met serranoham

---

Menugang Hapje

Soort Vlees

Snel Nee

Keuken -

Type Fruit

Slank Nee

Bron Allerhande 2-2005

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

3 plakjes bladerdeeg, ontdooid

12 gewelde abrikozen, in reepjes

poedersuiker

balsamicoazijn

serranoham

### ***Bereiding***

Halveer de plakjes bladerdeeg.

Verdeel de abrikozenreepjes erover.

Bestuif ze licht met poedersuiker.

Sprenkel er wat azijn over.

Bak ze in een voorverwarmde oven van 200 C in 12 - 15 minuten gaar en goudbruin.

Leg op elk galetje een plakje serranoham.

## Amerikaanse chocoladetaart

---

Menugang	Gebak	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Amerikaans	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Allerhande 2-2005			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

voor 12 personen

200 g boter  
3 repen pure chocolade (à 100 g)  
1 reep melkchocolade (100 g)  
4 eieren  
200 g (donkere) basterdsuiker  
200 g zelfrijzend bakmeel  
240 g pecannoten of 200 g walnoten  
125 ml slagroom

### ***Bereiding***

Verwarm de oven voor op 175 C.  
Snij de boter in blokjes.  
Smelt deze in een steelpan met dikke bodem.  
Breek 200 g pure chocolade en de melkchocolade boven de steelpan.  
Zet de pan op een heel laag vuur en laat de chocolade en boter zachtjes pruttelen.  
Roer regelmatig om.  
Haal de pan van het vuur en laat iets afkoelen.  
Breek de eieren boven en beslagkom en klop ze los.  
Meng de basterdsuiker en ½ theepel zout door.  
Roer ook de chocoboter erdoor.  
Zeef het bakmeel erbij.  
Schep met een lepel of spatel het bakmeel erdoor.  
Bewaar 12 mooie noten als garnering en breek de rest boven het beslag in stukjes.  
Schep ze door het beslag.  
Leg een vel bakpapier in een bakvorm of lage ovenschaal (2 l).  
Invetten kan ook of bestrooien met bloem.  
Schep het chocomengsel erin en strijk de bovenkant glad.  
Zet de vorm in het midden van de oven op een rooster en bak de taart ca. 30 minuten.  
Haal de taart uit de oven en laat hem 1 uur afkoelen.  
Til de koude taart uit de vorm en keer voorzichtig om.  
Verbrokkel de laatste reep chocolade boven een steelpan.  
Schenk de slagroom erbij en laat op een laag vuur al roerend smelten.  
Laat iets afkoelen.  
Giet dit mengsel voorzichtig over de taart zodat de bovenkant en zijkanten ermee bedekt worden.  
Strijk wat nodig met een spatel verder uit.  
Versier de taart met de bewaarde noten en versiersels (zie tip).  
Laat het glazuur in de koelkast opstijven.  
Snij de taart in 12 stukken.

Tip: Je kunt de taart ook versieren met minismarties, snoepjes, gekleurde hagelslag of vlokken of andere notjes of met speciale versiersel van Baukje, zoals glimmende pilletjes of paddestoeltjes.

## Amsterdamse crostini met ossenworst

---

Menugang	Hapje	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron	Allerhande 2-2005			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

12 sneetjes meergranen stokbrood  
2 eetlepels crème fraîche  
2 theelepels pittige mosterd  
½ zakje veldsla (à 75 g)  
1 ossenworst (ca. 200 g), in 12 plakjes  
12 Amsterdamse uien, in stukjes  
versgemalen peper

### ***Bereiding***

Rooster de sneetjes stokbrood in een broodrooster of onder de grill goudbruin.  
Meng de crème fraîche met de mosterd.  
Besmeer de sneetjes met het mosterdmengsel.  
Verdeel de sla over de broodjes en leg de plakjes ossenworst erop.  
Garneer met de uitjes.  
Maal peper erover en serveren.

Tip: in plaats van zilveruitjes is een beetje olijventapenade op de worst ook heel lekker.

Wijnadvies: Domaine Boyar Bulgare Chardonnay

## Arnhemse kaasmeisjes

---

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Allerhande 2-2005			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

200 g bloem  
1 zakje gist (Dr. Oetker)  
100 ml lauwwarme melk  
100 g koude roomboter, in blokjes  
75 g pittige kaas, geraspt (bv. Old Amsterdam, gran padano)  
½ eetlepel grof zeezout

### ***Bereiding***

Zeef de bloem met een mespunt zout boven een kom.  
Roer de gist door de melk.  
Roer het melkmengsel doord e bloem.  
Voegd e boter toe en tot een glad deeg kneden.  
Vorm een rol van het deeg en laat het afgedekt 1 uur in de koelkast rusten.  
Verwarmde oven voor op 175 C.  
Snij 16- 20 dunne plakjes van de deegrol.  
Rol balletjes van de plakjes.  
Rol de balletjes op een met bloem bestoven werkvlak met een deegroller uit tot ovale vormen van ca. 12 cm.  
Leg de plakjes op een met bakpapier beklede bakplaat.  
Bestrooien met zeeout en geraspte kaas.  
Strooisel iets aandrukken.  
Bak de koekjes in de oven in ca. 15 minuten goudbruin.  
Laat ze op het rooster afkoelen.

Tip: laat voor zoete Arnhemse meisjes de kaas en zeezout weg. Rol de deegballejes door wat grof kristalsuiker en bestrooi ze na het uitrollen met nog wat extra suiker.

Wijnadvies: Hardys Bin 141 Colombard/Chardonnay



## Aspic de saumon (aspic van zalm)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

aspic = geleigerecht

fumet = kookvocht van vlees, vis of groente, meer of minder ingekookt naar gelang het verdere gebruik

200 g zalm  
13 blaadjes gelatine  
1 ei  
1 takje tijm  
1 eetlepel azijn  
1 liter visfumet  
100 g grote garnalen  
8 zwarte olijven  
1 blaadje laurier  
peper  
zout

### ***Bereiding***

Leg de zalm in een pannetje.

Bedek met water.

Voeg de tijm, laurier, azijn en peper en zout toe.

Breng aan de kook en laat 10 minuten pocheren.

Laat de vis in het vocht afkoelen.

Kook het ei in 10 minuten hard en laat het afkoelen.

KLaar de visbouillon en week de gelatine in water en los ze op in de hete visbouillon.

Laat afkoelen.

Zet een aspicvorm koud weg.

Giet een bodem van de afgekoelde gelei in de vorm.

Laat deze in de koelkast opstijven.

Versier de bodem met de garnalen in een kring op de bodem.

Leg de in reepjes gesneden olijven erop.

Bedek het geheel met schijfjes ei.

Bedek met een laag gelei.

Laat het weer opstijven.

Vul met de helft van de zalm en weer gelei.

Zet de aspic een uurtje in de koelkast.

Doop de vorm vlak voor het serveren even in warm water.

Droog de schaal af en stort de aspic op de serveerschaal.

## Aspics de filet de porc (aspic van varkenshaas)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Groente	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### **Ingrediënten**

aspic = gelei gerecht

200 g varkenshaas

100 g erwten uit blik

½ dl mayonaise

1 truffel of rode paprika

6 dl gelei

1 krop sla

2 bananen

¼ dl geklopte slagroom

### **Bereiding**

Braad de varkenshaas in wat boter in 20 minuten bruin van buiten en rosé van binnen.

Laat hem afkoelen.

Zet de aspicvormpjes op ijs.

Bekleed ze daarna op de bodem en langs de wanden met gelei.

Snij de truffel in dunne plakjes.

Steek hier sterretjes uit.

Leg in het midden van het vormpje een sterretje op de bodem.

Plak dit vast met een druppeltje gelei.

Doe het zelfde met op een paar plaatsen aan de zijwanden van het vormpje.

Snij 4 dunne plakken van de varkenshaas en snij de rest in stukjes (die zo groot zijn als de erwten).

Meng ze met de erwten.

Schep het meagsel in de vormpjes.

Leg er een plakje varkenshaas op dat evenueel bijgesneden wordt, zodat het mooi past.

Vul bij met gelei die nog vloeibaar is, maar op het punt staat te stollen.

Laat afkoelen tot serveren in de koelkast.

Snij de bananen in dunne plakjes, besprenkel ze met citroensap.

Meng ze met de mayonaise waar de geklopte slagroom door geroerd is.

Dompel de aspicvormpjes even in warm water.

Stort ze op een schaal.

Zet in het midden van de schaal het hart van de slakrop en omring dit met bananensalade.

## Avocat au crab (avocado met krab)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

200 g krabvlees  
paprikapoeder  
cayennepeper  
2 avocado's  
2 dl mayonaise  
1 citroen

### ***Bereiding***

Snij de avocado's in de lengte doormidden.

Haal de pit eruit.

Haal er de halve dikte van het vlees uit en snij dit in kleine blokjes.

Meng dit met het krabvlees.

Besprenkel met citroensap.

Meng de helft van de mayonaise erdoor.

Doe dit voorzichtig in verband met het tere avocadvlees.

Meng wat cayennepeper door de rest van de mayonaise.

Vul de avocadohelften met het mengsel van krabvlees en mayonaise.

Spuit er met een spuitzak met een kleine gekartelde spuit de rest van de mayonaise er decoratief over heen.

Strooi er nog wat paprikapoeder over.

Serveer koel.

Tip: Maak het niet te lang van te voren, anders wordt het avocadvlees zwart.

## Avocats aux fruits de mer (avocado's met zeevruchten)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

2 avocado's  
citroensap  
2 eetlepels sherry  
100 g krabvlees  
100 g champignons  
1 theelepel mosterd  
5 dl geklopte slagroom  
1 eetlepel tomatenketchup  
100 g garnalen  
1 ei, herdgekookt  
peper  
4 scampi  
3 dl mayonaise  
gelatine  
olie  
zout

### ***Bereiding***

Halveer de avocado's in de lengte, haal de pitten eruit.  
Schep een deel van het vruchtvlees eruit, zodat een wand van 7 mm blijft zitten.  
Pocheer de scampi, pel ze, maar laat het staartje eraan.  
Snij dit met een stukje scampi eraan eraf en bewaar voor garnering.  
Snij de scampi in dunne plakjes.  
Vermeng deze met het krabvlees, garnalen en de in partjes gesneden rauwe champignons.  
Roer er de blokjes avocado door.  
Dek het af en laat het in de koelkast staan in een marinade van olie, zout en epepr.  
Bewerk de mayonaise met de mosterd, ketchup en sherry.  
Voeg de geklopte room toe.  
Proef de saus en maak op smaak af.  
Meng de zeevruchten met de saus.  
Vul de avocado's ermee.  
Garneer met fijngehakte eiwit en eigeel en het in gelei getrokken scampistaartje.  
Plaats de avocado's in cocktailglazen.

## Avocats farcis aux oeufs de saumon (avocado's gevuld met kaviaar van zalm)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

2 avocado's  
3 eetlepels zalmkuit  
1 citroen  
zout  
peper  
2 eetlepels slagroom

### ***Bereiding***

Snij de avocado's in de lengte doormidden.  
Haal de pit eruit.  
Schep er met een lepeptje voorzichtig een deel van het vruchtvlees uit.  
Pers de citroen.  
Snij het avocadovruchtvlees in kleine blokjes.  
Meng deze met de zalmkuit.  
Meng de slagroom erdoor.  
Breng op smaak met citroensap.  
Zout licht en geef er peper over.  
Vul de halve avocado's met dit mengsel en serveer direct.

## Beschuit met aardbeienyoghurt

---

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Ja
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	www.c1000.nl			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

4 beschuiten  
4 bakjes Danone Activa yoghurt aardbei  
3 eetlepels frambozenjam

### ***Bereiding***

Verdeel de beschuiten over 4 schaalpjes.  
Schep de Danone Activa erop.  
Verwarm de jam op een laag vuur.  
Verdeel de lauwe jam erover en serveer direct.

## Biscuits à la cuiller (lange vingers)

---

Menugang	Gebak	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

100 g bloem

3 eieren

100 g suiker

### ***Bereiding***

Breek de eieren en scheid de witten van de dooiers.

Klop met een garde een mengsel van de dooiers met 50 g suiker tot een licht mengsel.

Meng de eiwitten met de overige 50 g suiker en klop ze zeer stijf.

Maak stroken vetvrij papier van 13 cm en even lang als de bakplaat van uw oven.

Meng de eierdooiers voorzichtig en snel door het mengsel.

Zeef de bloem en spatel deze voorzichtig en snel door het mengsel.

De bloem hoeft niet helemaal homogeen door het mengsel.

Doe het mengsel in een spuitzak met een ronde spuit en spuit reepjes van 10 cm op het papier.

Bestrooi deze suiker, of strooi de suiker op een plank en doop de reepjes hierin.

Zorg voor een oven van 200 C en bak de lange vingers in 10 - 15 minuten.

Ze mogen niet bruin worden.

## Bossche bollen 2

---

Menugang	Gebak	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Allerhande 2-2005			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

voor 8 stuks

75 g boter, in blokjes

100 g bloem

3 eieren

375 ml slagroom

1 zakje vanillesuiker

½ zakje slagroomversteviger (Klopfix, Dr. Oetker)

200 g pure chocolade, in blokjes

### ***Bereiding***

Verwarm de oven voor op 200C.

Breng in een pan met dikke bodem 150 ml water met boter aan de kook.

Laat de boter smelten.

Voeg, zodra de boter gesmolten is, in één keer de bloem toe.

Roer met een houten lepel tot een een deegbal ontstaat.

Neem de pan van het vuur en laat iets afkoelen.

Roer de eieren 1 voor 1 door het deeg.

Blijf roeren tot het deeg stevig is en glanst.

Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Leg met een natte lepel 8 bergjes deeg met 5 cm tussenruimte op het bakpapier.

Bak de soezen in 25 - 30 minuten luchtig en gaar (oven tussentijds niet openen om inzakken te voorkomen).

Laat de soezen afkoelen.

Klop in een kom 300 ml slagroom met vanillesuiker slagroomversterker stijf.

Schep de slagroom in een spuitzak.

Prik de soezen aan de zijkant met het spuitmondje in en spuit ze vol met slagroom.

Verwarm in een pannetje de rest van de slagroom met chocolade.

Verwarm tot de chocolade is gesmolten.

Bestrijk de soezen met de chocoladeglazuur.

Laat de glazuur hard worden.



## Bread & butterpudding met appel

---

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	Allerhande 2-2005			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

100 g rozijnen  
100 ml appelsap  
2 stevige appels (Elstar)  
4 sneetjes witbrood, zonder korst  
25 g zachte roomboter  
6 eetlepels gemberjam  
2 eieren  
100 ml melk  
500 g magere vanillekwark  
2 eetlepels suiker

### ***Bereiding***

Verwarmde oven voor op 200 C.  
Verwarm de rozijnen zachtjes met de appelsap 5 - 8 minuten tot de rozijnen het vocht hebben opgenomen.  
Schil de appels en snij ze in schijfjes.  
Halveer de sneetjes brood diagonaal.  
Besmeer ze met boter en royaal met gemberjam.  
Leg de sneetjes dakpansgewijs in een ovenschaal, afgewisseld met een laagje rozijnen en schijfjes appel.  
Klop de eieren los met de melk en kwark.  
Schenk over het brood.  
Strooi de suiker erover.  
Bak de broodpudding in het midden van de oven in 25 - 30 minuten goudbruin en gaar.  
Serveer de broodpudding lauwwarm of warm.

Wijnadvies: Moselleand Piesporter Michelsberg

## Broodbol gevuld met gehakt

---

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron	Allerhande 2-2005			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

250 g rundergehakt  
1 ui, gesnipperd  
1 blijke tomatenpuree (70 g)  
½ eetlepel milde paprikapoeder  
½ eetlepel gedroogde Italiaanse kruiden  
100 ml kruidenbouillon (van poeder)  
5 Italiaanse bollen  
6 zwarte olijven zonder pit, in plakjes  
100 g gorgonzola, in 4 plakken  
1 tomaat, in 4 dikke plakken

### ***Bereiding***

Bak het gehakt zonder vet in een koekenpan rul.  
Bak de ui 2 - 3 minuten zachtjes mee.  
Schepe de tomatenpuree, paprikapoeder en de helft van de Italiaanse kruiden door het gehakt.  
Voeg de bouillon toe en laat 10 minuten zachtjes sudderen tot het vocht verdampt is.  
Breng op smaak met zout en peper.  
Verwarm de oven voor op 200 C.  
Snij het kapje van de bollen en hol ze iets uit.  
Zet de bollen op de bakplaat en vul met het gehaktmengsel.  
Verdeel de olijven, gorgonzola en tomaat erover.  
Strooi de rest van de Italiaanse kruiden en peper erover.  
Leg de kapjes op de bollen.  
Bak de bollen midden in de oven 20 - 25 minuten tot ze knapperig zijn en de kaas gesmolten is.  
Lekker met een salade van eikenbladsla en cherrytomaatjes.

Wijnadvies: Moncaro Marche Sangiovese

## Broodje tartaar met witlof-wortelsalade

---

Menugang	Lunchgerecht	Soort	Vlees	Snel	Ja
Keuken	-	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron	Allerhande 2-2005			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

4 eetlepels boter  
4 tartaartjes  
½ bakje rucolapesto (à 100 g, AH)  
4 donkere meergranenbollen  
1 appel (bv. Golden Delicious), gescheld en in blokjes  
2 struikjes witlof  
100 g roquefort (of andere blauwaderkaas), verkruimeld  
75 g peenjulliene

### ***Bereiding***

Bestrooi de tartaartjes met zout en peper.  
Verhit 2 eetlepels boter en bak de tartaartjes 8 minuten.  
Meng 2 eetlepels boter met de pesto.  
Snij de bollen open en besmeer ze met de rucolaboter.  
Haal de blaadjes van de witlof los en snij in reepjes.  
Schep de witlof, appel, peenjulieene door de kaas.  
Leg de bollen open op 4 borden en verdeel de salade erover.  
Leg de tartaartjes erop.  
Laat de rest van de rucolaboter erop smelten.

Wijnadvies: Rosé Grenache

## Broodje zuurkool met worst

---

Menugang	Lunchgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron	Allerhande 2-2005			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

wijnzuurkool  
gebakken ui, in ringen  
mosterd  
meergranenpistolets  
knakworst

### ***Bereiding***

Verwarm de zuurkool volgens de aanwijzing op de verpakking.  
Schep er lekker veel gebakken uiringen en een beetje mosterd door.  
Snij de pistolets open in de lengte en vul ze met de zuurkool en een warme knakworst.

Variatietip: vervang de knakworst door een gebakken saucijsje.

## Broodpizza met tonijn en mozzarella

---

Menugang	Lunchgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron	Allerhande 2-2005			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

12 sneetjes witbrood, zonder korst  
200 ml tomatensaus met kruiden (Sugo Tradizionale)  
2 rode uien, in partjes  
2 blikjes tonijn op olie (à 200 g), uitgelekt  
1 eetlepel gedroogde oregano  
2 eetlepels kappertjes  
2 bollen mozzarella, in plakken  
versgemalen zwarte peper  
50 g geraspte oude kaas (bv. grana padano)

### ***Bereiding***

Verwarm de oven voor op 225 C.  
Leg de sneetjes dicht op elkaar op een ingevette bakplaat, in rijen van 3 sneetjes.  
Strijk de tomatensaus erover uit.  
Beleg ze met de rode ui en tonijn.  
Strooi de oregano en kappertjes erover.  
Dep de plakjes mozzarella droog met keukenpapier en leg ze op de pizza.  
Maal de peper erboven en bestrooi met de kaas.  
Bak de pizza midden in de oven in 15 - 20 minuten knapperig en goudbruin.  
Lekker met een salade van sperziebonen, bosui en citroenvinaigrette.

Wijnadvies: Castel Chardonnay Vin de Pays d'Oc

## Broodschotel met broccoli en ei

---

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Groente	Slank	Nee
Bron	Allerhand 2-2005			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

3 eetlepels olie  
4 rode uien, in ringen  
100 ml kruidenbouillon (van poeder)  
1 theelepel tijm  
500 g broccoli  
½ ongesneden bruinbrood (bv Bourgondisch donker meergranen)  
4 eieren  
2 eetlepels zure room  
150 g belegen kaas, geraspt

### ***Bereiding***

Verwarm de oven voor op 200C.  
Verhit de olie in een kokeenpan en fruit de uiringen zachtjes 3 minuten.  
Bouillon, tijm en zout en peper naar smaak toevoegen.  
Uit nog 4 -5 minuten zachtejes stoven en vocht laten verdampen.  
Intussen kleine broccolroosjes van de stronk snijden.  
Stronk schillen met een dunschiller en in blokjes snijden.  
Broccoli in weinig water met zout in 3 - 4 minuten beetgaar koken.  
Laat in een vergiet uitlekken.  
Brood in 4 gelijke dikke sneden snijden. (kapje wordt niet gebruikt)  
Rooster in broodrooster of onder de grill lichtbruin roosteren.  
Leg de sneden tegen elkaar aan in een ingevette ovenschaal.  
Verdeeld de ui en broccoli erover.  
Breek boven elk stuk brood een ei en daarop ½ lepel zure room scheppen.  
Bestrooi met zout, peper en geraspte kaas.  
Bak de schotel in de oven in 15 minuten gaar en goudbruin.

## Bruine bonensoep 3

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Ja
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Ja
Bron	Allerhande 2-2005			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

1 pot bruine bonen (uit blik of pot), uitgelekt  
vleesbouillon  
boerensoeptgroenten  
spekblokjes  
rookworst, in blokjes

### ***Bereiding***

Pureer de bruine bonen.  
Verdun ze in een pan met de bouillon tot een stevige soep.  
Bak in een wok de spekblokjes uit en bak de soeptgroenten en blokjes rookworst even mee.  
Schep dit mengsel door de soep en warm de soep nog even goed door.

## Bruschetta met pastrami

---

Menugang	Lunchgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Broodbeleg	Slank	Nee
Bron	Allerhande 2-2005			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

4 dikke sneden brood met pompoenpitten

25 g zachte boter

1 grote teen knoflook, gehalveerd

200 g pastarami of pekelevlees

30 g rucola

2 zoetzure augurken, in plakjes

6 zoetzure zilveruitjes, gehalveerd

1 eetlepel fijngeknipte bieslook

2 eetlepels mosterdmayonaise

### ***Bereiding***

Verwarm de grill vor.

Bestrijk het brood dun met boter en grill ze in 1 - 2 minuten aan beide kanten goudbruin.

Direct uit de grill direct inwrijven met knoflook en op 4 borden leggen.

Verhit de rest van de boter in een koekenpan en verwarm de pastrami al omscheppend 2 -3 minuten.

Verdeel de rucola over de bruschette en leg de pastrami erop.

Schep de augurk, zilveruitjes en bieslook over de pastrami.

Schep nog wat mosterdmayonaise op een lant.

Wijnadvies: Cecchi Chianti



## Cantaloup en hors d'oeuvre (cantaloup als hors d'oeuvre)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

2 kleine cantaloupes

200 g rauwe ham, in zeer dunne plakken

4 eetlepels witte port

### ***Bereiding***

Zet de cantaloupes een uur voor gebruik koud.

Snij ze middendoor, zodat er 4 coupes van ontstaan.

Maak met een pommes parisiennes steker balletjes van het meloenvlees.

Leg de balletjes in de halve meloen terug.

Schenk over elke halve meloen een eetlepel witte port.

Snij de hamplakjes in reepjes van 4 cm.

Stapel de reepjes op de halve meloenen.

Serveer zeer koel en geef er geroosterd brood met boter bij.

## **Cavaillons aux crevettes (cavaillons met garnalen)**

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

4 mooie cavaillons  
peterselie  
300 g garnalen  
2 dl cocktailsaus

### ***Bereiding***

Snij een kapje van de cavaillons.  
Als ze groot genoeg zijn, kan met ook een halve per persoon nemen.  
Meng 200 g van de granalen met de cocktailsuas.  
Haal de cavaillons uit en snij het vruchtvlees in stukjes.  
Voeg toe aan de saus.  
Vul de cavaillons met het mengsel.  
Leg nog wat garnalen bovenop de suas.  
Versier met een takje peterselie.  
Week de gelatine in wat water.  
Knijp de blaadjes uit en los ze op in de hete wijn.  
Laat afkoelen.  
Trek de champignons twee keer in de gelei.  
Zet ze terug in de koelkast tot vlak vor het serveren.

## Champignons farcis au jambon (champignons gevuld met ham)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

4 grote champignons  
100 g gekookte ham  
citroensap  
10 g groene spaans pepers  
10 g rode spaanse pepers  
60 g boter  
10 g gele spaanse pepers  
peper  
zout  
3 blaadjes gelatine  
1½ dl droge witte wijn

### ***Bereiding***

Ontdoe alle spaanse pepers zorgvuldig van de pitjes en snij ze in zeer kleine blokjes.  
Meng de drie kleuren pepers.  
Maal de ham in een mixer fijn.  
Druk ze daarna door een zeef en met ze met 40 g zachtgeroerde boter, die op smaak is gebracht met zout en peper.  
Hala de stelen van de champignons.  
Was de hoeden en laat ze in de rest van de boter zachtjes gaar worden, met de deksel op de pan.  
Laat ze in hun vocht afkoelen.  
Laat ze uitlekken en vul ze met hammousse.  
Strooi hier het pepermengsel over.  
Druk wat vast in de mousse en zet ze in de koelkast.  
Breng de wijn aan de kook.

## Chili con carne 3

---

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken -  
Bron [www.ah.nl](http://www.ah.nl)

Soort Vlees  
Type Peulvruchten

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

2 uien, gesnipeprd  
2 rode paprika's, in stukjes  
1 zakje boontjesmix (250 g, AH)  
2 eetlepels zonnebloemolie  
500 g half-om-halfgehakt  
1 kuipje Knorr Kruidenpasta Chili Con Carne (100 g)  
2blikjes kidneybonen (à 400 g)  
1 zakje tortillachips (150 g)

### ***Bereiding***

Verhit de olie in een braadpan en bak het gehakt rul.  
Schep de ui en paprika erdoor en 3 minuten meebakken.  
Boontjes toevoegen en 3 minuten bakken.  
Kruidenpasta en 200 ml water erdoor roeren.  
Breng aan de kook.  
5 minuten zachtjes laten koken.  
Laat de bonen uitlekken en bij het gehaktmengsel voegen.  
Breng het geheel weer aan de kook.  
Verwarm nog 2 minuten zachtjes.  
Serveer de chili con carne met de chips.

Wijnadvies: Coteaux du Languedoc

## Chinese tomatensoep

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Chinees	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	www.c1000.nl			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

1 eetlepel zonnebloemolie  
1 ui, gesnipperd  
100 g magere spekreepjes  
1 fles Maggi basis voor tomatensoep à 255 ml  
80 g snelkookrijst  
150 g sperziebonen, schoongemaakt en gebroken  
100 g taugé

### ***Bereiding***

Verhit de olie in een soeppan en fruit de ui al omscheppend 5 minuten op een halfhoog vuur.  
Voeg de spekreepjes toe en bak ze 5 minuten mee.  
Schenk de basis voor tomatensoep erbij en voeg de op de fles aangegeven hoeveelheid water toe.  
Breng de soep aan de kook.  
Schep de rijst erdoor en kook de soep 10 minuten op een laag vuur.  
Voeg de sperziebonen toe en kook ze 5 minuten mee.  
Schep de taugé door de soep en breng alles aan de kook.  
Neem de pan van het vuur en laat de soep 5 minuten met de deksel op de pan staan.  
Lekker met een stukje stokbrood.

## Cocktail aux asperges (cocktail met asperges)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Groente	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

400 g asperges  
1½ dl mayonaise  
2 hardgekookte eieren  
zout  
peterselie  
peper  
1 sjalotje  
1½ dl zure room  
citroensap  
cognac  
100 g gekookte ham  
worcestersaus

### ***Bereiding***

Kook de asperges.  
Snij ze in kleine stukjes.  
Snij de ham in kleine sliertjes.  
Schil het sjalotje en hak het uiterst fijn.  
Hak wat peterselie fijn.  
Meng  $\frac{3}{4}$  van de ham door de asperges.  
Roer de mayonaise en zure room door elkaar en meng er het sjalotje, de gehakte peterselie en wat citroensap door.  
Breng op smaak met zout, peper en worcestersaus en een scheutje cognac.  
Leg het asperge-hammengsel in de cocktailglazen, schenk er wat saus over.  
Versier de cocktail met de rest van de ham en een paar achtergehouden aspergepunten.  
Snij de eieren in 6 punten.  
Leg 3 parten op de cocktail.  
Bestrooi tot slot met wat peterselie.  
Serveer er vers stokbrood bij.

## Cocktail aux fruits de mer (cocktail met zeevruchten)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

½ kg mosselen  
75 g garnalen  
½ eetlepel cognac  
1 ui  
laurier  
peterselie  
½ kg kokkels  
75 g krabvlees  
1 dl slagroom  
zout  
peper  
tomatenpuree  
tijm

### ***Bereiding***

Maak een courtbouillon.  
Maak hiertoe de ui schoon, snij ze in schijven en leg ze in een grote pan.  
Voeg twee glazen water er bij, wat laurier, tijm, peterseliestelen.  
Laat 20 minuten zachtjes koken.  
Zeef de courtbouillon.  
Maak de mosselen en kokkels schoon.  
Leg ze in de courtbouillon.  
Kook ze op hoog vuur onder af en toe schudden totdat de schelpen open zijn.  
Haal ze uit de courtbouillon.  
Haal de mosselen en kokel uit hun schelpen en laat ze afkoelen.  
Zeef het vocht en hou dit apart.  
Doe twee eetlepels tomatenpuree in een kom.  
Voeg de cognac erbij.  
Voeg dan langzaam onder flink kloppen zoals bij een mayonaise de slagroom toe.  
Voeg nog enkele lepels van het kookvocht toe.  
Geef er wat zout bij en overvloedig peper.  
De saus moet zeer homogeen zijn.  
Hak de peterselie fijn.  
Meng mosselen, kokkels, krabvlees en garnalen.  
Vul hiermee de coupes.  
Schenk er wat saus over en bestrooi met de gehakte peterselie.  
Zet de coupes in de koelkast tot vlak voor serveren.

## Cocktail créole (creoolse cocktail)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

2 avocado's  
1 komkommer  
1 eetlepel rum  
1½ dl mayonaise  
cayennepeper  
150 g krab  
1 teentje knoflook  
½ citroen  
paprikapoeder  
zout  
peper

### ***Bereiding***

Schil de komkommer, verwijder de pitjes en snij in kleine blokjes.  
Bestrooi met zout en laat ze een uur uitlekken.  
Pers een ½ citroen uit.  
Halveer de avocado's en verwijder de pit.  
Schep het vruchtvlees eruit.  
Snij dit in kleine blokjes.  
Bestrooi met zout en peper en besprenkel met citroensap.  
Hak het teentje knoflook fijn en voeg bij de avocadoblokjes.  
Meng de avocado met de uitgelekte komkommer en krabvlees.  
Schenk de mayonaise erover en meng goed.  
Schenk de salade in coupes.  
Garneer met een stukje achtergehouden krabvlees en bestrooi met paprikapoeder.



## Cocktail d'aiglefin (schelviscocktail)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

200 g schelvisfilet  
2 eetlepels tomatenketchup  
¼ paprika  
1 eetlepel gemberstroop  
peper  
zout  
peterselie  
½ citroen  
2 dl slagroom  
paprikapoeder  
1 eetlepel olie  
100 g garnalen  
kervel

### ***Bereiding***

Pocheer de schelvisfilet in gezouten water gedurende 7 minuten.  
Laat hem onder druk afkoelen.  
Snij de filets in stukjes.  
Maak de paprika schoon en snij in kleine blokjes.  
Meng vis, paprika en garnalen.  
Voeg zout en peper, 1 eetlepel olie, sap van ½ citroen toe.  
Laat het een uur marinieren in de koelkast.  
Klop de slagroom stijf.  
Hak wat kervel en peterselie fijn en meng dit met de ketchup en gemberstroop door de slagroom.  
Proef de saus en breng eventueel op smaak met zout en peper.  
Laat het gemarineerde mengsel uitlekken en verdeel over de coupes.  
Schenk er wat saus over en strooi paprikapoeder erover.  
Serveer met geroosterd brood en boter.

## Cocktail d'anguille fumé (Gerookte palingcocktail)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

150 g gerookte paling  
1 appel  
1½ dl mayonaise  
10 g geraspte mierikswortel  
¼ knolselderij  
75 g garnalen  
1¼ dl slagroom  
1 ei peterselie

### ***Bereiding***

Kook het ei in 10 minuten hard.  
Snij de knolselderij in kleine blokjes. (ca. 80 g)  
Leg de blokjes 1 minuut in kokend water.  
Klop de slagroom stijf.  
Meng hier de mierikswortel door en meng dit met de mayonaise.  
Schil de appel, verwijder het klokhuis en snij de helft in blokjes.  
Roer deze door de mayonaise smaen met de blokjes knolselderij.  
Hak het ei fijn en meng door de mayonaise.  
Verdeel de helft over de paling en de garnalen over de coupes.  
Schenk er wat saus over, dan de rest van de paling en garnalen.  
Bewaar 8 stukjes paling en garnalen voor garnering.  
Schenk er wer wat saus over.  
Garneer met de stukjes paling en garnalen.  
Hak de peterselie fijn en strooi over de coupes.  
Serveer er geroosterd brood en boter bij.

## Cocktail d'avocats à la Californienne (Californische cocktail van avocado)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

2 avocado's  
2 eetlepels cognac  
1 citroen  
cayenne peper  
1 krop sla  
2 grapefruits  
150 g garnalen  
2 dl mayonaise  
tomatenketchup  
tabasco

### ***Bereiding***

Was de sla en haal uit het midden 4 mooie, licht gekleurde blaadjes.  
Snij 4 schijfs citroen iuit een halve citroen.  
Pers de andere helft uit.  
Snij de grapefruits doormidden en haal er de partjes uit.  
Snij de avocado's doormidden, verwijder de pit en snij het vruchtvlees in blokjes.  
Meng deze met de grapefruit en garnalen.  
Schenk er het citroensap over en 1 eetlepel cognac.  
Breng op smaak met een beetje zout, peper, wat cayenne peper, tabasco en tomatenketchup.  
Werk nu voorzichtig de mayonaise door dit mengsel.  
Leg een blaadje sla in elke coupe.  
Schenk er wat mengsel bij.  
Garneer met een schijfje citroen.  
Bewaar in de koelkast tot serveren.

## Cocktail de cabillaud (kabeljauwcocktail)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

200 g kabeljauwfilet

1½ dl mayonaise

½ citroen

1 hardgekookt ei

worcestersaus

tabasco

2 tomaten

0,1 dl cognac

1 krop sla

olie

8 gevulde olijven

kappertjes

### ***Bereiding***

Pocheer de kabeljauw 10 minuten in zout water.

Laat afkoelen in het vocht.

Laat de vis uitlekken.

Pel de tomaten en haal de pitjes eruit en snij in kleine blokjes.

Snij de in kleine blokjes en meng met de tomaat.

Schenk er wat olie, zout en epepr en citroensap over en laat dit 2 uur marinieren in de koelkast.

Snij de olijven, behalve twee, kwarten.

Voeg bij de mayonaise de cognac, wat worcestersaus en tabasaco.

Bind de mayonaise met het mengsel van vis en tomaat.

Voeg de olijven toe en roer er voorzichtig doorheen.

Deponeer een blaadje sla in elke coupe.

Schenk er wat mengsel over.

Garneer met eens schijfje ei, enkele kappertjes en een halve gevulde olijf.

Serveer met geroosterd brood en boter.

## Cocktail de concombres au crabe (krabcocktail met komkommer)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Groente	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### **Ingrediënten**

1 komkommer  
1½ dl mayonaise  
4 mooie blaadjes sla  
zout  
peper  
100 g gekookte ham aan 1 stuk  
150 g krab  
1 borrelglas cognac  
peterselie  
½ venkelknol

### **Bereiding**

Schil de komkommer.  
Haal de pitten eruit en snij in blokjes.  
Bestrooi met zout en laat in een uur uitlekken.  
Maak de venkelknol schoon en snij in dunne reepjes.  
Snij de ham in blokjes.  
Meng venkel, ham en krab.  
Bewaar 4 mooie stukjes krab voor garnering.  
Meng de uitgelekte komkommer bij de rest.  
Giet de cognac erover heen.  
Laat 2 uur marinieren in de koelkast.  
Mak de mayonaise aan (iets kruidiger dan normaal).  
Was en droog de slablaadjes.  
Leg in elke coupe een blaadje sla, schenk er het mengsel op en de mayonaise.  
Garneer met de achtergehouden stukjes krab.  
Hak de peterselie fijn en strooi erover.  
Serveer koel.

## Cocktail de concombres au gruyère (Komkommercocktail met gruyère)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Groente	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

1 komkommer  
100 g gruyèrekaas  
1 dl mayonaise  
1 theelepel suiker  
tomatenketchup  
zout  
peper  
100 g garnalen  
1 krop sla  
1 dl yoghurt  
1 citroen  
dille

### ***Bereiding***

Schil de komkommer en boor er met een parisiennesteker balletjes uit.  
Bestrooi deze met peper en zout.  
Leg ze een uurtje op een vergiet, zodat het vocht eruit loopt.  
Meng intussend e yoghurt en mayonaise.  
Voeg suiker en citroensap erdoor.  
Breng op smaak met een flinke scheut tomatenketchup, wat dille en zout en peper.  
Leg in de coupes een blaadje sla en daarop d eballetjes komkommer en de garnalen.  
Snij de kaas in kleine stukjes en leg deze ook in de coupes.  
Schenk er een lepeltje saus over en serveer met stokbrood en boter.

## Cocktail de crabe au pamplemousse (krabcocktail met grapefruit)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

200 g krab  
1 dl slagroom  
sherry  
tomatenketchup  
papriapoeder  
worcestershiresaus  
2 grapefruits  
1 dl mayonaise  
1 citroen  
peterselie  
cognac

### ***Bereiding***

Halveer de grapefruits en snij de partjes tussen de vliezen uit.

Maak de krab schoon en hou 4 stukjes apart.

Maak een cocktailsaus als volgt: Roer de tomatenketchup door de mayonaise, samen met de sherry en cognac.

Voeg wat citroensap, grapefruitsap en worcestershiresaus toe.

Klop de slagroom bijna stijf en roer deze door de saus.

Doe beurtelings wat grapefruit en krab in de coupes.

Bedek het geheel met cocktailsaus.

Garneer met de stukjes achtergehouden krab, wat papriapoeder en peterselie.

## Cocktail de crevettes (garnalencocktail)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

100 g champignons  
1 eierdooier  
1 borrelglas cognac  
4 blaadjes peterselie  
1 borrelglas sherry  
mosterd  
tomatenketchup  
worcestersaus  
citroensap  
200 g garnalen  
1 hardgekookt ei  
2 dl slagroom  
peper  
zout  
olie  
1 kropje sla  
paprikapoeder  
azijn

### ***Bereiding***

Pocheer de champignons 3 minuten in water met wat azijn.  
Giet ze af en spoel ze koud.  
Maak van de eierdooier een mayonaise.  
Klop de slagroom totdat hij bijna stijf is.  
Meng door de mayonaise, voeg er naar smaak sherry, cognac en tomatenketchup door.  
Voeg eventueel paprikapoeder en citroensap toe.  
Voeg er de garnalen, de in kwarten gesneden champignons en fijngemaakte eieren bij.  
Werk alles goed door elkaar.  
Beleg de coupes met een mooi slablaadje.  
Verdeel het mengsel over de coupes.  
Leg er een schijfje gecannelleerde\* citroen, beetje paprikapoeder en het peterselieblaadje op.

\*Cannelleren = insnijden van de schil van b.v. citroen of de hoed van champignons.



## Cocktail de crevettes à l'indienne (Indische garnalencocktail)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	Indisch	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

200 g garnalen  
2 gembernootjes  
1 citroen  
1½ banaan  
1 krop sla  
cocktailsaus

### ***Bereiding***

Maak de sla schoon en droog.  
Maak de garnalen schoon.  
Schil de bananen en snij ze in plakjes.  
Snij de citroen in partjes.  
Leg in elk cocktailglas een blaadjes sla.  
Leg er wat garnalen en plakjes banaan op.  
Schep er een paar eetlepels cocktailsaus over.  
Halveer de gembernootjes en leg op elke cocktail een halve  
Zet de partjes citroen op de rand van elk glas.

## Cocktail de crevettes Dublin (garnalencocktail Dublin)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

32 grote garnalen  
8 blaadjes sla  
4 takjes peterselie  
8 eetlepels slagroom  
3 theelepels azijn  
1 stengel celeri  
1 citroen  
worcestersaus  
mierikswortel  
tomatenketchup  
zout  
peper

### ***Bereiding***

Maak eerst de saus.  
Pers de citroen uit.  
Klop de slagroom stijf en meng deze met het citroensap.  
Roer er wat worcestersaus, tomatenketchup en een theelepeltje geraspte mierikswortel door.  
Breng op smaak met zout en peper.  
Voeg 2/3 deel van de suas bij 24 garnalen.  
Meng het en zet het een uur in de koelkast.  
Was de sla, snij de blaadjes in dunne reepjes.  
Was de celeri en snij deze ook in fijne reepjes tot ± 1 eetlepel per cocktail.  
Was de peterselie en hak fijn.  
Leg een mengsel van sla en celeri op de bodem van elke coupe.  
Schenk er wat gemarineerde garnalen over.  
Schenk er de rest van de saus over.  
Versier met de overgebleven garnalen en peterselie.

## Cocktail de fruits de mer aux nix (zeevruchtencocktail met noten)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

1 blikje tonijn in olie  
1 blikje rose zalm  
100 g garnalen  
16 mosselen  
1 blikje ansjovisfilets  
70 g gepelde walnoten  
1 grapefruit  
¼ dl cognac  
zout  
peper  
paprikapoeder  
4 blaadjes sla  
3 dl mayonaise

### ***Bereiding***

Maak de mosselen schoon en leg ze in een grote pan.  
Strooi er met een molen flink peper over.  
Kook ze op hoog vuur tot ze open staan.  
Haal ze uit de pan en laat ze afkoelen.  
Snij de grapefruits doormidden en snij de partje tussen de vliezen uit.  
Laat de vis uitlekken.  
Verwijder alle ongeruchtigheden en snij in kleine blokjes.  
Haal de afgekoelde mosselen uit hun schelp en laat ze in het mosselvocht verder afkoelen.  
Snij de grapefruit in kleine stukjes.  
Hou 4 walnoten apart en hak de rest grof.  
Meng de mayonaise met de cognac.  
Doe alle vis, grapefruits, garnalen en mosselen in een kom.  
Voeg de gehakte noten erbij.  
Breng op smaak met paprikapoeder, zout en peper.  
Voeg de mayonaise toe en meng voorzichtig.  
Leg in elke coupe een gewassen slablaadje.  
Leg er wat mengsel op en garneer met een hele walnoot.  
Bewaar in de koelkast tot vlak voor serveren.

## Cocktail de Hareng Louis (Cocktail van haring Louis)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

2 maatjesharingen  
3 tomaten  
2 augurken  
1 appel  
2 uien  
1 ei  
zout  
peper  
jeneverbessen  
kruidnagel  
peterselie  
azijn  
mosterdzaad  
olijfolie  
mosterd  
suiker  
paprikapoeder  
laurier

### ***Bereiding***

Maak een dag van te voren een marinade van 3 eetlepels olijfolie, 1 eetlepel azijn, ½ theelepel mosterd, ½ theelepel suiker, 3 jeneverbessen, ½ theelepel mosterdzaad, 1 laurierblad, 2 kruidnagels en peper en zout naar smaak.

Zeef voor gebruik de marinade.

Maak de haringen schoon en snij ze in reepjes van ½ cm.

Pel de tomaten en haal de pitjes eruit en snij het vruchtvlees in kleine blokjes.

Snij de appels, augurken en uien in kleine blokjes.

Sprenkel wat azijn over de appels tegen bruin worden.

Meng de ingrediënten met de marinade en zet in de koelkast.

Verdeel de salade over de coupes en garneer met een stukje tomaat en een plukje peterselie.

Serveer met vers stokbrood.

## Cocktail de Hareng Lucas (Cocktail van haring Lucas)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

4 nieuwe haringen  
1 ei, hardgekookt  
1 eetlepel gehakte kervel  
2 zoetzure augurkjes  
3 dl mayonaise  
2 sjalotjes  
mosterd  
kappertjes

### ***Bereiding***

Maak de haringen schoon en graatvrij en snij in reepjes van 1 cm breed.  
Meng de mosterd door de mayonaise, zodat ze licht naar mosterd smaakt.  
Meng de zeer fijngejakte sjalotjes, de apart fijngehakte eigeel en eiwit, kervel, fijngehakte augurk en kappertjes door de mayonaise.  
Bewaar van alle ingrediënten iets om te garneren.  
Leg de haring in een cocktailglas en schenk de mayonaise erover.  
Decoreer met de achtergehouden ingrediënten en leg er een mooi stukje haring op.

## Cocktail de hareng nouveau (nieuwe haringcocktail)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

1 krop sla  
2 zure augurkjes  
1 hardgekookt ei  
4 eetlepels slagroom  
citroensap  
azijn  
1 aardappel, in de schil gekookt  
4 haringen  
1 zure appel  
1 bosje dille  
1 ui  
peper  
zout  
1 eetlepel zilveruitjes  
olie

### ***Bereiding***

Meng 1 eetlepel citroensap met de slagroom.  
Hak de dille fijn.  
Meng de helft van de dille door de slagroom.  
Bewaar de rest voor de garnering.  
Mak de haringen schoon en snij in reepjes van 1 cm.  
Snijd de ui in dunne reepjes.  
Snij de aardappel in blokjes van ½ bij ½ cm.  
Snij de augurkjes in plakjes.  
Snij de kleine zilveruitjes middendoor.  
Leg alle ingrediënten, zonder de slagroom, in een kom.  
Breng op smaak met olie, azijn, peper en zout.  
Laat het een kwartier marinieren.  
Leg een blaadje sla in elk cocktailglas.  
Verdeel de massa over de glazen.  
Geef er een lepel room over en garneer met wat gehakte dille.  
Leg er een paar plakjes ei op.  
Serveer met vers stokbrood.

## Cocktail de homard au melon (kreeftcocktail met meloen)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

geraspte mierikswortel  
½ borrelglas cognac  
tomatenketchup  
250 g gekookt kreeftvlees  
1 meloen  
1½ dl mayonaise  
1½ dl slagroom  
3 sinaasappels

### ***Bereiding***

Snij de meloen doormidden en snij er met een parisienesteker balletjes uit.  
Klop de slagroom stijf en meng met de mayonaise.  
Voeg wat tomatenketchup, cognac en mierikswortel toe.  
Snij het kreeftvlees klein, maar reserveer 4 mooie stukjes.  
Verdeel het kleingesneden kreeftvlees over 4 coupes.  
Giet er wat saus over.  
Leg de bewaarde stukjes kreeftvlees op.  
Omring het met de meloenballetjes.  
Serveer koud.  
Geef er geroosterd brood en boter bij.

## Cocktail de homard au poulet (kreeftcocktail met kip)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

100 g gekookt kreeftvlees  
3 sinaasappels  
100 g champignons  
tomatenketchup  
½ groene paprika  
paprikapoeder  
200 g kipfilet  
1 kropje sla  
dragonazijn  
1½ dl slagroom  
olie  
mierikswortel

### ***Bereiding***

Kook de kipfilet 10 minuten in wat bouillon van een blokje.  
Snij de filets in dunne plakjes.  
Was de champignons en snij ze in dunne plakjes.  
Haal bij 2 sinaasappels de partjes tussen de vliezen uit en snij ze doormidden.  
Meng kippevlees, champignons, sinaasappel en kreeftvlees.  
Voeg zout en paprikapoeder toe.  
Giet er wat dragonazijn en olie over en laat 2 uur marineren in de koelkast.  
Klop de slagroom half stijf.  
Roer er wat tomatenketchup door, een beetje geraspte mierikswortel, zout en peper en sinaasappelsap.  
Was de sla en snij het hart in dunne reepjes.  
Leg wat sla in de coupes.  
Deponeer er wat van het ondertussen uitgelekte kip-kreeft mengsel op.  
Snij de paprika in dunne reepjes.  
Schenk wat saus over het mengsel.  
Leg hier wat reepjes paprika op en bestrooi met paprikapoeder.



## Cocktail de langouste (langoustecocktail)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Groente	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

1 langouste  
3 l courtbouillon  
2 dl mayonaise  
1 dl slagroom  
8 dunne gekookte asperges  
tabascosaus  
citroensap  
3 eetlepels tomatenketchup  
¼ dl cognac  
1 krop sla

### ***Bereiding***

Kook de langouste 20 minuten in de courtbouillon.  
Als hij is afgekoeld, snij er 4 mooie schijfjes af.  
Snij de rest in blokjes.  
Doe het vlees in een kom en schenk de cognac erover.  
Laat het enkele uren in de koelkast marinieren.  
Voeg de ketchup toe aan de mayonaise.  
Klop de slagroom stijf en roer deze voorzichtig door de mayonaise.  
Voeg nog wat cognac van de marinade erbij, en wat tabasco en citroensap.  
Was de sla.  
Snij het hart aan dunne reepjes.  
Leg in elke coupe wat reepjes sla.  
Voeg wat blokjes langouste toe en schenk er wat saus over.  
Garneer met een schijfje langouste en een paar aspergepunten.  
Serveer koel.  
Serveer met geroosterd brood met boter.

## Cocktail de poulet Belmont (kip Belmontcocktail)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

250 g gekookte kipfilet  
½ rode paprika  
½ citroen  
½ dl mayonaise  
mosterdpoeder  
2 eetlepels geklopte slagroom  
2 perziken  
1 sjalotje  
gemmerpoeder  
1 selderijstengel  
paprikapoeder  
zout  
peper

### ***Bereiding***

Schil de perziken.  
Snij ze in reepjes.  
Pers de citroen uit en sprenkel het sap over de perziken.  
Snij een deel van de selderij om reepjes en voeg dit bij de perziken.  
Hak het sjalotje zeer fijn.  
Voeg er wat gemmerpoeder en mosterdpoeder bij.  
Voeg dit bij de perziken.  
Voeg nog wat zout toe en meng voorzichtig door elkaar.  
Laat het een kwartier staan.  
Snij het kipvlees in reepjes.  
Meng dit voorzichtig onder de rest.  
Roer de gelagen room door de mayonaise.  
Haal de pitjes en witte randen uit de paprika.  
Snij in zeer dunne reepjes.  
Meng de mayonaise voorzichtig door het kipmengsel.  
Zet tot gebruik koud weg.  
Vul de coupe met het mengsel, leg er wat reepjes paprika op en bestuif met paprikapoeder.

## Cocktail de scampi aux avocats (scampicocktail met avocado)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

8 scampi  
2 avocado's  
tabasco  
zout  
peper  
cayennepeper  
½ l courtbouillon  
2 eetlepels jenever  
½ komkommer  
paprikapoeder  
2 dl mayonaise

### ***Bereiding***

Pocheer de scampi's 6 minuten in de courtbouillon.  
Haal er eruit en laat afkoelen.  
Meng het paprikapoeder en cayennepeper bij de mayonaise.  
Schil de komkommer en verwijder de pitjes.  
Rasp de komkommer tot moes.  
Doe er wat zout over en laat uitlekken in een zeef.  
Snij de avocado's in de lengte doormidden.  
Verwijder de pitten en snij er met een parisiennesteker balletjes uit.  
Pers de uitgelekte komkommer uit en roer door de mayonaise.  
Pel de afgekoelde scampi.  
Snij ze in stukjes.  
Meng ze met de avocadoballetjes en doe er een theelepeltje tabasco over.  
Laat dit even marineren.  
Meng de mayonaise door het scampimengsel.  
Verdeel over vier coupes en strooi er paprikapoeder over.  
Serveer koel.  
Geef er geroosterd brood en boter bij.

## Cocktail de sole (zeetongcocktail)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

2 tongfilets  
paprikapoeder  
2 eetlepels tomatenketchup  
3 bolletjes gember  
¼ l courtbouillon  
100 g garnalen  
1½ dl mayonaise  
peterselie  
zout  
peper

### ***Bereiding***

Pocheer de filets 8 minuten in de courtbouillon.  
Lat ze afkoelen.  
Hak de bolletjes gember zeer fijn.  
Meng de ketchup en gember door de mayonaise.  
Snij de filets in blokjes.  
Meng ze met de garnalen.  
Meng er voorzichtig voldoende mayonaise door.  
Schenk het mengsel in coupes.  
Schenk er nog wat mayonaise over en bestrooi met paprikapoeder.  
Was en hak de peterselie zeer fijn en strooi over de coupes.  
Serveer er geroosterd brood en boter bij.

## Cocktail Doria

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

1 gepocheerde kippeborst

1 krop sla

1 ui

mosterd

4 augurkjes

1 appel

1 doosje tuinkers

vinaigrettesaus

### ***Bereiding***

Maak de vinaigrettesaus aan met de mosterd.

Snij de kip in blokjes.

Schil de appel en snij ook deze in blokjes.

Besprenkel de appel met citroensap tegen bruin worden.

Snij de augurken in kleine blokjes en hak de ui zeer fijn.

Spatel alles met de saus dooreen.

Zet het een uurtje in de koelkast.

Leg en blaadje sla in de coupes.

Dresseer er de salade over en garneer de coupes met de tuinkers.

## Cocktail prince Alexandre

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Groente	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

300 g gekookte aperges  
300 g gepocheerde kipfilets  
slagroom  
½ blikje mandarijntjes  
2 dl mayonaise  
kerriepoeder  
gembernat

### ***Bereiding***

Snij het kippevlees in kleine blokjes.  
Snij de asperges in kleine stukjes, maar hou wat punten achter voor garnering.  
Neem de helft van de mandarijntjes en doe alles in een kom.  
Maak een cocktailsaus van de mayonaise, kerriepoeder, gembernat en geslagen room.  
Meng de saus met de overige ingrediënten en laat alles een tijdje intrekken.  
Vul de cocktailglazen met het mengsel.  
Garneer met de overgebleven mandarijntjes en aspergepunten.

## Cocktail Tosca

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

1 eetlepel tomatenketchup  
1 sjalotje  
1 kropje sla  
cognac  
peper  
zout  
peterselie  
200 g gepocheerde kippeborst  
1 dl slagroom  
2 citroenen  
sherry  
worcestersaus  
mosterd  
1 dl mayonaise

### ***Bereiding***

Meng de slagroom met de geklopte slagroom.  
Voeg citroensap naar smaak toe en tomatenketchup, cognac en sherry.  
Hak het sjalotje ragfijn en voeg dit toe.  
Voeg er ook nog wat worcestersaus, fijne mosterd, zout en peper bij.  
Leg in de cocktailglazen een blaadje sla.  
Leg daarop de in reepjes gesneden kip.  
Schep er wat saus overheen, zodat er nog ites van de kip en sla zichtbaar blijft.  
Garneer met peterselie.  
Zet op de rand van het glas een schijfje citroen.  
Serveer er warme toast en boter bij.

## Cocktail vigneronne (cocktail van de wijnbouwersvrouw)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

150 g mayonaise  
4 cl slagroom  
1 hardgekookt ei  
150 g verse ontpitte druiven  
200 g krab  
40 g tomatenketchup  
2 cl gemberstroop

### ***Bereiding***

Klop de slagroom stijf en meng deze door de mayonaise.  
Pel de druiven en haal de pitten eruit.  
Ontdoe de krab van alle ongerechtigheden en verdeel hem over de coupes.  
Voeg wat druiven toe en bedek de hele oppervlakte met mayonaise.  
Vermeng de ketchup met gemberstroop en bedek voor het grootste deel met mayonaise.  
Garneer met enkele druiven per coupe.  
Wrijf de dooier van het hardgekookte ei fijn  
Strooi dit weer over de rode saus.  
Serveer koel.



## Cocktailsalade met surimi en cherrytomaten

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Groente	Slank	Nee
Bron	www.ah.nl			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

250 cherrytomaten, in partjes  
150 g surimisticks, in stukjes van 1 cm  
4 eetlepels mayonaise  
2 eetlepels limoensap  
1 theelepel ketchup  
2 eetlepels droge sherry  
blaadjes eikenbladsla  
1 takje peterselie

### ***Bereiding***

Roer een dun sausje van de mayonaise, limoensap, ketchup en sherry.  
Breng op smaak met zout en peper.  
Tomaatjes, surimi en sausje door elkaar scheppen.  
In 4 coupes enkele blaadjes sla leggen en de salade erover verdelen.  
Garneer met de peterselie.  
Lekker met stokbrood.

Wijnadvies: Welmoed Chenin Blanc

## Cocktailsaus

---

Menugang Bijgerecht  
Keuken -  
Bron

Soort -  
Type Saus

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

1 dl slagroom  
sherry  
tomatenketchup  
worcestershiresaus  
1 dl mayonaise  
1 citroen  
cognac

### ***Bereiding***

Roer de tomatenketchup door de mayonaise, samen met de sherry en cognac.  
Voeg wat citroensap, grapefruitsap en worcestershiresaus toe.  
Klop de slagroom bijna stijf en roer deze door de saus.

## Crevettes aux fonds d'artichauts (garnalen met artisjokbodems)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Groente	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

4 artisjokbodems  
4 mooie slablaadjes  
1½ dl mayonaise  
enkele takjes dragon, fijngehakt  
200 g garnalen  
4 grote garnalen  
2 sjalotjes, fijngehakt  
zout  
peper

### ***Bereiding***

Meng de dragon en sjalotjes door de mayonaise.  
Snij de artisjokbodems in kleine blokjes.  
Voeg deze bij de mayonaise.  
Voeg ook de garnalen toe.  
Meng alles zorgvuldig.  
Was de slablaadjes.  
Leg in 4 schelpen van coquilles Saint Jaques een blaadje sla.  
Schep er wat mengsel in.  
Garneer elke schelp met een grote garnaal.  
Bewaar de schelpen in de koelkast tot vlak voor serveren.

## Elfstedenbliksem 2

---

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Allerhande 2-2005			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

1 kg kruimige aardappels, geschild en in stukken

600 g panklare koolraap

1 duobakje gerookte spekreepjes

2 schaaltes stoofpeertjes (à 400 g), uitgelekt

150 ml melk

3 bosutjes, in ringen

2 eetlepel appelciderazijn

versgemalen zwarte peper

### ***Bereiding***

Kok de aardappels en koolraap in ca. 20 minuten gaar.

Bak op een matig vuur in ca. 5 minuten in een koekenpan de spekreepjes bruin en krokant

Laat ze op keukenpapier uitlekken.

Snij de peertjes in stukken.

Giet de aardappels en koolraap af en stamp met de melk tot een smeùige stampot.

Spekjes, stoofpeertjes, bosui en azijn erdoor roeren.

Stampot al omscheppend 2 minuten zachtjes door en door verwarmen.

Wijnadvies: Settesoli Grecanico

## Erwtensoep met chorizo

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	Allerhande 2-2005			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

500 g spliterwten  
2 laurierblaadjes  
3 stengels bleekselderij  
1 kleine prei, in dunne ringen  
1 kleine winterwortel, in blokjes  
1 grote kruimige aardappel, in blokjes  
2 (zoete) uien, gesnipperd  
200 g gerookte spekreepjes  
versgemalen zwarte peper  
1 eetlepel olijfolie  
200 g chorizo (stukje), in blokjes

### ***Bereiding***

Was de spliterwten in een zeef.  
Breng in een soeppan 2 l koud water met de erwten en zout aan de kook.  
Schep het schuim met een spaan weg.  
Voeg het laurierblad toe.  
Kook de erwten 30 minuten.  
Regelmatig over de bodem roeren.  
Snij de bleekselderij los aan de onderkant en pluk de gele blaadjes uit het hart en hak deze fijn.  
Bewaar afgedekt in de koelkast tot serveren.  
Snij de rest in kleine blokjes.  
Voeg de bleekselderij, prei, wortel, aardappel, ui en spekreepjes toe aan de soep.  
Laat nog 30 minuten zachtjes koken.  
Breng op smaak met zout en peper.  
Roer regelmatig goed door.  
Voeg wat water toe als de soep te dik wordt tegen aanbranden.  
Verhit de olie in een koekenpan en bakk de chorizoblokjes al omscheppend krokant.  
Laat op keukenpapier uitlekken.  
Schep in 4 diepe warme borden.  
Verdeeld e seldrijblaadjes en chorizo erover.  
Serveer direct.

Tip: serveren met soepstengels die omwikkeld zijn met dunne plakken serranoham.  
Erwtensoep maak je meestal te veel, vries eventueel een gedeelte in porties in.

Wijnadvies: Swartland Chardonnay

## Flensjes met karamelappeltjes

---

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Ja
Keuken	Oosters	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	www.conimex.nl			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

2 zoetzure appels

1 ei

125 ml melk

60 g bloem

zout

75 g boter

4 eetlepels suiker

### ***Bereiding***

Maak een glad beslag van het ei, de melk, de bloem en wat zout.

Verwarm een klein klontje boter in een koekenpan en bak hierin een dun flensje.

Herhaal totdat al het beslag op is.

Schil de appels, halveer ze en verwijder het klokhuis.

Snijd elke appel in 8 partjes.

Verwarm een klontje boter in de wok en roerbak hierin de appelpartjes 2 minuten.

Voeg de suiker toe en blijf roerbakken totdat de suiker gesmolten is en een mooi karamellaagje vormt om de appelpartjes.

Vouw de flensjes in driehoekjes, leg op elk bord een flensje en verdeel de karamelappeltjes ernaast.

Variatietip: voeg met de appelpartjes ook reepjes sinaasappelschil toe. Bestrooi de flensjes eventueel met wat kaneel.

Serveertip: Voor de kinderen: flensjes kunnen nogal machtig zijn, bak extra kleine flensjes door minder beslag in de pan te scheppen!

## Fondant à la crème (roomboterborstplaat)

---

Menugang	Gebak	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

500 g suiker

¾ dl slagroom

¾ dl melk

40 g boter

### ***Bereiding***

Doe de ingrediënten in een pannetje, behalve de boter.

Meng ze goed en breng ze aan de kook en kook tot 117 C.

Voeg nu de boter toe en roer tot de lepel over de bodem krast.

Giet de borstplaat dan snel in de vormpjes.

## Fonds d'Artichauts au saumon et aux crevettes (artisjokbodems met zalm en garnalen)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Groente	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

fumet = kookvocht van vlees, vis of groente, meer of minder ingekookt naar gelang het verdere gebruik

80 g gerookte zalm  
azijn  
2 dl visfumet  
¼ dl wijn  
20 g geraspte mierikswortel  
8 artisjokbodems  
16 grote garnalen  
2 eiwitten  
suiker  
3 blaadjes gelatine  
zout

### ***Bereiding***

Laat de artisjokbodems een uur marinieren in olie met azijn.  
Laat ze goed uitlekken.  
Snij de zalm in kleine blokjes.  
Meng de geraspte mierikswortel met de room en de zalm.  
Geef er een vleugje bij en wat zout.  
Vul de artisjokbodems met dit mengsel.  
Laat de visfumet samen met de wijn tot de helft inkoken.  
Klaar hem met eiwit.  
Week de blaadjes gelatine in koud water en los ze dan op in de visfond.  
Leg enkele garnalen op de artisjokbodems en zet ze koud weg.  
Als de gelei bijna koud is trekken we de artisjokbodems twee keer in de gelei.  
Serveer goed koud.



## Friese theepunch

---

Menugang	Drank	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Warme drank	Slank	Nee
Bron	Allerhande 2-2005			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

rode wijn  
beerenburg  
kaneethee of winterthee (zakjes)

### ***Bereiding***

Breng in een pan ½ water en ½ rode wijn tegen de kook aan met een flinke scheut beerenburg.  
Hang in een theepot de zakjes thee en schenk het wijnmegsel erop.  
Laat 6 minuten trekken en schenk de drank in theeglazen.

## Galatine de poularde

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

1 ontbeende poularde  
500 g gemengd gehakt  
500 g kalfsschenkel  
150 g gekookte ossetong  
150 g rauwe ham  
50 g pistaches  
1 borrelglas cognac  
2 sjalotjes  
peper  
zout  
400 g varkenshaas  
1 dl madeira  
1 ui  
2 wortels  
150 g vet spek  
1 blikje truffel  
2 preien  
2 kruidnagels  
1 bouquet garni

### ***Bereiding***

Leg in een grote pan afval, botten en karkas van de poularde, kalfsschenkel en de zwoerd.  
Schenk er 2 l water bij.  
Was en snij de wortel, uien, prei en sjalotjes in stukken en voeg ook deze toe.  
Doer nog de kruidnagel en bouquet garni bij en laat 2 uur zachtjes koken.  
Het moet dan voor 1/3 deel zijn ingekookt.  
Zeef de bouillon door een doek en voeg de madeira toe.  
Haal de truffel uit het blikje en vang het vocht op.  
Leg de ontbeende poularde in een pan en bestrooi met zout en peper.  
Schenk het truffelnat en de helft van de cognac erbij.  
Laat met de deksel op de pan 6 uur marinieren.  
Snij de varkenshaas, tong, ham en vet spek in kleine blokjes.  
Hak de truffel, behalve een deel voor de garnering.  
Schenk over dit laatste deel ¼ deel van de cognac.  
Hak het vlees dat over is van de poularde en ook de lever.  
Voeg het bij de gehakte truffel.  
Kook wat water in een pannetje, doe hierin de pistaches en laat ze 3 minuten koken.  
Haal de velletjes er van af.  
Meng het gehakt en het truffelmengsel en poularde en werk er ook de in blokjes gesneden ingrediënten en pistaches door.  
Meng alles goed met de hand.  
Laat de poularde uitlekken en voeg het vocht bij de farce.  
Spreid de poularde uit en vul ze met de farce.  
Breng ze goed in vorm en naai ze met een kromme naald dicht.

## Galatine de poularde

---

Prik enkele gaatjes in het vel tegen scheuren.

Leg de poularde in een terrine.

Bedek deze met de bouillon met madeira.

Zet de deksel erop en zet ze au bain marie met heet water in een oven van 180 C.

Laat ze hierin 1 uur en 3 kwartier staan.

Vul af en toe het heet water van de au bain marie bij.

Licht af en toe de deksel van de terrine op en vul de bouillon bij.

Haal de terrine uit de oven.

Laat ze onder een klein gewicht afkoelen.

Voor serveren uit de terrine halen en in plakken snijden.

Maak de schotel op met wat gelei, slablaadjes en truffel.

## Génoise

---

Menugang Gebak  
Keuken -  
Bron Hans Smit

Soort -  
Type Gebak

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

4 eieren  
100 g suiker  
1 mespunt bakpoeder  
60 g aardappelmeel  
1 eierdooier  
100 g bloem  
30 g boter

### ***Bereiding***

Breek de eieren in een pan.  
Voeg de suiker toe en de eierdooier.  
Klop de massa au bain marie tot een temperatuur van 35 C.  
Blijf kloppen tot de maasa afgekoeld is.  
Zeeg de bloem, aardappelmeel en bakpoeder over de massa en werk ze er met een spatel door.  
Smelt de boter en werk ze er door.  
Vet een taartvorm in met boter en bestuif ze licht met bloem.  
Doe het beslag in de taartvorm en bak het in een oven van 180 C in 20 minuten gaar.  
Keer de taart meteen om en laat op het rooster afkoelen.

## Hamburger met gebakken uien en Joppiesaus

---

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken -  
Bron [www.c1000.nl](http://www.c1000.nl)

Soort Vlees  
Type Groente

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

3 eetlepels zonnebloemolie  
4 ui, in ringen  
2 eetlepels tomatenpuree  
tabasco  
peper  
zout  
4 hamburgers  
1 bakje Joppiesaus

### ***Bereiding***

Verhit 2½ eetlepel van de olie in een koekenpan met anti-aanbaklaag en bak de uien op een halfhoog vuur al omscheppend bruin en gaar.

Schep de puree en ½ dl water erdoor en breng alles aan de kook.

Laat ze op een laag vuur 10 minuten pruttelen.

Breng ze op smaak met tabasco en peper en zout.

Bestrijk de hamburgers met olie en bak ze in een grillpan aan beide kanten bruin en gaar.

Serveer de hamburgers met de uien en de Joppiesaus.

Lekker met gebakken aardappelpartjes en een gemengde salade.

## Jambon aux figues fraiches (ham met verse vijgen)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

4 plakken rauwe ham

8 verse vijgen

### ***Bereiding***

Schil de vijgen en snij ze doormidden.

Maak hoorntjes van de ham.

Plaats een halve vijg in elk hoorntje.

Leg de hoorntjes in stervorm op een serveerschaal.

Leg de rest van de vijgen tussen de hoorntjes.

Serveer met geroosterd brood en boter.

## Ketjapchampignons met paprika en eiermie

---

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Oosters	Type	Pasta	Slank	Nee
Bron	ww.conimex.nl			Sterren	

---

### **Ingrediënten**

800 g champignons  
2 paprika's  
2 eieren  
75 g gezouten pinda's  
1 zak Conimex Chinese Eiermie  
2 teentjes knoflook  
Conimex Wok Olie  
Conimex Ketjap Manis

### **Bereiding**

Breng in een ruime pan een flinke laag water (met wat zout) aan de kook.  
Voeg de mie toe aan het kokende water en kook deze in ca. 4 minuten gaar.  
Trek de mie na 1 minuut koken met 2 vorken los en roer tijdens het koken nog even om.  
Afgieten in een vergiet, met koud water afspoelen en goed laten uitlekken.  
Maak ondertussen de champignons schoon en halveer ze.  
Was en halveer de paprika's, verwijder de zaadlijsten en snijd ze in schuine stukjes.  
Pel en snijd de knoflook in plakjes.  
Zet een grote wok op het vuur en laat de wok goed heet worden.  
Voeg een scheutje olie toe en wok de champignons, de paprika en de knoflook 5 minuten.  
Voeg een flinke scheut ketjap toe en wok totdat de helft van het vocht is opgenomen.  
Haal de champignons uit de wok en houd ze warm.  
Maak de wok schoon en zet deze terug op het vuur.  
Laat de wok goed heet worden.  
Klop de eieren snel los met een scheutje ketjap.  
Voeg een scheutje olie toe aan de wok en roer het ei erdoor totdat het begint te stollen.  
Schep de mie erdoor en wok nog 1 minuut.  
Schep de eiermie in diepe borden en verdeel de ketjapchampignons erover.  
Bestrooi met de pinda's.

Serveertip: Zet Conimex Sambal en Ketjap op tafel, om naar eigen smaak toe te voegen.

Variattietip: Vervang de helft van de champignons door 400 g in blokjes gesneden kipfilet of vleesreepjes. Vervang de ketjap en de knoflook door Woksaus Zoete Soja of Five Spice.

## Koolgehaktrolletjes in tomatensaus

---

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken -  
Bron [www.superdeboer.nl](http://www.superdeboer.nl)

Soort Vlees  
Type Groente

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

voor 2 personen

300 g half-om-half gehakt  
1 ui, gesnipperd  
1 teentje knoflook, gesnipperd  
1 ei  
5 takjes basilicum, grof gehakt  
5 takjes peterselie, grof gehakt  
zout  
versgemalen peper  
chinese kool  
½ blokje tuinkruidenbouillon  
400 ml tomatenblokjes  
1 theelepel Italiaanse kruiden

### ***Bereiding***

Verwarm de oven voor op 175 C.  
Doe het gehakt in een kom.  
Meng de ui, knoflook en ei door het gehakt.  
Voeg de helft van het basilicum en peterselie door het gehakt.  
Breng op smaak met zout en peper.  
Vorm er 6 gelijke ballen van.  
Haal 6 bladeren van de kool.  
Kook de bladeren in ca. 3 minuten in kokend water met water en spoel ze koud.  
Rol het gehakt in de koolbladeren en vouw de zijkanten naar binnen.  
Los het bouillonblokje op in 100 ml kokend water.  
Voeg de tomatenblokjes, kruiden en de rest van de basilicum en peterselie toe.  
Schenk de hete tomatensaus in een ovenschaal en leg de koolrolletjes erin.  
Laat de koolrolletjes midden in de oven in ca. 45 minuten gaar worden.

Serveertip: lekker met zilvervliesrijst

Tip: de koolrolletjes kunnen ook gemaakt worden van groene of witte kool. Kook de bladeren dan iets langer.

Wijnadvies: Club des Sommeliers Bordeaux Rouge



## Médailлон de veau (kalfsmedaillon)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

250 g kalfshaas  
4 champignonkoppen  
50 g ganzeleverpastei  
½ l madeiragelei

### ***Bereiding***

Braad de kalfshaas 5 minuten aan elke kant zodat hij bruin is en dan nog 10 minuten op een zacht vuur. Lata hem afkoelen en snij in 4 mooie plakken.  
Maak de pastei tot puree en spuit deze op de kalfshaas.  
Pocheer de champignonkoppen 5 minuten.  
Laat ze afkoelen en plaats ze op de kalfshaas.  
Trek de plakken twee door de gelei.  
Schenk op ieder bord een spiegel van gelei.  
Laat dit in de koelkast opstijven.  
Leg er voorzichtig een plak kalfshaas op.  
Serveer koud.

## Médailлон de veau au porto (kalfsmedaillons met port)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Groente	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

400 g kalfshaas  
2 uien  
1 l heldere vleesbouillon  
15 blaadjes gelatine  
tijn  
1 wortel  
2 dl port  
laurier  
zout  
peper

### ***Bereiding***

Smelt wat boter in een braadpan.  
Snij de uien in niet te dunne schijven, evenals de wortel.  
Beleg de bodem van de pan met de groenten.  
Laat deze even bakken.  
Leg dan de kalfshaas, zout en peper erop.  
Voeg wat tijn en laurier toe.  
Braad met gesloten deksel 30 minuten in een oven van 200 C.  
Laat het vlees koud worden.  
Verhit de bouillon en week de gelatine in wat water en los op in de bouillon.  
Voeg de port toe en laat afkoelen.  
Snij het afgekoelde vlees in 8 medaillons.  
Trek deze twee keer door de gelei.  
Laat de rest van de gelei in een platte schaal hard worden.  
Leg de medaillons omring ze met de gehakte gelei.

Variatietip: steek figuurtjes uit de gelei en decoreer de schaal ermee.

## Oeufs durs aux anchois (eieren met ansjovis)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Ei	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

16 ansjovisfilets  
1 sjalot  
4 eieren  
1 teentje knoflook  
1 citroen  
30 g boter  
12 zwarte olijven  
1 krop sla  
1 tomaat  
enkele blaadjes sla  
bieslook

### ***Bereiding***

Kook de eieren in 10 minuten hard, spoel ze koud en laat ze afkoelen.  
Pel ze en snij ze in de lengte doormidden.  
Haal de dooiers uit de eieren.  
Stamp ze samen met 4 ansjovisfilets, boter en sjalot en knoflook fijn.  
Ga door tot een homogene pasta is ontstaan.  
Voeg er nog wat zout en peper en fijngehakte bieslook bij.  
Spuut de eiwitten met behulp van een spuitzak met een gekartelde spuit vol met het mengsel.  
Haal de pitten uit de olijven.  
Wikkel een ansjovisfilet om een olijf en plaats op de eieren.  
Was enkele blaadjes sla en bedek de bodem van een schaal ermee.  
Snij de tomaat in plakjes.  
Snij de citroen mooi gekarteld uit.  
Zet een olijf erin en zet hem midden op de schaal.  
Omring ze met de plakjes tomaat, waarop de rest van de tomaat wordt gedrapeerd.  
Zet hier de halve eieren omheen.  
Serveer koud.

## Oeufs durs aux asperges (harde eieren met asperges)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Ei	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

1 kg asperges  
3 eieren  
zout  
2 dl mayonaise  
2 augurkjes

### ***Bereiding***

Schil de asperges niet te dun.  
Kook ze in ruim water met zout in 20 minuten gaar.  
Snij ze op een lengte van 8 cm af.  
Maak er 4 mooie bosjes van.  
Pureer de rest in een mixer.  
Kook de eieren in 10 minuten hard.  
Laat ze afkoelen en hak ze zeer fijn.  
Hak ook de augurkjes fijn.  
Meng augurk, ei, puree van asperges door de mayonaise.  
Als alles goed koud is leggen we op elk bordje een bosjes asperges.  
Giet de saus er overdwars overheen.  
Serveer de rest van de saus er apart bij.

## Oeufs pochés en Bellevue (gepocheerde eieren en Bellevue)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Ei	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

4 eieren  
2 plakken gekookte ham  
2 eetlepels azijn  
peterselie  
1 citroen  
dragon  
enkele olijven  
3 dl mayonaise  
1 kropje sla  
20 hazelnoten  
150 g garnalen  
kervel  
bieslook  
2 tomaten  
zout  
peper

### ***Bereiding***

Schenk 2 l water in een brede pan en voeg de azijn erbij.  
Breng aan de kook.  
Breek een ei in een kopje, laat het in kokend water glijden.  
Herhaal dit drie keer.  
Doe de deksel op de pan en haal de pan van het vuur.  
Laat de eieren 3 minuten pocheren.  
Laat ze uitlekken en snij de draadjes aan de zijkanten weg.  
Was de kruiden en hak ze fijn.  
Voeg ze toe aan de mayonaise.  
Meng er goed door.  
Hak de hazelnoten in grove stukken.  
Voeg ze ook bij de mayonaise, evenals 1/3 deel van de garnalen.  
Was de sla en haal er 4 mooie blaadjes af.  
Leg ze op een serveerschaal.  
Snij de ham doormidden en leg elke halve plak op een blaadje sla.  
Zet hier weer een ei op.  
Bedeck elk ei met een laagje mayonaise.  
Leg hierop weer wat garnalen.  
Gebruik de citroen, olijven, tomaat en hart van de sla voor decoratie.  
Zet in de koelkast tot vlak voor gebruik.

## Oosterse roerbakmie met kip

---

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Groente	Slank	Nee
Bron	www.c1000.nl			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

300 g Honig roerbakmie  
3 eetlepels zonnebloemolie  
1 ui, gesnipperd  
1 rode peper, in ringetjes  
400 g kipfilet, in stukjes  
300 g broccoli, in kleine roosjes  
1 prei, in dunne ringen  
150 g shii-take, in plakjes  
± ½ flesje woksaus five spices (Conimex)

### ***Bereiding***

Kook de roerbakmie volgens de aanwijzingen op het pak.  
Verhit de olie in een wok en roerbak de ui met de peper en de kipfilet al omscheppend 5 minuten.  
Voeg de broccoli toe en bak hem 2 minuten mee.  
Schep de prei en de shii-take erdoor en bak alles al omscheppend totdat de kip gaar en de groente beetgaar is.  
Schep de mie erdoor en bak hem al omscheppend 5 minuten mee.  
Breng de mie op smaak met de woksaus.  
Lekker met kroepoek en atjar.

Wijnadvies: Tanguero Torrontes

## Pâte à levure riche (verrijkt gistdeeg)

---

Menugang	Gebak	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

250 g bloem

1 mespunt zout

1 ei

25 g witte basterdsuiker

75 g boter

½ dl melk

15 g gist

### ***Bereiding***

Zeef de bloem in een bergje.

Maak er een kuiltje in.

Verwarm de melk tot lauwwarm.

Week de gist in een gedeelte hiervan.

Voeg dit bij de bloem evenals de boter, suiker, de rest van de melk en het ei.

Kneed er een deeg van.

Schep het zout erbij en kneed dit er door.

Laat het afgedekt een half uur rusten.

Kneed het opnieuw door en rol het uit totdat het in de vorm past.

Vet de vorm in.

Leg het deeg erin en prik met een vork gaatjes in de bodem van het deeg.

Rol met een deegroller de rand weg die over de vorm hangt.

Laat het nu weer in de vorm rijzen.

Het is nu gereed om gevuld en gebakken te worden.

## Pâte à levure simple (eenvoudig gistdeeg)

---

Menugang Gebak  
Keuken -  
Bron Hans Smit

Soort -  
Type Gebak

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

250 g bloem  
1 mespunt zout  
20 g suiker  
20 g boter  
1¼ dl melk  
15 g gist

### ***Bereiding***

Zeef de bloem in een bergje.

Maak er een kuiltje in.

Verwarm de melk tot lauwwarm en week de gist in een gedeelte ervan.

Voeg dit bij de bloem met de boter, suiker en de rest van de melk.

Kneed er een deeg van.

Voeg het zout toe en kneed nogmaals goed door.

Blijf kneden tot een glad egaal deeg is ontstaan.

Laat het afgedekt een half uur rijzen.

Kneed het nogmaals door en rol uit tot het in een vlaaivorm past.

Vet de vorm in met boter.

Leg het deeg erin en prik met een vork gaatjes in de bodem.

Rol met een roller het deeg weg dat over de rand hangt.

Laat het in de vorm een half uur rijzen.

Het deeg is nu klaar om gevuld en gebakken te worden.



## Pâte sablée (zanddeeg)

---

Menugang	Gebak	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

300 g bloem  
150 g poedersuiker  
1 zakje vanillesuiker  
150 g boter  
1 mespunt zout  
2 eieren

### ***Bereiding***

Zeef de bloem in een bergje.  
Maak er een kuiltje in.  
Breek het ei in het kuiltje.  
Voeg er nog een eierdooier bij.  
Voeg dan de poedersuiker en vanillesuiker bij.  
Meng dan de in stukken gesneden zachte boter erdoor.  
Werk de ingrediënten goed door elkaar.  
Vorm er een bol van.  
Als het deeg dreigt te verkrumelen iets melk toevoegen.  
Wikkel de bol in plastic folie en laat een uur rusten in de koelkast.  
Rol het deeg op een met bloem bestoven werkvlak uit voor gebruik.

## Roergebakken Chinese kool met cashewnoten

---

Menugang Bijgerecht

Soort -

Snel Nee

Keuken -

Type Groente

Slank Nee

Bron [www.c1000.nl](http://www.c1000.nl)

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

2 eetlepels wokolie (Conimex)

1 ui, gesnipperd

1 teentje knoflook, gesnipperd

1 Chinese kool, in repen

3 tomaten, in dunne partjes

½ eetlepel ketjap manis

3 eetlepels gembersiroop of gembernat (potje gemberbolletjes)

2 theelepels chilisaus (Exofun)

peper

zout

50 g gezouten cashewnoten

### ***Bereiding***

Verhit de olie in een wok en roerbak de ui met de knoflook al omscheppend lichtbruin.

Voeg de kool toe en bak hem al omscheppend mee.

Schep als de dikke stukjes van de Chinese kool beetgaar zijn de tomaten, de ketjap, de gembersiroop, de chilisaus en peper en zout naar smaak erdoor.

Warm alles nog even door en schep de cashewnoten erdoor.

Lekker met kleine gehaktballetjes in ketjapsaus en witte rijst.

Wijnadvies: Die Breede Kloof rosé

## Roergebakken rundvleesreepjes met Chinese groenten

---

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken -  
Bron [www.c1000.nl](http://www.c1000.nl)

Soort Vlees  
Type Groente

Snel Ja  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

4 eetlepels wokolie (Conimex)  
1 ui, gesnipperd  
2 teentjes knoflook, gesnipperd  
400 g rundvleesreepjes  
800 g Chinese roerbakgroenten (2x 400 g)  
1 dl rundvleesbouillon (van een tablet)

### ***Bereiding***

Verhit een wok op een hoog vuur en schenk de helft van de olie in de wok.  
Roerbak de ui en de knoflook in ± 3 minuten lichtbruin.  
Voeg het vlees toe en bak het op een hoog vuur al omscheppend bruin.  
Neem alles uit de wok en verhit de rest van de olie.  
Bak de wokgroenten totdat ze beetgaar zijn.  
Voeg het vlees, de saus uit de verpakking van de roerbakgroenten en de bouillon toe en warm alles goed door.  
Lekker met Chinese mie.

Wijnadvies: Campo Lavilla Navarra

## Salade chinoise (Chinese salade)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

2 palmharten  
2 kleine tomaten  
zout  
peper  
1 gebraden kippeborst  
100 g taugé  
bieslook  
75 g krabvlees  
110 g zwarte gedroogde Chinese champignons  
1 citroen  
3 eetlepels olie

### ***Bereiding***

Laat de champignons weken in lauw water.  
Snij de palmharten in regelmatige reepjes.  
Snij de kippeborst in kleine stokjes.  
Was de bieslook en snij enkele takjes in grove stukken.  
Blancheer de tagé enkele minuten.  
Was de tomaten.  
Kijk het krabvlees na en haal er eventuele onregelmatigheden eruit.  
Doe de olie in een slakom.  
Voeg peper en zout toe.  
Pers de citroen en voeg het citroensap toe.  
Meng goed en voeg de ingrediënten bij deze dressing.  
Snij de tomaten in 8 delen en voeg deze ook toe.  
Bewaar koel, maar niet in de koelkast.

## Scampi en salade à l'exotique (exotische scampisalade)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

8 scampi  
150 g rijst  
1 sinaasappel  
kerrie  
1 citroen  
zout  
peper  
½ l courtbouillon  
½ komkommer  
1 grapefruit  
100 g champignons  
1½ dl mayonaise

### ***Bereiding***

Pocheer de scampi gedurende 6 minuten in de courtbouillon.  
Kook de rijst.  
Voeg een theelepel bij de mayonaise.  
Schil de komkommer, haal de pitjes eruit en snij in dunne plakjes.  
Zet ze in water en voeg er wat citroensap bij.  
Schil de sinaasappel en haal de partjes tussen de vliezen uit.  
Snij ze in blokjes.  
Snij de grapefruit doormidden en snij de partjes tussen de vliezen uit.  
Snij deze ook in blokjes.  
Pel de scampi.  
Snij ze in stukjes.  
Meng in een kom de scampi, sinaasappel, grapefruit, komkommer en uitgelekte champignons.  
Meng een deel van de mayonaise er voorzichtig door.  
Deponeer de afgekoelde rijst in een ring op en serveerschaal.  
Leg in het midden de salade.  
Geef de rest van de mayonaise over en serveer.

## Sinaasappel-gembersmoothie

---

Menugang Nagerecht

Soort -

Snel Nee

Keuken -

Type Fruit

Slank Nee

Bron [www.ah.nl](http://www.ah.nl)

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

4 sinaasappels

1 banaan

400 ml magere yoghurt

50 ml gembersiroop (fles à 250 ml, Royal Mail)

### ***Bereiding***

Snij van de sinaasappel 2 mooie plakjes en halveer ze.

Pers de sinaasappels verder uit en bewaar het sap 2 uur in de vriezer.

Yoghurt, banaan, halfbevoren sinaasappelsap en siroop met een staafmixer tot drank mixen.

Schenk de smoothie in 4 hoge glazen en garneren met een sinaasappelsschijfje.

Wijnadvies: Conqueror White Pert

## Soles glacées (geglaceerde zeetong)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

4 tongfilets.  
¼ l witte wijn  
40 g boter  
2½ dl visfumet  
5 blaadjes gelatine  
2 eetlepels slagroom  
1 ei  
1 sjalotje  
30 g bloem  
1 citroen  
zout  
peper  
4 zwarte olijven

### ***Bereiding***

Verwarm de visfumet.  
Week 4 blaadjes gelatine in wat water en los ze op in de visfumet.  
Laat deze afkoelen.  
Maak van 30 g boter en bloem een witte roux, door de bote te smelten en de bloem ineens toe te voegen.  
Roer goed door met een garde.  
Laat even koken en afkoelen.  
Sla de visfilets met de platte kant van een mes een beetje plat.  
Vouw ze dubbel, met de velkant naar buiten.  
Hak het sjalotje fijn.  
Beboter een ovenschaal.  
Bestrooi met zout en peper en schep het sjalotje erin.  
Leg er dan de filets in.  
Voeg 2 eetlepels slagroom en de wijn.  
Breng aan de kook en zet het dan 7 minuten in een oven van 200 C.  
Haal de filets uit het vocht en laat afkoelen.  
Giet het vocht bij de roux en maak een gladde saus.  
Laat deze 15 minuten koken op een zacht vuur.  
Week het overgebleven blaadje gelatine in wat water en voeg deze van het vuur af toe.  
Meng een eierdooier met 1 eetlepel slagroom en voeg deze ook van het vuur af bij de saus.  
Breng op smaak met zout en peper.  
Passer ze door een zeef.  
Laat afkoelen tot de gewenste dikte.  
Bestrijk de filets ermee en zet in de koelkast om de saus te laten opstijven.  
Snij de olijven in plakjes.  
Versier de filets met de plakjes olijf.  
Geef er dan voorzichtig gelatine over en zet weer in de koelkast.  
Laat de overgebleven gelatine stijf worden en hak deze.  
Snij de citroen in schijfjes.

## Soles glacées (geglaceerde zeetong)

---

Leg de filets op een serveerschaal.

Leg er de gehakte gelei bij en een partje citroen.



## Suprême de canard à l'ananas (eendeborst met ananas)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

4 halve gezouten amadelen  
madeira  
8 blaadjes gelatine, in water geweekt  
1 eend  
½ schijf ananas  
50 g ganzeleverpastei  
0,1 dl slagroom

### ***Bereiding***

Snij de borsten van de eend en braad in minuten gaar.  
Gebruik de rest van de eens om 1 l wildbouillon te maken.  
Zeef de bouillon.  
Kook in tot de helft.  
Voeg een scheut madeira en de blaadjes gelatine toe.  
Verdeel de borsten in 4 gelijke stukken.  
Meng de ganzeleverpastei met de slagroom tot een romige crème.  
Spuut deze met een niet gekartelde spuit op de eendeborsten.  
Snij de schijf ananas in vieren.  
Leg op elk stuk borst een stukje ananas.  
Leg daarop een halve amandel.  
Trek hem twee keer in de madeiragelei.  
Giet de rest van de gelei in een platte schaal.  
Als de gelei gestold is in stukjes hakken en leg het op de borden rondom de eendenborst.

## Suprême de pigeon au porto (duiveborstfilet met port)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Groente	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

4 duiven  
150 g ganzeleverpastei  
15 blaadjes gelatine  
1 kleine ui  
1 truffel  
½ wortel  
2 dl port  
zout  
peper

### ***Bereiding***

Snij de borsten van de duif en hak de rest in stukken.  
Braad de stukken in een braadpan in wat boter bruin.  
Voeg de instukjes geneden wortel en ui erbij.  
Voeg als alles goed is aangebraden 1½ l water erbij.  
Laat dit 2 uur trekken.  
Breng de bouillon op smaak, zeef hem.  
Laat inkoken tot ½ l en voeg de port toe.  
Week de blaadjes gelatine in wat water, knijp ze uit en los ze op in de hete bouillon.  
Maak de bouillon iets sterker gekruid, want de maak kan iets flauwer overkomen.  
Braad de borsten in 5 à 6 minuten bruin en laat ze afkoelen.  
Zet vormpjes in de koelkast.  
Bekleed ze met de afgekoelde net niet gestolde gelei.  
Laat in de koelkast verder opstijven.  
Versier met een stukje truffel en hierop wat gelei.  
Dan wat stukjes ganzeleverpastei en weer wat gelei.  
Dan een stukje duivenborst en weer wat gelei.  
Nog een stukje ganzeleverpastei en afdekken met gelei.  
Laat het geheel goed opstijven in de koelkast.  
Tussen elke twee bewerkingen de vormpjes steeds in de koelkast laten opstijven.  
Voor serveren even dompelen in heet water, stort ze op de borden.  
Serveer met geroosterd brood en boter.

## Tarte au riz (rijstevlaai)

---

Menugang Gebak  
Keuken -  
Bron Hans Smit

Soort -  
Type Gebak

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

300 g gistdeeg  
90 g papriest  
3 eieren  
9 dl melk  
170 g suiker  
10 g bloem

### ***Bereiding***

Doe de rijst in een zeef en spoel goed af onder de kraan.  
Bring de melk aan de kook en voeg al roerend de rijst en 125 g suiker toe.  
Zet het vuur laag en laat de rijst in ca. 1 uur gaar worden.  
Maak 10 g bloem aan met een beetje water en roer dit door de rijst.  
Laat nog even koken.  
Laat de rijst onder veel roeren afkoelen.  
Rol het deeg uit tot het formaat van de vorm.  
Bekleed de vorm met het deeg.  
Roer twee eierdooiers los en roer ze door de afgekoelde rijst.  
Klop de 2 eiwitten met 30 g suiker zeer stijf.  
Spatel ze door de rijst.  
Als de bodem voldoende gerezen is bedekken met de rijst.  
Klop het laatste ei los met de rest van de suiker en strijk over de vlaai.  
Zet de vlaai in een oven van 200 C.  
Bak hem in 25 minuten gaar.  
Na afkoelen kan hij opgemaakt worden met stijfgeslagen room en chocoladestrooisel.

## Tarte aux cerises (kersenvlaai)

---

Menugang Gebak  
Keuken -  
Bron Hans Smit

Soort -  
Type Fruit

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

### ***Bereiding***

200 g boter  
100 g basterdsuiker  
400 g zelfrijzend bakmeel  
1 zakje vanillesuiker  
1 literblik kersen op sap  
50 g amandelsnippers  
100 g suiker  
zout  
1 ei  
2 eetlepels melk  
50 g bloem  
150 g suiker

Laat de kersen uitlekken en verwijder eventuele pitten.  
Meng een beetje bloem door het sap en breng aan de kook.  
Voeg de kersen toe en warm nog even door.  
Het moet een dikke saus worden.  
Laat afkoelen.

## Tarte aux miettes de sucre (kruimeltjesvlaai)

---

Menugang	Gebak	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

300 g gistdeeg

45 g custard

150 g boter

5 dl melk

200 g suiker

200 g bloem

### ***Bereiding***

Meng de custard en 50 g suiker.

Voeg een beetje van de melk toe en roer er een glad papje van.

Breng de rest van de melk aan de kook en voeg dan de custard erbij.

Laat nog heel even koken.

Onder af en toe roeren laten afkoelen.

Rol het deeg uit tot het groot genoeg is voor de vorm.

Bekleed de vorm met het deeg.

Meng de rest van de suiker met de bloem.

Zorg ervoor dat de boter goed koud is.

Snij die met twee messen door het bloem-suiker mengsel.

Kneed het met koude handen tot er een kruimeldeeg ontstaat.

Bestrijk de vlaaibodem met een laag afgekoelde custard.

Strooi er de kruimeltjes over en bak de vlaai in een oven van 200 C in 20 minuten gaar.

## Tarte à l'abricot (abrikozenvlaai)

---

Menugang Gebak  
Keuken -  
Bron Hans Smit

Soort -  
Type Fruit

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

200 g boter  
100 g basterdsuiker  
400 g zelfrijzend bakmeel  
1 zakje vanillesuiker  
250 g abrikozenpulp  
50 g amandelsnippers  
100 g suiker  
zout  
1 ei  
2 eetlepels melk  
200 g abrikozenjam

### ***Bereiding***

Roer de boter zacht en meng deze mte de suiker, basterdsuiker, vanillesuiker, ei en een snufje zout.  
Doe de melk erbij en beetje bij beetje de bloem.  
Kneed niet te lang.  
Maak er een bal van en draai deze in plastic folie.  
Zet hem een nacht in de koelkast.  
Voor het bakken kneed u het deeg nog heel ven en deel in tweeën.  
Rol het ene deel uit zodat het een vlaaibodem kan bedekken.  
Smeer deze in met boter en leg het deeg erin.  
Leg het abrikozenpulp mengsel met de jam erop.  
Kunt u geen pulp krijgen: Kook gedroogde abrikozen in wat water met suiker op en pureer ze.  
Rol de rest van het deeg uit en snij er repen van.  
Bedek de vlaai met repen deeg.  
Strooi de suiker en amndelsnippers erover.  
Bak de vlaai in 30 minuten mooi bruin in een oven van 200 C.

## Terrine de veau au chablis (kalfspastei met chablis)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### **Ingrediënten**

500 g kalfshaas  
500 g mager varkensvlees  
250 g vers vers spek  
300 g bardeerspek  
2 dl chablis  
2 sjalotjes  
enkele takjes tijm  
truffelschil  
nootmuskaat  
1 dl port  
2 eieren  
kruidnagelpoeder  
2 blaadjes laurier  
zout  
peper

### **Bereiding**

Snij 1/3 deel van het kalfs-, en varkensvlees in lange dunne repen met vierkante doorsnee.  
Snij de rest, een ook het spek in blokjes.  
Schil de sjalotjes en hak ze fijn.  
Doe de reepjes en blokjes in een kom.  
Voeg wat tijm, laurier en sjalotjes toe.  
Schenk er de port en de wijn over.  
Laat een dag marinieren.  
Giet dan het vlees af en bewaar het vocht.  
Draai alle blokjes twee keer door de vleesmolen met de fijne plaat.  
Hak de truffelschil en voeg ze bij het vlees.  
Voeg de eieren bij de farce, evenals zout, peper, nootmuskaat en kruidnagelpoeder.  
Meng de farce zeer goed en voeg het vocht van de marinade toe.  
Bekleed een terrinevorm met het bardeerspek.  
Leg op de bodem een laag farce, dan een laag reepjes vlees, weer een laag farce, enz..  
Eindig met een laag farce.  
Sla het bardeerspek over de farce dicht.  
Leg er wat takjes tijm en laurierblaadjes op.  
Dek de terrine af met aluminiumfolie waarin een gaatje gemaakt wordt.  
Zet de terrine au bain marie in een oven van 180 C.  
Laat ze tussen 105 en 120 minuten staan.  
Als het vocht op de terrine helder is, is ze goed.  
Als ze uit de oven is leggen we er een plankje met gewicht op.  
Laat ze onder druk afkoelen.  
Laat minimaal een dag in de koelkast staan.

Serveertip: serveer er cumberlandsaus bij

## Truite froide á l'alsacienne (koude Elzasforel)

---

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Groente	Slank	Nee
Bron	Hans Smit			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

2 forellen van 200 g

1 wortel

40 g gelatine

1 l courtbouillon

selderijgroen

### ***Bereiding***

Leg forellen in een schaal die met weinig boter is ingesmeerd.

Voeg de courtbouillon toe en breng aan de kook.

Pocheer de forellen gedurende 8 minuten.

Laat ze in het nat koud worden.

Als ze afgekoeld zijn, haal ze uit het vocht en maak een schuine snee achter de kop.

Hala voorzichtig het vel weg, evenals de rugvin.

Maak van de geklaarde courtbouillon met 40 g gelatine een gelatine.

Overtrek de forel, versierd met wortel en selderijgroen, met de gelei.

Serveer bij de forel toast met boter en mierikswortelsaus.



## Vruchtentiramisu

---

Menugang Nagerecht

Soort -

Snel Ja

Keuken -

Type Fruit

Slank Nee

Bron [www.superdeboer.nl](http://www.superdeboer.nl)

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

3 sinaasappels

200 g mascarpone

3 eetlepels suiker

150 ml citroen volle kwark (Almhof)

2 eetlepels sinaasappellikeur (Grand Marnier)

24 lange vingers

### ***Bereiding***

Schil de sinaasappels dik en snij het vruchtvlees boven een kom tussend e vliezen uit.

Hou de partjes apart en bewaar het sap.

Klop de mascarpone los met de uiker en roer er de kwark door.

Roer de likeur door het sinaasappelsap en wentel er snel de lange vingers door.

Leg 0- 4 bordjes steeds 3 lange vingers, laagje sinaasappel en een laagje mascarponemengsel.

Herhaal deze lagen eenmaal en leg de tweede laag lange vingers er dwars op.

Garneer de vruchtentiramisu met wat partjes sinaasappel.

Tip: bestroi met grof gehakte en geroosterde amandelen

Wijnadvies: Club des Sommeliers Vin de Pays d'Oc Chardonnay

## Wienerschnitzel

---

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Allerhande 2-2005			Sterren	

---

### ***Ingrediënten***

4 ongepaneerde kalfs- of varkensschnitzels

1 citroen

versgemalen peper

100 g bloem

2 eieren

200 g paneermeel

100 ml olie

25 g boter

4 takjes peterselie

### ***Bereiding***

Schnitzels één voor één tussen twee vellen plasticfolie leggen en nog platter maken met deegroller, lege fles of platte kant van een groot mes.

Van citroen 4 mooie plakjes snijden.

Rest van de citroen vboven de schnitzels uitpersen.

Inwrijven met peper en zout en even in laten trekken.

Bloem op en plat bord strooien.

Klop de eieren in een diep bord los.

Paneermeel in een derde bord strooien.

Schnitzels eerst door de bloem halen, dan door het ei en aan beide kanten in de paneermeel drukken.

Schud het overtllig paneermee eraf.

Leg de schnitzels op en schaal.

Verhit de olie en boter in een koekenpan.

Leg de schnitzel in de pan en de onderkant in 3 - 4 minuten knapperig bruin bakken.

Voorzichtig keren en andere kant ook in 3 - 4 minten bakken.

Hou ze warm in een oven van 175 C.

Bak ook de overige schnitzels.

Leg ze op warme borden en garneren metd e schijfjes citroen en pluke peterselie.

Serveren met gebakken aardappels en een frisse salade.

Wijnadvies: Eugène Loron Beaujolais Villages



<https://ruudskookboek.nl>

*Ik steun...*

 **Blind** **E**lephant  
Stg. **x**perience

*U ook???*

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

Compressed by

