ria van eijndhoven

van KAKELVERS tot BLIKSEM-SNEL

heerlijke gerechten in alle rust of snel bereid

TIRION

van

KAKELVERS

tot

BLIKSEM-SNEL

Omslagontwerp: Hans Britsemmer
Fotografie: Frits Falkenhagen
Redactie: Chantel Veer
Eindredactie: Hennie Franssen-Seebregts
Uitgever: Henk J. Schuurmans

Van deze auteur is eveneens bij Tirion verschenen:
Kook-TV
Dé recepten van Ria van Eijndhoven

Dit boek is gepubliceerd door

BV Uitgeversmaatschappij Tirion
Postbus 309
3740 AH Baarn

© MCMXCVIII, BV Uitgeversmaatschappij Tirion, Baarn

ISBN 90.5121.751.X
Nugi 421

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

ria van eijndhoven

van KAKELVERS *tot* BLIKSEM-SNEL

heerlijke gerechten
in alle rust
of snel bereid

TIRION-BAARN

Inhoud

Woord vooraf 5

Visgerechten 6

Vleesgerechten 26

Gerechten met wild en gevogelte 46

Groentegerechten 66

Gerechten met fruit 86

Gerechten met aardappelen, pasta en granen 106

Keukentermen en basisbereidingen 126

Register 128

Lieve kijkers en nu ook lezers,

Het is op zijn zachtst gezegd een merkwaardig kookboek dat voor u ligt.
Twee versies van een recept; hoe kom je ertoe zoiets te bedenken, is dat nu wel nodig?
Wel, ik werd op het idee gebracht tijdens de opnamen van Kook-TV, het dagelijkse kookprogramma dat Manon Thomas en ik enkele jaren op de buis brachten.
De ingrediënten voor zo'n opnamedag of voor het partykoken in mijn Kokkerie haal je vanzelfsprekend bij de horecagroothandel, waardoor je geen supermarkt vanbinnen te zien krijgt.
Manon en mijn assistente Chantel kopen daar echter dagelijks en zij weten wat er zoal op de markt is om het de thuiskok en -kokkin gemakkelijk te maken. Op het moment dat ik tijdens de opnamen iets verschrikkelijk ingewikkelds stond te demonstreren, riep Manon: 'Oh, daar neem ik een zakje huppeldepup voor,' of: 'Dat haal ik wel gesneden of kant-en-klaar bij de groenteman!'
Ik werd erdoor wakker geschud en begreep dat veel hardwerkende tweeverdieners, zelfs zij die koken als hobby hebben, door de week niet zo veel tijd aan koken besteden en genoegen nemen met halffabrikaten of allerlei andere hulpmiddelen. En die zijn er genoeg voorhanden, ontdekten we bij het maken van dit boek.
Maar we bespeurden ook dat er in het weekend wel ruimschoots tijd is voor kokkerellen. Met veel gasten wordt uitgebreid getafeld, waarbij een zevengangendiner niet vreemd is.
Door de 'steeds-verder-van-huis-vakanties' schuwen we ook de exotische keuken niet en we draaien onze hand niet meer om voor gerechten uit Thailand, Brazilië of Mexico.
Met dit boek hoop ik beide categorieën kookliefhebbers te kunnen dienen.
Op de linkerpagina kunt u uw culinaire hart ophalen, en op de rechterpagina volgt de snellere en simpelere uitvoering voor degenen die weinig tijd hebben. (Ik zeg niet dat het resultaat net zo geweldig is, maar het is beslist een goed alternatief!)
Veel plezier hadden we bij het samenstellen van dit boek. Ik wens u hetzelfde toe bij de bereiding van de recepten, of u nu op links of op rechts afstemt!

Ria van Eijndhoven

Mosselcocktail

1 prei
1 ui
1 struik bleekselderij
2 dl witte wijn
25 g boter
10 witte peperkorrels
1 kg mosselen
50 g champignons
sap van 1 citroen
1 vleestomaat
½ dl crème fraîche
2 eetl. sherry
1 theel. mosterd
gemengde slasoorten

Snijd de prei, de ui en de bleekselderij in stukjes. Houd wat bleekselderij apart. Breng de witte wijn met de boter en de peperkorrels aan de kook, doe de groenten erbij en kook hierin de mosselen. Schud ze driemaal om. Laat ze uitlekken in een zeef en vang het kookvocht op, laat het afkoelen.
Snijd de champignons in plakjes en besprenkel deze met het citroensap.
Ontvel de tomaat en snijd het vruchtvlees in blokjes. Haal de mosselen uit de schelpen.
Roer 1 deciliter mosselkookvocht, de crème fraîche, de sherry en de mosterd in de blender door elkaar tot een gladde dressing.
Leg enkele toefjes sla op een groot bord. Schik de mosselen en de bleekselderij aan een kant en de champignons en de tomaat aan de andere kant. Giet de dressing over het geheel en serveer met vers stokbrood.

Mosselcocktail

1 stengel bleekselderij
50 g champignons
2 eetl. citroensap
1 blik tomatenblokjes à 400 g
1 zakje gemengde sla
300 g gare mosselen
1 dl kant-en-klare mosterddressing

Snijd de bleekselderij en de champignons in zeer dunne plakjes en besprenkel de champignons met het citroensap. Laat de tomatenblokjes uitlekken.
Bekleed een groot bord met de gemengde sla, leg de mosselen en de bleekselderij aan een kant en de champignonplakjes en de blokjes tomaat aan de andere kant. Giet de dressing erover en serveer met vers stokbrood.

Tonijncocktail met grapefruit

1 eetl. olie
1 stuk verse tonijnfilet van ca. 300 g
2 grapefruits
½ krop ijsbergsla
1 eetl. tomatenketchup
3 eetl. mayonaise
1 eetl. slagroom
1 eetl. whisky
1 theel. worcestersaus
1 theel. sherry
druppel citroensap
zout en versgemalen peper
½ bosje verse peterselie
paprikapoeder

Verhit een pan met geribbelde bodem en verdeel de olie erover met een kwast. Grill hierop de tonijnfilet om en om gaar in circa 4 minuten. Laat deze afkoelen op keukenpapier en snijd de filet in kleine stukjes.
Schil de grapefruits en snijd met een scherp mesje de partjes tussen de vliezen uit. Snijd de ijsbergsla in ragfijne reepjes.
Klop ketchup, mayonaise, slagroom, whisky, worcestersaus, sherry, citroensap, zout en peper in de blender tot een gladde dressing. Hak de peterselie fijn met de staafmixer en de hakmolen en roer deze erdoor.
Verdeel de reepjes ijsbergsla over 4 cocktailglazen of coupes en schep hierop de stukjes tonijn. Bedek ze met de grapefruitpartjes, giet de saus erover en bestuif het geheel met het paprikapoeder.
Serveer er geroosterd casinobrood bij.

Tonijncocktail met grapefruit

2 blikjes tonijn op water à 185 g
1 blikje grapefruitpartjes à 300 g
1 zakje gemengde sla
1 doosje fijngesneden diepvriespeterselie
1½ dl kant-en-klare whiskysaus
paprikapoeder

Laat tonijn en grapefruit uitlekken en bewaar wat grapefruitsap. Snijd de tonijn in stukjes en roer het grapefruitsap door de whiskysaus.
Verdeel de gemengde sla over 4 cocktailglazen of coupes en schep hierop de stukjes tonijn. Bedek het geheel met de grapefruitpartjes.
Roer de peterselie door de whiskysaus en giet deze erover; bestuif de cocktails met paprikapoeder.
Serveer er toost bij.

Gerookte-makreelsalade

200 g witte en wilde rijst
1 gerookte makreel
100 g wilde spinazie
2 sinaasappels
1 banaan
1 kiwi
1 grote rijpe mango
1 eetl. mangochutney
1 theel. kerrie
2 eetl. olie
½ bosje verse peterselie
½ bosje vers bieslook

Kook de rijst volgens de aanwijzing op de verpakking, giet af en laat afkoelen. Verwijder het vel en de graten van de makreel en snijd de vis in stukjes. Was de spinazie, haal de mooiste bladeren los en leg hiervan op 4 bordjes een bedje. Pers 1 sinaasappel uit en vang het sap op. Schil de andere sinaasappel en snijd met een scherp mesje de partjes tussen de vliezen uit. Pel de banaan, schil de kiwi en snijd beide in plakjes. Schil de mango, snijd het vruchtvlees glad van de pit af en snijd het in kleine blokjes.
Roer in de blender een gladde dressing van het sinaasappelsap, de mangochutney, de kerrie en de olie.
Hak de peterselie fijn met de staafmixer en de hakmolen en knip het bieslook fijn.
Schep de rijst, de vruchten, de kruiden en de stukjes makreel door elkaar en giet de dressing erover. Schik de salade op de spinaziebladeren en garneer met fijngesneden spinazieblad.

Gerookte-makreelsalade

200 g witte en wilde rijst
1 gerookte makreel
1 blikje fruitcocktail à 400 g
1 blikje mangopartjes à 300 g
1 eetl. mangochutney
1 theel. kerrie
1 doosje gemengde diepvriestuinkruiden
1 zakje gemengde sla

Kook de rijst volgens de aanwijzing op de verpakking, giet af en laat afkoelen. Verwijder het vel en de graten van de makreel en snijd de vis in stukjes. Laat de fruitcocktail en de mangopartjes uitlekken, vang het vocht op en meng 1 dl ervan met de mangochutney en de kerrie.
Schep rijst, vruchten, tuinkruiden en stukjes makreel door elkaar en giet de dressing erover.
Verdeel de gemengde sla over 4 bordjes en schik de salade erop. Serveer meteen.

Zalmsalade

8 verse asperges
zout, suiker en foelie
300 g verse zalmfilet
12 kwarteleitjes
diverse slasoorten
12 kerstomaatjes
sap van 1 citroen
6 eetl. olijfolie
wat citroenrasp
½ bosje vers bieslook
zout en versgemalen peper
1 eetl. gembersap

Schil de asperges en snijd de harde onderkanten eraf. Leg de schillen op de bodem van een pan en leg hierop een theedoek. Voeg zout, suiker en foelie toe en zoveel water dat het ruim boven de theedoek staat en breng het geheel aan de kook. Leg de asperges erin en kook deze 10 minuten. Draai het vuur uit en laat ze met een deksel op de pan nog 15 minuten nagaren.
Pocheer de zalmfilet in ruim water gaar in circa 5 minuten. Laat deze uitlekken en afkoelen. Laat ook de asperges afkoelen.
Kook de kwarteleitjes 1 minuut en laat ze schrikken in koud water. Rol de schil van de eitjes craquelé en pel ze, bewaar deze in koud water. Was en pluk de sla en leg een aardig assortiment op een grote schaal.
Snijd de zalmfilet in stukjes en verdeel elke asperge in 3 gelijke stukken. Schik beide op de sla. Leg hier en daar een kwarteleitje en een kerstomaatje.
Klop het citroensap met de olie los, voeg citroenrasp, fijngeknipt bieslook, zout, peper en gembersap toe en klop het geheel goed door elkaar.
Giet deze vinaigrette over de salade en serveer meteen.

Zalmsalade

12 gare en gepelde kwarteleitjes uit een potje (delicatessenwinkel)
1 zakje gemengde sla
1 potje aspergepunten à 275 g
1 blik rode zalm à 400 g
12 kerstomaatjes
1 doosje fijngesneden diepvriesbieslook
1 dl kant-en-klare vinaigrette

Laat de kwarteleitjes uitlekken en leg ze vervolgens in koud water.
Schik de gemengde sla op een grote platte schaal. Laat de asperges uitlekken in een zeef, maar vang het vocht op. Laat de zalm uitlekken en verwijder vel en graten.
Verdeel de zalm en de aspergepunten over de sla en leg hier en daar een kwarteleitje en een kerstomaatje.
Meng het gesnipperde bieslook en 2 eetlepels aspergevocht door de vinaigrette en giet deze over de sla.
Serveer meteen.

Queen Victoria-schelpen

100 g verse zalm
5 dl visbouillon
100 g champignons
1 sjalotje
1 bosje verse peterselie
1 wit van prei
25 g boter
zout en versgemalen peper

Voor de saus
25 g boter
25 g bloem
1 dl slagroom
2 eetl. cognac
snufje cayennepeper

En verder
25 g geraspte kaas
50 g geklaarde boter
1 eetl. zalmeitjes

Snijd de zalm in stukjes van 1 cm en pocheer deze 5 minuten in de visbouillon. Haal ze eruit en laat ze uitlekken. Snijd de champignons in plakjes en snipper het sjalotje. Hak de peterselie fijn met de staafmixer en de hakmolen en snijd het preiwit in zeer dunne ringetjes.
Verwarm de boter in een pan en fruit hierin het sjalotje glazig. Voeg de champignons en de prei toe en bak dit circa 3 minuten. Laat enigszins afkoelen en meng de zalmstukjes en de peterselie erdoor. Breng op smaak met zout en peper.
Maak voor de saus een roux van de boter en de bloem en voeg al roerend 1 dl visbouillon en de slagroom toe, laat dit even inkoken en roer ten slotte de cognac en de cayennepeper erdoor.
Verhit de grill. Vet 4 visschelpen in en vul ze met het vismengsel. Schenk er een beetje van de saus op, bestrooi met de geraspte kaas en besprenkel met de geklaarde boter.
Zet de schelpen onder de grill tot ze licht gegratineerd zijn. Garneer met de zalmeitjes.

Queen Victoria-schelpen

1 blikje rode zalm à 200 g
100 g champignons
1 sjalotje
25 g boter
100 g prei, in ringen
1 doosje fijngesneden diepvriespeterselie
zout en versgemalen peper
1 zakje roomsaus
2 eetl. cognac
snufje cayennepeper
25 g geraspte kaas
50 g geklaarde boter
1 eetl. zalmeitjes

Laat de zalm uitlekken, verwijder vel en graten en verdeel de zalm in stukjes. Snijd de champignons in plakjes en snipper het sjalotje.
Verwarm de boter in een pan en fruit de sjalot glazig. Voeg de champignons en de prei toe en bak dit circa 3 minuten. Laat enigszins afkoelen en meng de zalm en de peterselie erdoor. Breng op smaak met zout en peper.
Maak de roomsaus volgens de aanwijzing op de verpakking en voeg de cognac en de cayennepeper toe.
Verhit de grill. Vet 4 visschelpen in en vul ze met het vismengsel, giet de saus erover en bestrooi ze met de geraspte kaas. Besprenkel de schelpen met de geklaarde boter en zet ze onder de grill tot ze licht gegratineerd zijn. Garneer met de zalmeitjes.

Gevulde aardappels Otero

4 grote aardappelen

Voor de saus
5 dl melk
1 plak ui
1 laurierblad
6 witte peperkorrels
25 g boter
25 g bloem
1 dl + 2 eetl. slagroom
50 g kreeftenboter
zout en versgemalen peper

En verder
boter om in te vetten
200 g kleine garnalen
50 g geraspte kaas
30 g gesmolten boter

Verwarm de oven voor tot 175 °C. Borstel de aardappelen goed schoon, pak ze in aluminiumfolie en leg ze circa 60 minuten in de oven. Hol ze, als ze gaar zijn, aan de lange kant voorzichtig uit.
Bereid intussen de saus: zet de melk op met de ui, laurier en peperkorrels en laat dit 10 minuten tegen de kook aan trekken. Zeef de melk. Smelt de boter in een pan en roer de bloem erdoor. Giet de geparfumeerde melk erbij en roer tot een gebonden saus ontstaat. Schenk er 1 dl slagroom bij en laat de saus zachtjes inkoken. Zeef de saus, roer de kreeftenboter in klontjes erdoor en breng op smaak met zout, peper en de 2 eetlepels slagroom. Verhit de grill. Vet een ovenschaal in. Leg de aardappels in de schaal. Vul ze met de garnalen, giet de saus erover en bestrooi het geheel met de geraspte kaas; schenk de gesmolten boter erover. Zet de schaal onder de grill tot een mooie goudbruine korst ontstaat. Serveer direct.

Gevulde aardappels Otero

4 voorgekookte (gepofte) grote aardappelen in de schil
1 blikje kreeftensoep
1 dl slagroom
zout en versgemalen peper
boter om in te vetten
200 g kleine garnalen
50 g geraspte kaas
30 g gesmolten boter

Verhit de grill. Vet een ovenschaal in. Hol de aardappelen aan de lange kant voorzichtig uit. Verwarm de kreeftensoep met de slagroom en breng op smaak met zout en peper.
Zet de aardappelen naast elkaar in de ovenschaal en vul ze met de garnalen. Giet de saus erover en bestrooi het geheel met de geraspte kaas. Schenk de gesmolten boter erover en zet de schaal onder de grill tot een goudbruin korstje ontstaat. Serveer direct.

Pochouse de Gilberte

boter om in te vetten
400 g filets van zeeduivel of een andere stevige vis
2 uien
10 tenen knoflook
100 g rookspek
2 kruidnagels
4 dl witte wijn
1 dl visfond
1 bouquet garni
50 g boter
1 dl crème fraîche
zout en versgemalen peper
1 bosje waterkers

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Vet een ovenschaal in met boter.
Snijd de visfilets in stukken van 5 cm. Pel en snipper de uien, pel en pers de knoflook. Snijd het rookspek in kleine blokjes en bak deze uit op een laag vuur. Laat ze dan uitlekken op keukenpapier.
Verdeel een laag uien en knoflook in de ovenschaal, leg hierop de stukken vis en stop de kruidnagels ertussen. Bestrooi het geheel met de uitgebakken spekjes. Giet de witte wijn en de visfond erover en voeg het bouquet garni toe. Zet de ovenschaal afgedekt in de oven gedurende 15 minuten.
Neem de schaal uit de oven, neem de vis eruit en houd deze warm. Verwijder het bouquet garni en de kruidnagels en pureer de saus in de keukenmachine. Meng de boter en de crème fraîche door de saus, laat deze nog even koken en breng op smaak met zout en peper.
Serveer de vis met de saus, een flinke toef waterkers en aardappelpuree.

Pochouse de Gilberte

100 g spekreepjes
50 g boter
200 g fijngesneden uien
2 theel. knoflookpoeder
2 kruidnagels
1 dl visbouillon van ½ bouillontablet
1 kruidenbuiltje
1 zakje wittewijnsaus
400 g kibbeling
zout en versgemalen peper
1 bosje waterkers

Bak de spekreepjes uit tot ze knapperig zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
Verwarm de boter in een hapjespan en fruit hierin de uien zacht en glazig. Voeg het knoflookpoeder, de kruidnagels en de visbouillon toe en doe het kruidenbuiltje erin. Laat dit 5 minuten koken.
Maak intussen de wittewijnsaus volgens de aanwijzing op de verpakking. Schenk de saus bij de inhoud van de pan en verwarm hierin de kibbeling zeer kort. Breng op smaak met zout en peper en strooi de uitgebakken spekjes erover.
Garneer met een toef waterkers en serveer met aardappelpuree.

Visfilets Lugano

boter om in te vetten
2 uien
1 prei
2 worteltjes
8 enkele scholfilets
zout en versgemalen peper
3 dl droge witte wijn
25 g boter
25 g bloem
1 dl visbouillon
100 g geraspte kaas

Verwarm de oven voor tot 180 °C.
Vet een ovenschaal in met boter.
Snipper de ui en snijd de prei en de worteltjes in julienne. Blancheer de groenten afzonderlijk in ruim water met zout en laat ze uitlekken.
Leg een laag groenten in de ovenschaal. Verdeel de visfilets hierop en bestrooi met zout en peper. Schenk de wijn erbij en laat de vis afgedekt 10 minuten in de oven stoven. Leg de filets met een deel van de groenten op een groot bord of schaal en houd ze warm.
Schakel de oven naar 220 °C.
Maak een roux van de 25 gram boter en de bloem en voeg al roerend de visbouillon en 2 dl stoofvocht toe. Laat deze saus 3 minuten koken tot deze gebonden is. Breng op smaak met zout en peper en giet over de filets. Bestrooi met de geraspte kaas en laat de bovenkant goudbruin gratineren.
Lekker met witte rijst.

Visfilets Lugano

boter om in te vetten
150 g soepgroente
8 enkele scholfilets
zout en versgemalen peper
1 zakje wittewijnsaus
100 g geraspte kaas

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Vet een ovenschaal in met boter en verdeel de soepgroente op de bodem. Leg hierop de visfilets en bestrooi ze met zout en peper.
Maak de wittewijnsaus volgens de aanwijzing op de verpakking en giet deze over de vis. Bestrooi het geheel met de geraspte kaas en zet de ovenschaal afgedekt met folie 10 minuten in de oven. Haal de folie eraf en laat de bovenkant goudbruin worden.
Lekker met witte rijst.

Zeeduivel-gyrosschotel

400 g filets van zeeduivel
1 rode paprika
4 bosuitjes
2 tenen knoflook
5 takjes verse oregano
2 takjes verse rozemarijn
1 theel. paprikapoeder
1 theel. gemalen koriander
4 gekneusde witte peperkorrels
2 blaadjes laurier
1 dl olie
200 g pandanrijst
200 g sperziebonen
25 g boter
zout

Dep de filets droog, snijd de schoongemaakte paprika in reepjes en de bosuitjes in ringetjes.
Pers voor het gyrosmengsel de knoflook. Hak de oregano (houd wat blaadjes apart voor de garnering) en de rozemarijn met de staafmixer en de hakmolen fijn en meng deze in een kom met paprikapoeder, koriander, peperkorrels en laurier. Roer er 2 eetlepels olie door en laat dit even staan.
Kook de rijst volgens de aanwijzing op de verpakking, giet af en laat afkoelen.
Haal de sperziebonen af, halveer ze en blancheer ze in ruim kokend water met zout in circa 4 minuten.
Verhit de rest van de olie en fruit de paprika en de bosuitjes zacht in circa 5 minuten. Schep het gyrosmengsel en de gehalveerde boontjes erdoor en laat dit circa 3 minuten pruttelen met het deksel op de pan.
Verwarm intussen de boter in een koekenpan en bak hierin de visfilets goudbruin en gaar. Neem ze uit de pan en houd ze warm in aluminiumfolie.
Schep de rijst door het groente-gyrosmengsel, warm deze even mee en breng het geheel eventueel op smaak met zout.
Verdeel de gyrosrijst op een voorverwarmde schaal en schik de gebakken zeeduivelfilets erop. Garneer met de blaadjes oregano en serveer direct.

Zeeduivel-gyrosschotel

400 g filets van zeeduivel
1 rode paprika
4 bosuitjes
1 zakje mix voor gyros
1 dl olie
200 g pandanrijst
1 blik sperziebonen à 300 g
25 g boter
enkele takjes verse oregano

Dep de visfilets droog, snijd de schoongemaakte paprika in reepjes en de bosuitjes in ringetjes. Roer de gyrosmix los met 2 eetlepels olie. Kook de rijst volgens de aanwijzing op de verpakking. Laat de sperziebonen uitlekken en halveer ze.
Verhit de rest van de olie in een pan en fruit de paprika en de bosui zacht in circa 5 minuten. Schep de gyrosmix en de sperziebonen erdoor en laat dit circa 3 minuten pruttelen met het deksel op de pan.
Verwarm intussen de boter in een koekenpan en bak hierin de zeeduivelfilets gaar en goudbruin. Neem ze uit de pan en houd ze warm. Schep de rijst door het gyrosmengsel en warm deze even mee.
Schep het geheel op een voorverwarmde schaal en schik de gebakken visfilets erop. Garneer met de takjes verse oregano en serveer direct.

Exotische tongfilets met gembersaus

8 tongfilets
sap van 1 citroen
4 bosuitjes
1½ cm verse gemberwortel
3 limoenen
½ bosje verse peterselie
4 bolletjes gember
20 g boter
1 dl witte wijn
2 dl visfumet
2 eetl. crème fraîche
100 g ijskoude boter in klontjes
zout en versgemalen peper

Besprenkel de tongfilets met het citroensap en laat ze even staan.
Snijd de bosuitjes in smalle ringetjes en schil en rasp de gemberwortel. Rasp de schil van 2 limoenen en blancheer dit limoenrasp 3 minuten in ruim kokend water, giet af en laat schrikken onder koud stromend water. Schil de 3de limoen en snijd deze in dunne plakjes. Hak de peterselie fijn en snijd de gemberbolletjes in piepkleine stukjes.
Verwarm de boter in een pan en fruit hierin de bosuitjes zacht en glazig. Leg de tongfilets erbij en giet de wijn en de visfumet erover. Laat circa 5 minuten zachtjes sudderen. Neem de visfilets eruit en houd ze warm in aluminiumfolie.
Kook de saus in en roer de crème fraîche erdoor. Kook de saus opnieuw in en monteer deze met de klontjes ijskoude boter. Roer van het vuur af limoenrasp, de limoenplakjes, de stukjes gember en gemberwortelrasp erdoor. Meng de peterselie erdoor en breng op smaak met zout en peper.
Schik de tongfilets op een voorverwarmde schaal en schenk de saus erover. Serveer direct.

Exotische tongfilets met gembersaus

8 tongfilets
2 eetl. citroensap
4 bosuitjes
25 g boter
1 zakje wittewijnsaus
1 eetl. limoensap
1 doosje fijngesneden diepvriespeterselie
1 theel. gemberpoeder
1 eetl. bakgember

Besprenkel de tongfilets met het citroensap en laat ze even staan. Snijd de bosuitjes in smalle ringetjes. Verwarm de boter in een pan en fruit de bosuitjes zacht en glazig. Leg de tongfilets erbij en laat circa 3 minuten zachtjes sudderen.
Bereid de wittewijnsaus volgens de aanwijzing op de verpakking, roer het limoensap, de peterselie, het gemberpoeder en de bakgember erdoor en giet de saus over de vis. Warm het geheel circa 3 minuten door en serveer direct.

Blanquette

400 g kalfslappen van de schouder
400 g kalfslappen van de hals
1 l bouillon
2 preien
2 wortelen
1 ui
2 kruidnagels
1 bouquet garni
10 bosuitjes
75 g boter
1 eetl. suiker
50 g bloem
250 g champignons
2 dl crème fraîche
3 eidooiers
sap van 1 citroen
zout en peper
mespunt nootmuskaat
½ bosje peterselie

Snijd het vlees in stukken van circa 4 cm. Blancheer het circa 2 minuten in ruim water. Giet het af en zet het vervolgens op met de bouillon (tot het vlees onder staat). Laat het met een deksel op de pan op laag vuur 1 uur trekken.
Snijd de preien en de wortelen in grove stukken. Pel de ui en steek de kruidnagels erin, voeg deze samen met het bouquet garni, prei en wortel aan het vlees toe en laat het geheel weer circa 1½ uur trekken.
Maak intussen de bosuitjes schoon en kook deze met 25 g boter, de suiker en 1 dl water tot het vocht vrijwel verdampt is.
Zeef het vlees, vang de bouillon op, verwijder de groenten en houd het vlees warm in aluminiumfolie.
Maak een roux van de resterende boter en de bloem en giet er 1 liter van de bouillon bij, roer tot een gladde gebonden saus (velouté) ontstaat.
Verwijder de voetjes van de champignons en laat de champignons circa 5 minuten garen in de velouté. Roer de crème fraîche met de eidooiers en het citroensap los en meng dit al roerend voorzichtig door de saus. Verwarm hierin het kalfsvlees en de bosuitjes. Breng het geheel op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
Hak de peterselie fijn met de staafmixer en de hakmolen en bestrooi de blanquette ermee.
Lekker met pasta.

Blanquette

10 bosuitjes
25 g boter
1 eetl. suiker
4 gare kippenpoten
1 zakje champignonsaus
¼ l kippenbouillon van 2 bouillontabletten
250 g champignons
2 dl crème fraîche
3 eidooiers
2 eetl. citroensap
zout en versgemalen peper
mespunt nootmuskaat
2 eetl. fijngesneden (diepvries)peterselie

Maak de bosuitjes schoon en kook deze met de boter, de suiker en 1 dl water tot het vocht vrijwel verdampt is.
Verwijder het vel van de kippenpoten, pluk het vlees eraf en snijd dit in blokjes. Bereid de champignonsaus volgens de aanwijzing op de verpakking, maar gebruik de kippenbouillon in plaats van water. Doe het vlees erbij en warm het even door. Verwijder de voetjes van de champignons en laat de champignons meewarmen in de saus. Roer de crème fraîche, de eidooiers en het citroensap los, roer er een beetje saus door en roer het verwarmde mengsel door de saus; warm even door. Schep de bosuitjes erbij en breng de saus op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Bestrooi deze blanquette met de peterselie.
Lekker met pasta.

Ragout Madame Du Barry

1 wortel
1 ui
1 prei
enkele takjes selderij
1 bouquet garni
zout
1 kalfstong
2 kipfilets
1 kleine bloemkool
1 bosje verse peterselie
50 g boter
50 g bloem
1 eidooier
1 dl slagroom
versgemalen peper
sap van ½ citroen

Maak wortel, ui, prei en selderij schoon en snijd ze grof. Doe ze in een pan met 2 liter water en het bouquet garni. Voeg 1 eetlepel zout toe en breng dit aan de kook.
Maak de kalfstong intussen schoon en kook deze in de groentebouillon gaar in circa 1½ uur. Voeg een kwartier voor het einde van de kooktijd de kipfilets toe.
Verdeel de bloemkool in roosjes en laat deze 10 minuten koken in ruim water met zout. Laat ze uitlekken. Hak de peterselie fijn met de staafmixer en de hakmolen.
Neem de kalfstong uit de bouillon, pel de tong zo heet mogelijk en snijd tong en kipfilets in blokjes.
Meet 8 dl van de bouillon af en laat deze afkoelen. Gebruik de rest een andere keer. Maak een roux van de boter en de bloem en schenk de bouillon erbij. Roer tot een gladde gebonden saus ontstaat. Verwarm hierin de stukjes vlees en de bloemkoolroosjes. Roer de eidooier los met de slagroom en voeg een beetje van de saus toe; roer dit mengsel door de saus. Breng op smaak met zout, peper en citroensap. Roer ten slotte de peterselie erdoor en serveer de ragout in een pasteitje.

Ragout Madame Du Barry

150 g gare kiprollade aan 1 stuk
200 g gare kalfstong aan 1 stuk
250 g diepvriesbloemkoolroosjes
1 blikje kalfsragout à 4 dl
1 eidooier
1 dl slagroom
zout en versgemalen peper
sap van ½ citroen
1 doosje fijngesneden diepvriespeterselie

Snijd de kiprollade en de kalfstong in reepjes en kook de bloemkoolroosjes in ruim water met zout circa 3 minuten, laat ze uitlekken.
Verwarm de kalfsragout en voeg de vleesreepjes en de bloemkoolroosjes toe. Roer de eidooier los met de slagroom en voeg een beetje van de ragout toe. Klop dit mengsel door de warme ragout, warm even door en breng het geheel op smaak met zout, peper en citroensap. Schep ten slotte de peterselie erdoor en serveer de ragout in een pasteitje.

Biefstuk Stroganoff

350 g biefstuk
2 uien
2 rode paprika's
1 flinke wortel
150 g champignons
40 g boter
2 eetl. olie
2 takjes verse tijm
1 dl runderbouillon
1 theel. paprikapoeder
zout en versgemalen peper
2 eetl. wodka
1 dl slagroom

Snijd de biefstuk in smalle repen. Pel en snipper de uien. Snijd de schoongemaakte paprika's in blokjes, de wortel in plakjes en de champignons in vieren.
Verwarm de helft van de boter met de olie in een ruime pan en fruit hierin de uien zacht en glazig. Voeg paprika, wortel en tijm toe en schenk de bouillon erbij. Laat dit circa 10 minuten zachtjes koken.
Verwarm de rest van de boter in een koekenpan en bak hierin het vlees goudbruin en rosé. Bestrooi het met paprikapoeder, zout en peper en flambeer met de wodka. Neem het vlees uit de pan, houd het warm in aluminiumfolie en schenk het braadvocht, alsmede de champignons, bij het paprikamengsel. Laat het geheel nog even pruttelen, schenk ten slotte de slagroom erbij en warm de reepjes biefstuk in de saus. Breng zo nodig op smaak met zout en peper. Serveer meteen.

Biefstuk Stroganoff

350 g biefstuk
150 g champignons
25 g boter
2 eetl. wodka
1 zakje stroganoffsaus
1 dl slagroom
zout en versgemalen peper

Snijd de biefstuk in smalle repen en de champignons in vieren.
Verwarm de boter in een koekenpan en bak hierin de biefstuk goudbruin en rosé. Flambeer met de wodka, neem het vlees uit de pan en houd het warm.
Voeg de champignons aan het braadvocht toe en bak deze circa 3 minuten.
Maak intussen de stroganoffsaus volgens de aanwijzing op de verpakking en roer deze door het mengsel in de pan. Schenk de slagroom erbij en breng op smaak met zout en peper.
Warm de reepjes biefstuk nog even door in de saus en serveer meteen.

Kalfslappen Marengo

500 g magere kalfslappen
50 g boter
2 eetl. olie
zout en versgemalen peper
1 eetl. provençaalse kruiden
boter om in te vetten
2 uien
1 teentje knoflook
2 eetl. bloem
1½ dl kalfsbouillon
1½ dl witte wijn
250 g tomaten
100 g champignons
½ bosje verse peterselie

Snijd het vlees in repen van 10 bij 3 cm.
Verhit de boter en de olie in een braadpan en bak het vlees rondom bruin. Bestrooi met zout, peper en de provençaalse kruiden.
Neem het vlees uit de pan en houd het warm in aluminiumfolie.
Verwarm de oven voor tot 180 °C. Vet een ovenschaal in.
Pel en snipper de uien en pers de knoflook. Fruit deze circa 3 minuten in het braadvocht. Strooi de bloem erover en voeg al roerend de bouillon en de wijn erbij; laat de saus even doorkoken. Leg het vlees in de saus in de pan en laat het geheel 10 minuten sudderen.
Ontvel de tomaten, verwijder zaad en zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Voeg deze toe aan de inhoud van de pan en schep alles in de ovenschaal. Zet deze afgedekt circa 60 minuten in de oven.
Halveer de champignons en snijd de peterselie fijn met de staafmixer en de hakmolen, voeg beide een halfuur voor het einde van de baktijd aan de ovenschotel toe.
Lekker met pasta.

Kalfslappen Marengo

500 g magere kalfslappen
50 g boter
2 eetl. olie
150 g gesneden uien
zout en versgemalen peper
1 eetl. provençaalse kruiden
3 dl kant-en-klare tomatensaus
1 theel. knoflookpoeder
100 g champignons
1 doosje fijngesneden diepvriespeterselie
1 blikje tomatenblokjes à 400 g

Snijd het vlees in repen van 10 bij 3 cm. Verhit de boter met de olie in een ruime braadpan en bak hierin het vlees rondom aan. Voeg de uien toe en fruit ze met het vlees mee. Bestrooi het met zout, peper en de provençaalse kruiden. Voeg de tomatensaus en het knoflookpoeder toe en laat het circa 10 minuten pruttelen. Halveer de champignons en voeg deze samen met de peterselie en de tomatenblokjes toe aan de saus, warm dit circa 5 minuten mee.
Lekker met pasta.

Soufflécrêpes met ham en kaas

125 g bloem
snuf zout
3 eieren
½ l melk
2 eetl. olie

Voor de vulling
45 g boter
30 g bloem
½ l melk
4 eidooiers
1 theel. mosterd
100 g ham
75 g geraspte belegen kaas
zout, peper, nootmuskaat
olie om in te vetten
6 eiwitten

Roer voor het flensjesbeslag de gezeefde bloem met het zout en de eieren los en giet beetje bij beetje de melk erbij. Klop alles goed door elkaar tot een glad beslag ontstaat. Laat het een half-uur rusten.
Verhit wat olie in een flensjespan, giet er zoveel beslag in dat de bodem net bedekt is en laat het op halfhoog vuur bakken tot de bovenkant droog is; keer het flensje en bak de andere kant lichtbruin. Bak op deze manier circa 8 flensjes van al het beslag. Zet ze apart.
Maak voor de vulling een roux van de boter en de bloem. Giet al roerend de melk erbij tot de saus gebonden is. Voeg nog steeds roerend de eidooiers en de mosterd toe en blijf roeren tot de saus weer warm is. Snijd de ham in kleine blokjes en schep deze met de geraspte kaas door de saus. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
Verwarm de oven voor tot 220 °C en vet een ovenschaal in met olie. Sla de eiwitten stijf, spatel dit schuim behoedzaam door de lauwe ham-kaassaus en schep hiervan steeds circa 2 eetlepels aan een kant op de flensjes. Sla ze losjes dubbel en leg ze naast elkaar in de ovenschaal. Zet de schaal 6 minuten in de oven tot de flensjes gesouffleerd zijn.
Serveer direct.

Soufflécrêpes met ham en kaas

olie om in te vetten
1 potje bechamelsaus à 2 dl
4 eidooiers
1 theel. mosterd
75 g belegen kaas, geraspt
100 g ham, in kleine blokjes
zout, versgemalen peper, nootmuskaat
6 eiwitten
8 kant-en-klare flensjes (dunne pannenkoekjes)

Verwarm de oven voor tot 220 °C en vet een ovenschaal in met olie.
Verwarm de bechamelsaus en roer de eidooiers en de mosterd erdoor. Schep de geraspte kaas en de hamblokjes erdoor en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
Spreid de flensjes uit op het werkblad. Sla de eiwitten stijf, spatel deze door de ham-kaassaus en schep steeds circa 2 eetlepels op een kant van de flensjes. Vouw ze luchtig dicht. Leg ze naast elkaar in de ovenschaal en zet deze 6 minuten in de oven tot de flensjes gesouffleerd zijn.
Serveer direct.

Mexicaans schoteltje

2 kleine uien
1 teentje knoflook
1 rode paprika
1 groene peper
2 eetl. olie
350 g rundergehakt
1 eetl. tomatenpuree
mespunt chilipoeder
zout
2 vleestomaten
½ bosje verse koriander
1 krop ijsbergsla
4 grote tacoschelpen
1 dl zure room

Pel en snipper de uien en pers de knoflook. Halveer de paprika en de groene peper overlangs, verwijder zaad en zaadlijsten en snijd het vruchtvlees van de paprika in blokjes en dat van de groene peper in ragfijne reepjes.
Verhit de olie in een goed verwarmde koekenpan en bak het gehakt rul en bruin. Voeg ui, knoflook, paprika, groene peper en tomatenpuree toe en breng op smaak met het chilipoeder en zout; laat het circa 10 minuten pruttelen.
Ontvel de tomaten, verwijder zaad en zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in blokjes. Snijd de koriander fijn en de ijsbergsla in smalle reepjes. Voeg de tomatenblokjes en de helft van de koriander aan het gehaktmengsel toe en warm dit nog even mee.
Verdeel de ijsbergsla over 4 borden, vul de tacoschelpen met het gehaktmengsel en leg deze op het slabed. Bestrooi het geheel met de rest van de koriander en serveer de zure room apart.

Mexicaans schoteltje

2 eetl. olie
350 g rundergehakt
1 blikje mexicomelange à 200 g
1 blik tomatenblokjes à 400 g
1 theel. knoflookpoeder
mespunt chilipoeder
zout
2 eetl. gedroogde koriander
1 zakje gemengde sla
4 grote tacoschelpen
1 dl zure room

Verhit de olie in een braadpan en bak het gehakt rul en bruin. Voeg de mexicomelange en de tomatenblokjes op sap toe en breng op smaak met het knoflookpoeder, het chilipoeder en zout. Laat circa 3 minuten pruttelen. Roer er 1 eetlepel koriander door. Verdeel de gemengde sla over 4 bordjes, vul de tacoschelpen met het gehaktmengsel en leg ze op de slabedjes. Bestrooi het geheel met de rest van de koriander en serveer de zure room apart.

Moussaka

4 aubergines
1 kg aardappelen
boter om in te vetten
1 dl olijfolie
1 ui
2 tenen knoflook
4 vleestomaten
150 g champignons
400 g lamsgehakt
½ dl droge witte wijn
½ bosje verse tijm
zout en versgemalen peper

Voor de bechamelsaus
25 g boter
20 g bloem
2 dl melk
2 eieren
100 g geraspte kaas

Snijd de aubergines in plakken van circa ½ cm. Schil de aardappelen, snijd deze eveneens in plakken van ½ cm, kook ze beetgaar in circa 10 minuten. Giet ze af en laat ze uitlekken. Verwarm de oven voor tot 200 °C. Vet een ovenschaal dun in.

Verhit 2 eetlepels van de olijfolie en bak de plakken aubergine aan beide kanten lichtbruin, laat ze uitlekken op keukenpapier. Pel en snipper de ui en pers de knoflook. Ontvel de tomaten, verwijder zaad en zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in blokjes. Snijd de champignons in plakjes. Verhit de rest van de olijfolie en fruit ui en knoflook zacht en glazig in circa 5 minuten. Voeg het gehakt toe en bak dit rul en bruin. Schep de tomaat, de champignons, de witte wijn, de tijm, zout en peper erdoor en warm dit circa 3 minuten door.
Maak intussen de bechamelsaus: smelt de boter, roer de bloem erdoor en verdun deze al roerend met de melk. Roer tot een gebonden saus ontstaat en meng van het vuur af de eieren en de helft van de geraspte kaas erdoor. De saus mag nu niet meer koken. Breng op smaak met zout en peper.
Bedek de bodem van de ovenschaal met de helft van de aubergineplakken en schep de helft van de gehaktsaus erop. Verdeel de aardappelplakken erover en bedek deze met de resterende aubergineplakken. Sluit af met de resterende gehaktsaus en giet de bechamelsaus erover. Bestrooi het geheel met de rest van de geraspte kaas. Zet de moussaka circa 30 minuten in de oven.

Moussaka

4 aubergines
1 dl olijfolie
1 blikje champignons, plakjes
boter om in te vetten
100 g gesneden uien
400 g lamsgehakt
1 blikje tomatenblokjes à 400 g
1 theel. knoflookpoeder
1 theel. gedroogde tijm
zout en versgemalen peper
1 zakje kaassaus
50 g geraspte kaas
2 zakjes voorgekookte aardappelschijfjes

Snijd de aubergines in plakken van circa ½ cm dik. Verhit 2 eetlepels van de olijfolie en bak de plakken aan beide kanten lichtbruin, laat ze uitlekken op keukenpapier. Giet de champignonplakjes af.
Verwarm de oven voor tot 200 °C. Vet een ovenschaal dun in.
Verhit de rest van de olijfolie en fruit de ui zacht en glazig in circa 5 minuten. Voeg het gehakt toe en bak dit rul en bruin. Schep de tomatenblokjes met sap, de champignons, het knoflookpoeder, de tijm, zout en peper erdoor en warm deze even mee. Bereid de kaassaus volgens de aanwijzing op de verpakking.
Bedek de bodem van de ovenschaal met de helft van de aubergineplakken en schep de helft van de gehaktsaus erop. Verdeel de aardappelschijfjes erover en bedek deze met de resterende aubergineplakken. Sluit af met de resterende gehaktsaus en giet de kaassaus erover; bestrooi het geheel met de geraspte kaas. Zet de schaal circa 30 minuten in de oven.

Cassoulet

500 g witte bonen
1 wortel
1 grote ui met 2 kruidnagels bestoken
1 bouquet garni
zout en versgemalen peper
1 rode paprika
½ bosje verse peterselie
1 grote prei
2 sjalotjes
2 tenen knoflook
400 g lamsschouder
200 g bacon
1 knoflookworstje
4 tomaten
50 g boter
2 dl witte wijn
3 dl lamsfond
6 sneetjes oud casinobrood
25 g boter

Week de bonen een nacht in ruim water. Kook ze circa 2 uur in ruim schoon water met stukken wortel, de bestoken ui, het bouquet garni, zout en peper. Zeef de bonen en verwijder wortel, ui en bouquet garni. Snijd de schoongemaakte paprika in kleine blokjes, hak de peterselie fijn met de staafmixer en de hakmolen. Snijd de prei in ringen, pel en snipper de sjalotjes en pers de knoflook. Snijd de lamsschouder in stukken van 2 cm, de bacon in reepjes en de knoflookworst in plakjes. Ontvel de tomaten, verwijder zaad en zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in blokjes.
Verwarm de oven voor tot 180 °C.
Verwarm de boter in een ruime braadslee en bak hierin de lamsschouder en de bacon circa 5 minuten. Voeg paprika, prei, sjalot en knoflook toe en meng het geheel goed door elkaar; laat circa 5 minuten pruttelen. Giet de verwarmde witte wijn en de fond erbij en roer de knoflookworst, de tomatenblokjes en de peterselie erdoor.
Zet de braadslee afgedekt circa 1½ uur in de oven.
Maal het casinobrood tot broodkruim in de keukenmachine. Schep de bonen door de lamsschotel en bedek het geheel met de helft van het broodkruim. Zet de schotel terug in de oven tot zich een goudbruine korst heeft gevormd. Roer dan de korst door de stoofschotel en bestrooi deze opnieuw met de rest van het broodkruim. Verdeel de boter in klontjes erover en zet terug in de oven tot nogmaals een goudbruine korst is ontstaan.
Zet de schotel zo op tafel.

Cassoulet

50 g boter
400 g lamsschouder, in blokjes van 2 cm
200 g rookspek, in reepjes
150 g gesneden uien
1 zakje preiringetjes
1 rode paprika
1 knoflookworstje
1 grote pot witte bonen à 700 g
1 blik tomatenblokjes à 400 g
1½ theel. knoflookpoeder
2 dl witte wijn
1 pot lamsfond
1 doosje fijngesneden diepvriespeterselie
100 g paneermeel
25 g boter in klontjes

Verwarm de oven voor tot 180 °C.
Verwarm de boter in een ruime braadslee en bak het lamsvlees en de spekreepjes circa 5 minuten. Voeg ui en prei toe en laat circa 5 minuten pruttelen.
Snijd het vruchtvlees van de paprika in kleine blokjes en de knoflookworst in plakjes. Laat de witte bonen uitlekken. Voeg deze samen met de tomatenblokjes, het knoflookpoeder, de verwarmde wijn, de fond en de peterselie door de schotel en zet de braadslee afgedekt circa 1½ uur in de oven.
Schep de witte bonen erdoor en bedek het geheel met de helft van het paneermeel. Zet de braadslee terug in de oven tot zich een goudbruine korst heeft gevormd. Roer deze korst erdoor en bestrooi opnieuw met de rest van het paneermeel. Verdeel de klontjes boter erover en zet weer in de oven tot nogmaals een goudbruine korst is ontstaan.
Zet de schotel zo op tafel.

Gegratineerde karbonades in mosterdsaus

boter om in te vetten
2 sjalotjes
4 schouderkarbonades
sap van ½ citroen
50 g boter
zout en versgemalen peper
1 theel. kerriepoeder
40 g bloem
2 dl bouillon
1 eetl. fijne mosterd
1 theel. grove mosterd
3 eetl. droge sherry
100 g belegen kaas
1 dl crème fraîche
½ bosje verse peterselie

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Vet een lage ovenschaal dun in.
Pel en snipper de sjalotjes. Besprenkel het vlees met het citroensap.
Verwarm de boter in een koekenpan en bak de karbonaadjes aan beide kanten goudbruin en gaar. Bestrooi ze met zout, peper en het kerriepoeder. Neem het vlees uit de pan en houd het warm.
Fruit de sjalotjes in het braadvet zacht en glazig. Bestrooi ze met de bloem en giet al roerend de bouillon erbij. Roer tot een gebonden saus ontstaat en meng de mosterdsoorten en de sherry erdoor.
Rasp de kaas in de keukenmachine fijn en roer het raspsel los met de crème fraîche. Schenk de mosterdsaus in de ovenschaal, leg de karbonades erin en bedek ze met de kaascrème. Zet de schaal in de oven tot een goudbruin korstje is ontstaan.
Hak intussen de peterselie fijn met de staafmixer en de hakmolen en strooi dit vlak voor het serveren over de schotel.

Gegratineerde karbonades in mosterdsaus

boter om in te vetten
2 sjalotjes
4 malse schouderkarbonades
2 eetl. citroensap
25 g boter
zout en versgemalen peper
1 theel. kerriepoeder
1 zakje mosterdsaus
3 eetl. droge sherry
100 g geraspte belegen kaas
1 dl crème fraîche
1 doosje fijngesneden diepvriespeterselie

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Vet een lage ovenschaal dun in.
Pel en snipper de sjalotjes. Besprenkel het vlees met citroensap.
Verwarm de boter in een koekenpan en bak de karbonades aan beide kanten goudbruin en gaar. Bestrooi ze met zout, peper en het kerriepoeder. Neem het vlees uit de pan en houd het warm.
Fruit de sjalotjes in het braadvet zacht en glazig. Bereid de mosterdsaus volgens de aanwijzing op de verpakking en roer de sherry en de gefruite sjalotjes erdoor. Roer de geraspte kaas los met de crème fraîche.
Schenk de mosterdsaus in de ovenschaal, leg de karbonades erop en bedek ze met de kaascrème. Zet de schaal in de oven tot een goudbruin korstje is ontstaan. Bestrooi ten slotte met de peterselie.

Varkenshaasjes in appel-pepersaus

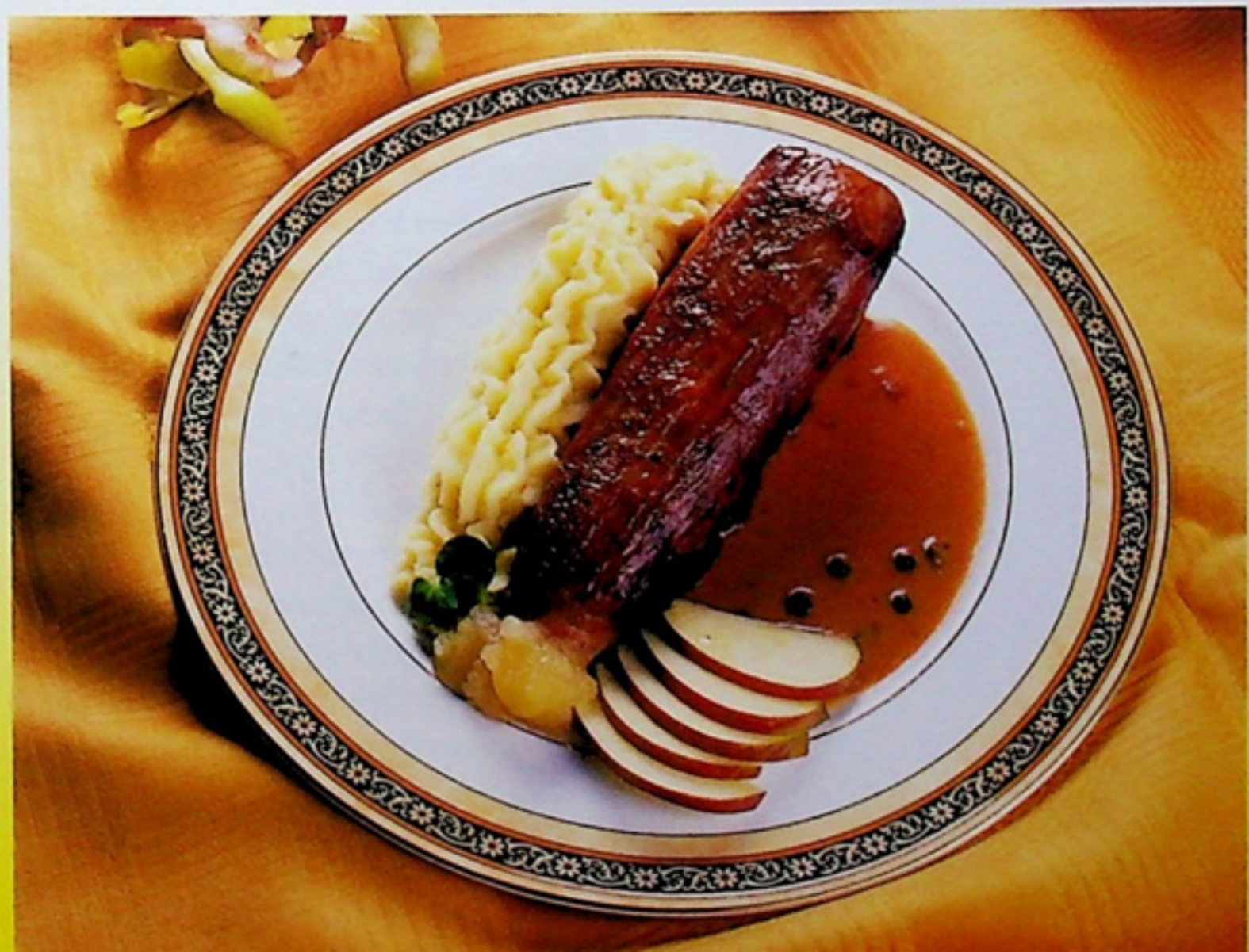
1 wortel
1 stengel bleekselderij
65 g boter
1 dl rodewijnazijn
½ l rode wijn
1 bouquet garni
3 dl geconcentreerde bouillon
5 gekneusde witte peperkorrels
4 varkenshaasjes
2 appels, elstar of Franse golden delicious
1 ui
1 dl slagroom
scheutje appelsap
5 witte peperkorrels
zout

Snijd de wortel en de bleekselderij in kleine stukjes.
Verwarm 40 gram boter in een pan en fruit hierin de groenten. Schenk de azijn en de wijn erbij en voeg het bouquet garni toe. Laat dit tot de helft inkoken. Voeg de bouillon en de gekneusde peperkorrels toe en laat nog 5 minuten koken; zeef deze pepersaus.
Verwarm de rest van de boter in een braadpan en braad hierin de varkenshaasjes in 20-25 minuten rondom goudbruin en gaar. Schil de appels en snijd deze in kleine stukjes. Pel en snipper de ui.
Neem het vlees uit de pan en houd het warm. Fruit de appelblokjes en de gesnipperde ui in circa 10 minuten in het braadvocht zacht en gaar. Pureer dit vervolgens in de blender en roer de aldus ontstane saus samen met de slagroom en het scheutje appelsap door de pepersaus. Voeg ten slotte de hele peperkorrels toe en breng zo nodig extra op smaak met zout. Leg de varkenshaasjes in de appel-pepersaus en warm deze even door. Lekker met aardappelpuree.

Varkenshaasjes in appel-pepersaus

25 g boter
4 varkenshaasjes
150 g gesneden uien
1 potje appelcompote met stukjes à 360 g
1 zakje pepersaus
1 dl slagroom
scheutje appelsap

Verwarm de boter in een braadpan en bak hierin de varkenshaasjes in 20-25 minuten rondom goudbruin en gaar. Neem het vlees uit de pan en houd het warm.
Fruit de ui in het braadvocht in circa 10 minuten zacht en gaar en voeg de appelcompote toe.
Bereid de pepersaus volgens de aanwijzing op de verpakking. Pureer de appelcompote en ui met het vocht in de blender en schenk dit samen met de slagroom en een scheutje appelsap bij de pepersaus.
Leg de varkenshaasjes in de saus en warm deze even door.
Lekker met aardappelpuree.



Haasfilets St.-Hubertus

4 haasfilets
50 g boter
1 dl slagroom
2 flinke eetl. perenstroop
scheutje port
zout en versgemalen peper

Voor het garnituur
1 kg stoofperen (gieser wildeman)
½ l rode wijn
3 eetl. suiker
2 kruidnagels
400 g cranberry's
scheutje port
1 sjalotje
1½ cm verse gemberwortel
15 g boter
2 dl wildfond
2 dl rode wijn
500 g spruitjes

Schil de stoofperen, maar houd de steel eraan. Zet ze op met de wijn, 2 eetlepels suiker en de kruidnagels en laat ze circa 2 uur zachtjes koken.
Doe de cranberry's in een pan met de port en de rest van de suiker, verwarm dit tot de cranberry's openspringen. Laat ze afkoelen.
Pel en snipper het sjalotje en rasp de gemberwortel.
Verwarm de boter in een braadpan en fruit hierin de sjalot zacht en glazig. Voeg de geraspte gember, de wildfond en de rode wijn toe en laat dit inkoken tot de helft.
Maak de spruitjes schoon en kook ze beetgaar in ruim kokend water met zout, giet ze af en houd ze warm.
Schep de peren uit het vocht en houd ze apart, kook het vocht in tot de helft.
Dep de haasfilets droog, verhit 50 gram boter in een koekenpan en bak het vlees kort rondom bruin. Laat het even rusten. Voeg de slagroom aan de saus toe en laat deze even meekoken, roer ten slotte de perenstroop en de port door de saus en breng op smaak met zout en peper.
Snijd elke haasfilet in escalopes, schik ze op vier verwarmde borden, schenk de saus erbij en serveer het met de cranberry's en de spruitjes.
Schenk het ingekookte vocht over de peren en serveer deze apart. Geef er aardappelpuree bij.

Haasfilets St.-Hubertus

4 haasfilets
65 g boter
1 zakje jachtsaus
1 theel. gemberpoeder
scheutje port
2 eetl. perenstroop
500 g gare diepvriesspruitjes
zout en versgemalen peper
1 potje cranberrycompote à 250 g
500 g gare hele stoofpeertjes (groenteman)

Dep de haasfilets droog.
Verwarm 50 gram boter in een koekenpan en bak het vlees kort rondom bruin. Laat het even rusten en houd het warm in aluminiumfolie.
Bereid de saus volgens de aanwijzing op de verpakking en breng deze op smaak met het gemberpoeder, de port en de perenstroop. Verhit de rest van de boter in een pan en fruit hierin de spruitjes circa 3 minuten, breng ze op smaak met zout en peper.
Snijd elke haasfilet in escalopes en schik ze op vier borden. Schenk de saus erbij en serveer met de cranberrycompote en de spruitjes.
Geef de stoofpeertjes apart en serveer met aardappelpuree.

Salade van eendenborst met frambozen

2 eendenborstfilets
25 g boter
1 krop eikenbladsla
½ krop lollo rosso
½ krop radicchio rosso
50 g pijnboompitten

Voor de dressing
2 sjalotjes
8 eetl. olijfolie
2 eetl. frambozenazijn
1 theel. mosterd
1 theel. honing
1 theel. frambozenjam
zout en versgemalen peper
200 g verse frambozen

Pel het vel van de eendenborstfilets. Verwarm de boter in een koekenpan en bak hierin het vlees goudbruin en rosé, neem de filets uit de pan en laat ze afkoelen.
Was en pluk de eikenbladsla en de lollo rosso en verdeel ze kransvormig over 4 borden. Snijd de radicchio rosso in smalle reepjes en verdeel deze in het midden op de borden. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan; let erop dat ze niet te donker worden. Schud ze uit de pan en laat ze afkoelen.
Pel en snipper de sjalotjes voor de dressing. Klop van de olie met azijn, mosterd, honing en jam in een blender een gladde vinaigrette en breng deze op smaak met zout en peper. Roer de sjalotjes door de dressing. Snijd de afgekoelde eendenborst in heel dunne plakken en drapeer ze op de slasoorten. Verdeel de frambozen erover en giet vervolgens de dressing over het geheel. Bestrooi met de pijnboompitten en serveer direct.

Salade van eendenborst met frambozen

2 gerookte eendenborstfilets
2 sjalotjes
1 zakje gemengde sla
200 g verse frambozen
1 theel. frambozenjam
1½ dl kant-en-klare vinaigrette
50 g geroosterde pijnboompitten

Snijd de eendenborstfilets in heel dunne plakken en snipper de sjalotjes. Schik de gemengde sla over 4 borden en drapeer de plakken eendenborst erop. Verdeel de frambozen over de borden. Meng de sjalotjes en de jam met de vinaigrette en giet deze over de salade. Bestrooi met de pijnboompitten en serveer direct.

Kalkoenhaasjes Nelly Melba

1 citroen
1 sjalotje
1 tros grote blauwe druiven
95 g boter
4 kalkoenhaasjes
zout en versgemalen peper
1½ dl witte wijn
1 dl kippenbouillon
20 g bloem
1 dl crème fraîche
1 theel. tomatenpuree
6 verse perziken

Rasp de citroen en snipper het sjalotje. Laat de druiven 30 seconden in kokend water liggen, haal ze eruit en laat ze schrikken onder koud stromend water. Pel de druiven, halveer ze en wip de pitjes eruit.
Verhit 50 gram boter in een koekenpan en bak hierin de kalkoenhaasjes in circa 10 minuten aan beide kanten bruin en gaar. Bestrooi ze met zout en peper en houd ze warm in aluminiumfolie.
Blus het braadvocht met de witte wijn en de bouillon, voeg de citroenrasp en de sjalot toe en laat dit tot de helft inkoken. Kneed 20 gram boter en bloem goed door elkaar tot beurre manié. Roer de crème fraîche en de tomatenpuree door de saus. Bind deze door er steeds kleine klontjes beurre manié door te roeren. Breng op smaak met zout en peper.
Ontvel de perziken, halveer ze en verwijder de pit. Verwarm de rest van de boter en bak hierin behoedzaam de halve perziken en de druiven circa 2 minuten.
Leg de kalkoenhaasjes op vier grote voorverwarmde borden en schik de perzikhelften eromheen. Vul deze met de druiven en giet de saus rondom. Geef er aardappelkroketjes bij.

Kalkoenhaasjes Nelly Melba

75 g boter
4 kalkoenhaasjes
zout en versgemalen peper
1 blik halve perziken à 400 ml
1 blikje gepelde druiven à 300 ml
1 zakje wittewijnsaus
1 eetl. crème fraîche
1 theel. tomatenpuree

Verwarm 50 gram boter en bak de kalkoenhaasjes in circa 10 minuten aan beide kanten bruin en gaar. Bestrooi ze met zout en peper en houd ze warm in aluminiumfolie. Laat de perziken en de druiven uitlekken.
Bereid de wittewijnsaus volgens de aanwijzing op de verpakking en roer de crème fraîche en de tomatenpuree erdoor. Breng de saus op smaak met zout en peper.
Verwarm de rest van de boter en fruit hierin de uitgelekte perziken en de druiven.
Leg de kalkoenhaasjes op vier grote voorverwarmde borden en schik de halve perziken eromheen. Vul deze met de druiven en giet de saus rondom.
Geef er aardappelkroketjes bij.

Zoetzure kip

400 g kipfilets
2 cm verse gemberwortel
10 gemberbolletjes
½ verse ananas
2 bananen
25 g boter
1½ dl ananassap
1 dl kippenbouillon
3 eetl. ketchup
zout en versgemalen peper
mespunt kruidnagelpoeder

Snijd de kipfilet in stukjes van circa 1½ cm. Schil en rasp de gemberwortel en halveer de gemberbolletjes. Schil en ontpit de ananas, snijd deze in plakken en verwijder de harde kern. Snijd het vruchtvlees in stukjes van 1½ cm. Pel de bananen en snijd deze in plakjes.
Verwarm de boter in een braadpan en bak hierin het vlees goudbruin. Voeg de gemberrasp en de -bolletjes toe en bak ze even door. Voeg dan de stukjes ananas toe en bak ze lichtbruin. Giet het ananassap en de kippenbouillon erbij. Laat de kip circa 3 minuten pruttelen. Roer de ketchup erdoor en breng op smaak met zout, peper en het kruidnagelpoeder.
Laat het geheel nog 10 minuten nagaren. Spatel ten slotte de plakjes banaan erdoor en warm deze even mee. Lekker met witte rijst.

Zoetzure kip

400 g kipfilets
1 blikje ananasstukjes op lichte siroop à 400 g
2 bananen
25 g boter
2 eetl. bakgember
1 pot zoetzure saus à 350 ml
zout en versgemalen peper
1 theel. gemberpoeder

Snijd de kipfilets in stukjes van 1½ cm of koop reepjes kip bij de poelier. Laat de ananas uitlekken in een zeef en bewaar het vocht. Pel de bananen en snijd ze in plakjes.
Verwarm de boter in een braadpan en bak het kippenvlees goudbruin. Voeg de bakgember en de stukjes ananas toe en bak ze even mee. Schenk de zoetzure saus en het ananassap erbij, breng op smaak met zout, peper en het gemberpoeder en laat circa 10 minuten pruttelen. Schep ten slotte de plakjes banaan erdoor en warm deze even mee.
Lekker met witte rijst.

Kalkoenreepjes uit de wok

400 g kalkoenfilet
200 g sperziebonen
zout
1 ui
1 cm verse gemberwortel
2 teentjes knoflook
1 winterwortel
1 rode Spaanse peper
2 eetl. arachideolie
1 theel. kerriepoeder
½ dl ketjap manis
75 g cashewnoten

Snijd de kalkoenfilet in reepjes. Haal de sperziebonen af, snijd ze in stukjes van 1 cm en blancheer ze circa 3 minuten in ruim kokend water met zout. Giet ze af door een zeef en laat ze uitlekken.
Pel en snipper de ui en schil en rasp de gemberwortel. Pel en plet de teentjes knoflook en rasp de wortel grof in de keukenmachine. Halveer de rode peper overlangs, verwijder zaad en zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in ragfijne reepjes.
Verhit de olie in een wok en bak de reepjes kalkoen circa 2 minuten op hoog vuur. Voeg ui, gemberwortel, knoflook, wortel en peper toe en laat het circa 4 minuten pruttelen. Schep vervolgens de boontjes, het kerriepoeder en de ketjap erbij en warm dit nog 3 minuten door.
Bestrooi het gerecht met de cashewnoten en serveer direct.

Kalkoenreepjes uit de wok

400 g kalkoenfilet
1 blik sperziebonen à 300 g
2 eetl. arachideolie
100 g gesneden uien
1 zakje wortelrauwkost
1 theel. knoflookpoeder
1½ theel. sambal oelek
1 theel. gemberpoeder
75 g cashewnoten

Snijd de kalkoenfilet in reepjes, laat de boontjes uitlekken en halveer ze. Verhit de olie in de wok en bak het vlees circa 2 minuten op hoog vuur. Voeg ui en wortel toe en laat het circa 4 minuten pruttelen. Schep vervolgens de boontjes, het knoflookpoeder, de sambal en het gemberpoeder erdoor en warm dit nog 3 minuten door. Bestrooi het gerecht met de cashewnoten en serveer direct.

Waterzooi van kip

1 kg kalfsbotten
½ kg kalfsschenkel
1 bouquet garni
zout
1 graankip
3 preien
½ struik bleekselderij
1 ui
70 g boter
½ bosje peterselie
20 g bloem
2 eidooiers
1½ dl slagroom

Zet de botten en de schenkel op met 2 liter koud water. Laat aan de kook komen en schuim goed af. Vul het vocht weer aan tot 2 liter. Voeg het bouquet garni en wat zout toe en laat de bouillon circa 6 uur trekken. Zeef deze in een grote pan. Pocheer de kip een uur hierin.
Maak de preien schoon en snijd deze in ringen. Snijd de selderij en de ui in stukken. Verwarm 50 gram boter in een pan en fruit hierin de groenten circa 4 minuten. Schep na 20 minuten de groenten bij de kip.
Neem de kip uit de pan, verwijder het vel en leg haar op een voorverwarmde schaal. Hak de peterselie fijn met de staafmixer en de hakmolen. Meng de rest van de boter en de bloem door elkaar en roer de aldus ontstane beurre manié stukje voor stukje door het kookvocht tot het een gebonden saus is. Klop de eidooiers los met de slagroom en giet dit bij de saus, neem direct de pan van het vuur.
Giet de gebonden saus over de kip en bestrooi haar met de peterselie.

Waterzooi van kip

1 hele gare kip
25 g boter
250 g soep/stoofgroente
200 g gesneden bleekselderij
1 zakje roomsaus
3 dl kippenbouillon van 1½ tablet
zout en versgemalen peper
1 doosje gesnipperde (diepvries)peterselie

Verwijder het vel van de kip, maar laat haar wel heel.
Verwarm de boter in een grote pan. Fruit de soepgroente en de bleekselderij zacht in circa 5 minuten.
Bereid de roomsaus volgens de aanwijzing op de verpakking, maar gebruik hiervoor de kippenbouillon. De saus hoort wat dunner te zijn. Breng op smaak met zout en peper. Schenk de saus bij de groente en leg de kip erin. Warm het geheel circa 10 minuten zachtjes door met het deksel op de pan en bestrooi ten slotte met de peterselie.

Konijn in sinaasappelsaus

750 g aardappelen
zout
2 dl wildfond
2 dl witte wijn
1 dl crème fraîche
1 sinaasappel
2 mandarijnen
150 g boter
4 filets van konijn
versgemalen peper
nootmuskaat

Schil de aardappelen en kook ze gaar in ruim water met zout in circa 20 minuten. Giet ze af en laat ze uitlekken.
Kook de wildfond en de witte wijn in een steelpan in tot de helft. Roer de crème fraîche door het ingekookte vocht en laat dit nog even koken.
Rasp de schil van de sinaasappel en blancheer deze 1 minuut, giet af en laat uitlekken. Pers de sinaasappel en pel de mandarijnen. Verwijder zoveel mogelijk witte draadjes van de mandarijnenpartjes.
Verwarm 50 gram boter in een pan en bak hierin de konijnenfilets in 7-10 minuten aan beide kanten goudbruin en gaar, bestrooi ze met zout en peper en houd ze warm in aluminiumfolie.
Pureer de aardappelen en roer de rest van de boter in klontjes erdoor tot een smeuïge puree ontstaat. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
Roer het sinaasappelsap, sinaasappelrasp en de mandarijnenpartjes door de saus en warm deze even door.
Leg de konijnenfilets op vier voorverwarmde borden, schenk de saus erbij en spuit de aardappelpuree in rozetvorm ernaast. Serveer meteen.

Konijn in sinaasappelsaus

50 g boter
4 filets van konijn
zout en versgemalen peper
1 blikje mandarijntjes à 300 g
1 zakje bosui-crèmesoep
½ dl sinaasappelsap
½ dl slagroom
500 g diepvriesaardappelpuree

Verwarm de boter in een pan en bak hierin de konijnenfilets in 7-10 minuten aan beide kanten goudbruin en gaar. Bestrooi ze met zout en peper en houd ze warm in aluminiumfolie. Laat de mandarijnenpartjes uitlekken.
Bereid de crèmesoep volgens de aanwijzing op de verpakking, maar voeg slechts de halve hoeveelheid water toe. Roer het sinaasappelsap, de slagroom en de mandarijnenpartjes erdoor en breng op smaak met zout en peper.
Warm de aardappelpuree door en doe deze over in een spuitzak met grove kartelmond.
Leg de konijnenfilets op vier voorverwarmde borden, schenk de saus erbij en spuit de aardappelpuree in rozetvorm ernaast. Serveer meteen.

Suprême de volaille Archiduc

750 g aardappelen
100 g boter
zout en versgemalen peper
mespunt nootmuskaat
3 eidooiers
1 losgeklopt ei
boter om in te vetten
400 g wilde spinazie
1 ui
½ rode paprika
4 kipfilets
1 eetl. paprikapoeder
15 g bloem
1 dl witte wijn
1 dl kippenbouillon
2 eetl. port
2 eetl. crème fraîche

Schil en kook de aardappelen gaar in circa 20 minuten, giet ze af en laat ze uitlekken. Stamp ze vervolgens fijn, roer er 50 gram boter door en breng de puree op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Laat de puree iets afkoelen en roer de eidooiers en het losgeklopte ei erdoor.
Verwarm de oven voor tot 220 °C. Vet een bakplaat in.

Maak de spinazie goed schoon, verwarm 25 gram boter in een pan en fruit hierin de spinazie circa 5 minuten. Druk ze heel goed uit en pureer de spinazie in de keukenmachine.
Warm de spinazie even door op hoog vuur, zodat het vocht verdampt. Meng de spinazie met de aardappelpuree en doe het geheel in een spuitzak met grove kartelmond. Spuit de puree in spritsvormen op de bakplaat en zet deze 15 minuten in de oven.
Pel en snipper de ui en snijd de paprika in piepkleine blokjes.
Verwarm de rest van de boter in een braadpan en bak hierin de kipfilets goudbruin en gaar in circa 10 minuten. Schep ze uit de pan en houd ze warm. Fruit de ui en de paprika in het braadvet zacht en glazig in circa 4 minuten. Voeg paprikapoeder en bloem toe en schenk de witte wijn en de kippenbouillon erbij. Laat circa 10 minuten inkoken.
Voeg ten slotte port en crème fraîche toe en laat de saus nog even doorkoken. Schik de kipfilets op de borden en leg de spinaziespritsen ernaast, schenk de saus erbij en serveer direct.

Suprême de volaille Archiduc

boter om in te vetten
500 g gehakte diepvriesspinazie
500 g diepvriesaardappelpuree
2 eidooiers
1 losgeklopt ei
zout en versgemalen peper
mespunt nootmuskaat
25 g boter
4 kipfilets
100 g gesneden uien
1 zakje paprikasaus
2 eetl. port

Verwarm de oven voor tot 220 °C. Vet een bakplaat in.
Druk de ontdooide spinazie heel goed uit en pureer deze in de keukenmachine. Warm nog even door op hoog vuur, zodat het vocht verdampt. Meng de spinazie met de aardappelpuree en roer de eidooiers en het losgeklopte ei erdoor. Breng deze puree op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
Schep de puree in een spuitzak met grove kartelmond en spuit spritsvormen op de bakplaat. Zet deze 15 minuten in de oven.
Verwarm de boter in een koekenpan en bak hierin de kipfilets goudbruin en gaar in circa 10 minuten. Schep ze uit de pan en houd ze warm. Fruit de ui in het braadvet zacht en glazig in circa 3 minuten. Bereid intussen de paprikasaus volgens de aanwijzing op de verpakking en roer de gefruite ui erdoor. Schenk de port erbij en warm deze even mee.
Schik de kipfilets op de borden en leg de spinaziespritsen ernaast, schenk de saus erbij en serveer direct.

Pintade à la Kiev

4 parelhoenfilets
4 tomaten
1 sjalotje
20 g boter
1 bouquet garni
1 dl gevogeltebouillon
4 sneetjes oud wittebrood
50 g bloem
1 ei
½ eetl. olie
1 dl crème fraîche
scheutje worcestersaus

Voor de kruidenboter
3 takjes peterselie
½ bosje bieslook
2 takjes verse dragon
100 g boter
sap van ½ citroen
zout en versgemalen peper

frituurvet

Sla de parelhoenfilets plat tussen 2 stukken vochtig gemaakt keukenpapier. Hak voor de kruidenboter de peterselie en de dragon fijn met de staafmixer en de hakmolen, knip het bieslook in fijne stukjes. Meng de kruiden met de boter, het citroensap, zout en peper tot een glad mengsel. Verpak de kruidenboter in plasticfolie, vorm een dikke rol en leg deze in de vriezer.
Ontvel de tomaten, verwijder zaad en zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Snipper het sjalotje.
Verwarm de boter in een braadpan en fruit hierin de sjalot zacht en glazig. Voeg de tomatenblokjes en het bouquet garni toe en giet de bouillon erbij. Laat circa 10 minuten zachtjes pruttelen met het deksel op de pan.
Snijd 4 schijven van ½ cm dik van de kruidenboterrol en stop in iedere parelhoenfilet aan de onderkant in de holte een plakje. Rol het vlees, met de boter naar het midden, goed strak op. Prik het eventueel vast met een cocktailprikker.
Doe in een diep bord de bloem, waaraan zout en peper is toegevoegd. Klop het ei los met de olie en giet dat in een tweede diep bord. Maal het brood in de keukenmachine tot kruim en doe dat in een derde bord.
Wentel de gevulde filets eerst door de bloem, dan door het eimengsel en als laatste door het broodkruim. Leg de filets circa 2 uur in de koelkast.
Verwijder het bouquet garni uit de saus en pureer deze in een blender goed glad. Roer de crème fraîche erdoor en warm deze even mee. Breng op smaak met worcestersaus, zout en peper.
Verhit het frituurvet tot 150 °C.
Frituur de parelhoenrolletjes 5-7 minuten tot een mooie goudbruine korst is ontstaan.
Serveer met de tomatensaus.

Pintade à la Kiev

4 parelhoenfilets
100 g kruidenboter
50 g bloem
zout en versgemalen peper
1 ei
½ eetl. olie
100 g paneermeel
1 blikje kant-en-klare tomatensaus à 300 ml
1 eetl. crème fraîche
scheutje worcestersaus

frituurvet

Sla de filets plat tussen twee stukken vochtig gemaakt keukenpapier.
Verpak de kruidenboter in plasticfolie en vorm een dikke rol, leg deze in de vriezer. Snijd 4 schijven van ½ cm dik van de boterrol en stop in iedere parelhoenfilet aan de onderkant in de holte een plakje. Rol het vlees goed strak op met de boter naar het midden. Prik het eventueel vast met een cocktailprikker.
Doe de bloem, waaraan zout en peper is toegevoegd in een diep bord. Klop in een ander bord het ei los met de olie. Doe het paneermeel in een derde bord. Wentel de gevulde filets achtereenvolgens door de bloem, het eimengsel en als laatste door het paneermeel. Leg de filets circa 2 uur in de koelkast. Verwarm de tomatensaus en roer de crème fraîche erdoor. Breng op smaak met de worcestersaus, peper en zout.
Verhit het frituurvet tot 150 °C en frituur de rolletjes 5-7 minuten tot een mooie goudbruine korst is ontstaan. Serveer met de tomatensaus.

Wildstoofpotje

500 g stoofvlees van wild zwijn
½ l witte wijn
1 ui
1 sinaasappel
2 jeneverbessen
5 zwarte peperkorrels
sap van 1 citroen
2 kruidnagels
2 sjalotjes
40 g reuzel
zout en versgemalen peper
½ l wildfond
2 eetl. bloem
200 g gemengde paddestoelen
½ bosje peterselie
25 g boter
sap van 1 sinaasappel
1 dl slagroom

Snijd het vlees in dobbelstenen en verwijder het vel en de zenen.
Maak een marinade van de witte wijn, de in plakken gesneden ui en sinaasappel, de jeneverbessen, de peperkorrels, het citroensap en de kruidnagels. Leg het vlees in een grote schaal en giet de marinade erover. Laat het afgedekt 24 uur staan.
Pel en snipper de sjalotjes. Haal het vlees uit de marinade en dep het droog. Verhit de reuzel in een braadpan en bak hierin het vlees rondom bruin, voeg de sjalotjes toe en bak deze mee. Bestrooi met zout en peper. Verwarm de fond en giet deze bij het vlees. Laat het met het deksel op de pan circa 35 minuten smoren. Zeef de marinade, verwarm de vloeistof en giet het vocht vervolgens bij het vlees. Roer de bloem los met wat water en giet dit papje erbij.
Borstel de paddestoelen schoon, snijd ze in plakjes en hak de peterselie fijn met de staafmixer en de hakmolen. Verwarm de boter in een koekenpan en fruit de paddestoelen circa 3 minuten. Roer deze samen met de peterselie, het sinaasappelsap en de slagroom door de wildschotel. Breng op smaak met zout en peper. Warm het geheel nog enkele minuten door.
Lekker met aardappelpuree.

Wildstoofpotje

200 g gemengde paddestoelen
2 sjalotjes
25 g boter
1 dl slagroom
1 dl sinaasappelsap
2 blikken wildragout à 400 ml
1 doosje fijngesneden diepvriespeterselie
zout
3 gekneusde zwarte peperkorrels

Borstel de paddestoelen schoon en snijd ze in plakjes. Pel en snipper de sjalotjes.
Verwarm de boter in een braadpan en fruit hierin de sjalotjes zacht en glazig. Voeg de paddestoelen toe en fruit deze circa 3 minuten mee. Schenk de slagroom en het sinaasappelsap erbij en roer dit behoedzaam door elkaar.
Verwarm de wildragout en schep het paddestoelenmengsel en de peterselie erdoor; warm even mee. Breng op smaak met zout en de gekneusde peperkorrels.
Lekker met aardappelpuree.

Groentesoep met gehaktballetjes

Voor de bouillon
500 g runder/kalfsbotten
300 g soepvlees
1 ui
2 wortelen
1 stengel bleekselderij
1 bouquet garni
1 teen knoflook
5 zwarte peperkorrels

En verder
1 prei
3 wortelen
½ bloemkool
2 meiknolletjes
½ bosje bladselderij
½ bosje peterselie
200 g rundergehakt
1 ei
25 g paneermeel
zout en versgemalen peper

Leg de botten en het soepvlees in een pan met ruim water.
Snijd de ui, de wortelen en de selderij in stukken en voeg ze toe, evenals het bouquet garni, de knoflook en de peperkorrels. Breng dit aan de kook, schuim regelmatig af en laat het geheel in de open pan 2 uur trekken.
Snijd intussen de prei in ringen, de wortelen in plakjes en de bloemkool in roosjes. Schil de meiknolletjes en snijd ze in blokjes. Hak de bladselderij en de peterselie.
Meng het gehakt met het ei, het paneermeel, zout en peper en vorm er kleine balletjes van.
Zeef de bouillon en voeg de gesneden groenten en de gehaktballetjes toe, laat circa 6 minuten zachtjes koken.
Voeg ten slotte de gehakte kruiden toe en breng op smaak met zout en peper.

Groentesoep met gehaktballetjes

1 l vleesbouillon van 3 tabletten
1 zakje mix voor groentesoep
1 blikje gehaktballetjes à 100 g
1 zakje gesneden soepgroenten à 300 g
1 doosje fijngesneden diepvriestuinkruiden
zout en versgemalen peper

Breng de bouillon aan de kook en voeg de inhoud van het zakje mix toe, laat dit circa 5 minuten zachtjes koken. Laat de gehaktballetjes uitlekken en voeg deze samen met de soepgroenten toe aan de soep; laat nog 5 minuten zachtjes koken. Roer ten slotte de tuinkruiden erdoor en breng op smaak met zout en peper.

Artisjokbodems met vinaigrette

4 artisjokken
1½ citroen
zout en versgemalen peper
1 bosje waterkers
2 takjes peterselie
½ bosje bieslook
2 eetl. wijnazijn
1 theel. mosterd
6 eetl. arachideolie

Breek de stelen van de artisjokken, verwijder de buitenste rand bladeren en snijd twee derde van de bovenkant af. Schil de onderkant van de artisjokken om de bodems bloot te leggen. Bewerk het snijvlak met een halve citroen.
Doe de artisjokbodems in een pan met ruim koud water, het sap van 1 citroen en flink wat zout. Leg een doek op de artisjokbodems opdat ze onder water blijven. Breng ze aan de kook en laat ze circa 20 minuten koken (inprikken om gaarheid te controleren). Laat ze afkoelen in het kookvocht. Laat ze vervolgens uitlekken en verwijder het hooi met een lepel.
Haal de steeltjes van de waterkers, was de blaadjes en dep ze droog.
Hak de peterselie met de staafmixer en de hakmolen en knip het bieslook fijn.
Maak de vinaigrette door de azijn, de mosterd en de olie door elkaar te kloppen met de staafmixer, breng op smaak met zout en peper.
Bedek vier borden met de waterkers. Zet daarop de artisjokbodems en vul de holten met de vinaigrette. Bestrooi het geheel ten slotte met de peterselie en het bieslook.

Artisjokbodems met vinaigrette

1 blik artisjokbodems (8 stuks)
1 bosje waterkers
1 dl kant-en-klare vinaigrette
1 doosje gemengde diepvriestuinkruiden

Laat de artisjokbodems uitlekken en verwijder de steeltjes van de waterkers. Was de waterkers, dep de blaadjes droog en bedek hiermee vier borden. Leg hierop de artisjokbodems en vul de holten met de vinaigrette. Bestrooi het geheel ten slotte met de tuinkruiden.

Hongaarse witte bonensoep

500 g witte bonen
2 l runderbouillon
2 uien
500 g mager rookspek
2 tenen knoflook
30 g reuzel
1 eetl. paprikapoeder
30 g bloem
1 eetl. tomatenpuree
200 g kolbasz (Hongaarse worst)
zout en versgemalen peper
1 dl zure room

Week de bonen 6 uur in de bouillon. Pel en snipper de uien en snijd het rookspek in blokjes. Breng uien, spek en bonen aan de kook in de bouillon en laat ze circa 1 uur zachtjes koken. Snijd de tenen knoflook zeer fijn. Verhit de reuzel in een pan en fruit hierin de knoflook. Roer het paprikapoeder erdoor en fruit dit even mee. Voeg vervolgens de bloem toe en leng aan met een deel van het bonenkookvocht. Roer deze gebonden saus door de bonensoep evenals de tomatenpuree. Verwijder het velletje van de kolbasz en snijd deze in plakjes. Voeg 5 minuten voor het serveren de plakjes kolbasz toe en breng de soep op smaak met zout en peper.
Zet de zure room op tafel en laat elke gast daarvan nemen.
Lekker met boerenbruin.

Hongaarse witteboonensoep

1 pot witte bonen à 480 ml
200 g kolbasz (Hongaarse worst)
150 g gesneden uien
500 g magere rookspekblokjes
1½ l runderbouillon van 3 tabletten
1½ theel. knoflookpoeder
1 eetl. paprikapoeder
1 eetl. tomatenpuree
zout en versgemalen peper
1½ eetl. allesbinder
1 dl zure room

Laat de witte bonen uitlekken en spoel ze af met koud water.
Verwijder het velletje van de kolbasz en snijd deze in plakjes.
Breng uien en spek aan de kook in de runderbouillon en laat ze 30 minuten koken. Doe vervolgens de witte bonen erbij. Voeg het knoflook- en paprikapoeder en de tomatenpuree toe en breng op smaak met zout en peper.
Bind het geheel met de allesbinder en schep de plakjes kolbasz erdoor.
Warm de soep nog enkele minuten door. Zet de zure room op tafel en laat elke gast daarvan nemen.
Lekker met boerenbruin.

Rodekoolsalade met kip

500 g rodekool
zout
2 eetl. azijn
2 eetl. honing
sap van 1 citroen
1 eetl. rodewijnazijn
15 g boter
2 kipfilets
versgemalen peper
100 g walnoten

Snijd de rodekool fijn in de keukenmachine.
Breng ruim water aan de kook en voeg een flinke hand zout en de azijn toe (pas op uw ogen). Blancheer hierin de rodekool in circa 2 minuten, giet deze af en laat uitlekken. Roer de honing, het citroensap en de rodewijnazijn door elkaar tot een gladde dressing en breng op smaak met zout en peper. Schep deze dressing door de nog warme rodekool en laat deze minimaal 1 uur marineren.
Verwarm de boter in een koekenpan en bak hierin de kipfilets aan beide kanten goudbruin en gaar in circa 10 minuten. Bestrooi ze met zout en peper en snijd het vlees vervolgens in smalle plakjes.
Hak de walnoten fijn met de staafmixer en de hakmolen.
Verdeel de rodekoolsalade over 4 borden, drapeer de plakjes kip erop en bestrooi met de walnoten.
Serveer met stokbrood.

Rodekoolsalade met kip

500 g gesneden rodekool
2 eetl. azijn
zout en versgemalen peper
1 dl rodewijndressing
100 g walnoten
200 g kiprollade, in plakjes (vleeswaar)

Breng ruim water aan de kook en voeg een flinke hand zout en de azijn toe (pas op uw ogen). Blancheer hierin de rodekool 2 minuten, giet deze af en laat deze uitlekken.
Schep de dressing door de rodekool en laat hem minimaal 1 uur marineren.
Hak de walnoten fijn met de staafmixer en de hakmolen.
Verdeel de rodekoolsalade over 4 borden, drapeer de plakjes kiprollade erop en bestrooi met de walnoten.
Serveer met stokbrood.

Salade Cauchoise

1 kg aardappelen
sap van 1 citroen + 1 eetl.
3 stengels bleekselderij
1 winterwortel
150 g ham
2 eetl. wittewijnazijn
1 theel. mosterd
6 eetl. olie
zout en versgemalen peper
1 dl crème fraîche
1 truffel

Borstel de aardappelen schoon en kook ze in de schil in ruim kokend water met zout en het sap van 1 citroen beetgaar. Snijd de bleekselderij in zeer dunne plakjes, de wortel in reepjes en de ham in piepkleine blokjes.
Pel de aardappelen en snijd ze in schijfjes.
Klop de wijnazijn, de mosterd en de olie door elkaar tot een gladde vinaigrette en breng op smaak met zout en peper. Giet de vinaigrette over de warme aardappelschijfjes en laat even intrekken.
Klop de crème fraîche stijf met 1 eetlepel citroensap.
Doe de bleekselderij, de wortel en de ham bij de aardappelen en schep behoedzaam de crème fraîche erdoor. Breng zo nodig extra op smaak met zout en peper en schep het geheel in een (glazen) bokaal.
Snijd de truffel in schijfjes en garneer hiermee de salade. Serveer meteen.

Salade Cauchoise

2 zakjes gekookte aardappelschijfjes
3 eetl. citroensap
1 dl kant-en-klare vinaigrette
1 dl crème fraîche
100 g gesneden bleekselderij
150 g hamblokjes
1 zakje wortelrauwkost à 200 g
zout en versgemalen peper
1 klein blikje truffelschilfers à 10 g

Verwarm de aardappelschijfjes met 2 eetlepels citroensap. Giet de vinaigrette erover en laat deze even intrekken. Klop de crème fraîche stijf met de rest van het citroensap.
Schep bleekselderij, ham, wortelrauwkost en crème fraîche door de aardappelschijfjes en breng de salade op smaak met zout en peper.
Schep het geheel in een (glazen) bokaal en garneer met truffelschilfers.

Boerenomelet

½ bosje peterselie
½ bosje bieslook
100 g champignons
1 prei
2 wortelen
1 rode paprika
100 g ham, dikke plak
50 g boter
6 eieren
1 dl melk
zout en versgemalen peper
100 g doperwtjes
1 theel. paprikapoeder
50 g geraspte kaas

Hak de kruiden fijn. Borstel de champignons schoon en snijd ze in plakjes. Snijd de prei in ringetjes en de wortelen in kleine blokjes. Halveer de paprika, verwijder zaad en zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in blokjes.
Snijd de ham eveneens in kleine blokjes.
Verwarm de helft van de boter en fruit prei en wortel circa 3 minuten. Voeg paprika en ham toe en laat dit circa 5 minuten zachtjes sudderen.
Klop intussen de eieren schuimig met de melk, roer de helft van de kruiden erdoor en zout en peper naar smaak.
Verwarm de rest van de boter in een grote koekenpan en giet het eimengsel erin. Bak een licht goudgele omelet, het eimengsel moet goed gestold zijn. Niet keren. Schep de champignons, de doperwtjes en het paprikapoeder door het ham-groentemengsel. Warm dit even mee en breng op smaak met zout en peper.
Laat de omelet op een bord glijden en verdeel het ham-groentemengsel op een helft. Sla de omelet dubbel en bestrooi het geheel met de rest van de kruiden en de geraspte kaas. Serveer direct.

Boerenomelet

50 g boter
1 zakje boerensoepgroente à 300 g
6 eieren
1 dl melk
1 doosje gemengde diepvriestuinkruiden
zout en versgemalen peper
100 g hamblokjes
1 theel. paprikapoeder
50 g geraspte kaas

Verwarm de helft van de boter in een pan en fruit hierin de soepgroente circa 4 minuten.
Klop de eieren schuimig met de melk en roer de helft van de tuinkruiden en zout en peper naar smaak erdoor.
Verwarm de rest van de boter in een grote koekenpan en giet het eimengsel erin. Bak een licht goudgele omelet, het eimengsel moet goed gestold zijn. Niet keren.
Schep de hamblokjes en het paprikapoeder door de groenten, warm deze even mee en breng op smaak met zout en peper.
Laat de omelet op een bord glijden en verdeel het ham-groentemengsel op de ene helft. Sla de omelet dubbel en bestrooi het geheel met de rest van de kruiden en de geraspte kaas. Serveer direct.

Gado-gado met pindasaus

200 g sperziebonen
200 g witte kool
100 g taugé
200 g bloemkoolroosjes
zout
200 g rijst

Voor de saus
1 ui
1 Spaanse peper
2 tenen knoflook
3 eetl. sojaolie
1 blaadje djeroek poeroet
1 stukje verse kentjoer
2 eetl. bruine suiker
5 dl santen (kokosmelk)
2 eetl. ketjap manis
6 eetl. pindakaas
50 g gefruite uitjes

Maak de diverse groenten schoon en kook ze afzonderlijk beetgaar in ruim water met wat zout. Laat ze uitlekken in een zeef.
Kook de rijst volgens de aanwijzing op de verpakking. Pel de ui en de knoflook en hak ze fijn met de staafmixer en de hakmolen.
Verhit de olie in een pan en fruit hierin de ui en de knoflook. Voeg de Spaanse peper, de djeroek poeroet en de kentjoer toe. Roer de bruine suiker, de santen en de ketjap erdoor. Los hierin de pindakaas op. Laat het geheel even sudderen. Verwijder daarna de djeroek poeroet en de kentjoerwortel.
Doe de rijst in een ovenschaal en leg de groenten er in lagen op. Giet de pindasaus erover en bestrooi het geheel met de gefruite uitjes. Serveer direct.

Gado-gado met pindasaus

200 g rijst
200 g gesneden witte kool
200 g diepvriessperziebonen
200 g diepvriesbloemkoolroosjes
zout
1 pot taugé à 300 g
1 potje kant-en-klare pindasaus à 400 g
1 theel. sambal oelek
1 eetl. ketjap manis
50 g gefruite uitjes

Kook de rijst volgens de aanwijzing op de verpakking.
Blancheer de kool, de boontjes en de bloemkool afzonderlijk 5 minuten in ruim water met zout. Laat de taugé uitlekken.
Verwarm de pindasaus en breng deze op smaak met de sambal en de ketjap.
Doe de rijst in een ovenschaal en schep de groenten erop. Giet de pindasaus erover en bestrooi het geheel met de gefruite uitjes. Serveer direct.

Broccoliquiche

Voor het deeg
200 g bloem
mespunt zout
100 g boter
1 ei
boter om in te vetten

Voor de vulling
500 g broccoli
150 g belegen kaas
3 eieren
1 theel. kerriepoeder
½ l crème fraîche
100 g ham, dikke plak
zout en versgemalen peper
50 g amandelschaafsel

Zeef voor het deeg de bloem en het zout boven een kom en voeg de boter in klontjes toe. Roer dit door elkaar met het losgeklopte ei en 2 eetlepels water. Kneed het geheel tot een gladde deegbal ontstaat (gaat ook gemakkelijk met de keukenmachine). Laat het deeg op een koele plaats circa 30 minuten rusten.
Verwarm de oven voor tot 200 °C. Vet een quichevorm in.
Verdeel de broccoli in roosjes en snijd de stelen in stukjes van circa 2 cm. Blancheer de stelen 5 minuten en de roosjes 2 minuten in ruim kokend water met zout. Giet ze af en laat ze goed uitlekken.
Rasp de kaas in de keukenmachine en roer de eieren, de kerrie en de crème fraîche erdoor. Snijd de ham in piepkleine blokjes en schep deze samen met de broccoli door het ei-kaasmengsel. Breng het geheel op smaak met zout en peper.
Rol het deeg uit en bekleed hiermee de ingevette quichevorm. Schep de vulling erin en bestrooi de bovenkant met het amandelschaafsel. Bak de quiche in circa 45 minuten af.

Broccoliquiche

boter om in te vetten
1 pak hartige taartmix
1 doos diepvriesbroccoliroosjes à la crème à 300 g
1 zakje geraspte kaas à 100 g
3 eieren
100 g hamblokjes
1 theel. kerriepoeder
zout en versgemalen peper
50 g amandelschaafsel

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Vet een quichevorm in.
Bereid de taartmix volgens de aanwijzing op de verpakking.
Vermeng in een grote kom de broccoli à la crème met de geraspte kaas, de losgeklopte eieren, de hamblokjes en de kerrie en breng het geheel op smaak met zout en peper.
Rol het deeg uit en bekleed hiermee de quichevorm. Schep de vulling erin en bestrooi de bovenkant met het amandelschaafsel. Bak de quiche in circa 45 minuten af.

Zwitserse groentetaart

Voor een springvorm van ca. 28 cm ∅

Voor het deeg
250 g bloem
125 g boter
1 ei
mespunt zout
2 eetl. koud water
boter om in te vetten

Voor de vulling
200 g gruyèrekaas
5 dl melk
2 dl slagroom
6 eieren
200 g mager gerookt spek
1 ui
1 blikje asperges à 250 g
2 vleestomaten
1 prei
4 wortelen
25 g boter
zout en versgemalen peper

Doe de bloem in de keukenmachine en voeg de boter in klontjes, het ei, het zout en het water toe. Laat de keukenmachine zo lang draaien tot een soepel deeg ontstaat, dat als een bal van de randen van de kom loslaat.
Laat het deeg circa 30 minuten afgedekt in de koeling rusten.
Verwarm de oven voor tot 180 °C. Vet een springvorm in.
Rasp voor de vulling de gruyèrekaas in de keukenmachine en meng de melk, de slagroom en de eieren erdoor.
Snijd het spek in kleine dobbelsteentjes en de ui in ringen. Laat de asperges uitlekken en snijd ze in stukjes.
Ontvel de tomaten en snijd het vruchtvlees in blokjes. Snijd de prei in ringen en rasp de wortelen. Blancheer prei en wortel circa 3 minuten in ruim kokend water met zout, giet ze af en laat ze uitlekken.
Verwarm de boter in een pan en fruit hierin de uiringen en de spekblokjes, voeg prei, wortel en tomaat toe en bak deze even mee. Schep de asperges erdoor en breng op smaak met zout en peper.
Rol het deeg uit tot een grote lap en bekleed hiermee de springvorm.
Schep het groente-spekmengsel erin en giet de ei-kaasmassa erover. Bak de taart in circa 60 minuten af.

Zwitserse groentetaart

Voor een springvorm van ca. 28 cm Ø

1 pak hartige taartmix
boter om in te vetten
50 g boter
200 g spekblokjes
2 zakjes soepgroente à 150 g
1 blik tomatenblokjes à 400 g
1 blikje asperges à 250 g
200 g geraspte oude kaas
5 dl melk
2 dl slagroom
6 eieren
zout en versgemalen peper

Bereid het deeg volgens de aanwijzing op de verpakking.
Verwarm de oven voor tot 180 °C. Vet een springvorm in.
Verwarm de boter in een pan en fruit hierin de spekblokjes en de soepgroente. Laat de tomatenblokjes en de asperges uitlekken en snijd de asperges in stukjes, roer beide door het spekmengsel en warm even mee.
Meng de geraspte kaas met de melk, de slagroom en de eieren door elkaar en breng op smaak met zout en peper.
Rol het deeg uit en bekleed hiermee de springvorm, schep het spek-groentemengsel erin en giet de ei-kaasmassa erover. Bak de taart in circa 60 minuten af.

Flensjestaart met kaas en groenten

Voor de flensjes
125 g bloem
snuf zout
2 eieren
½ l melk

En verder
2 vleestomaten
1 courgette
1 dl olie
100 g spinazie
200 g belegen kaas
150 g salami

Klop voor het beslag bloem, zout en eieren door elkaar. Roer scheutje voor scheutje de melk erdoor tot een glad beslag ontstaat. Laat dit circa 30 minuten rusten.
Bereid intussen de groenten: ontvel de tomaten en snijd ze in dunne plakken. Snijd de courgette eveneens in dunne plakken.
Verhit de helft van de olie en fruit hierin de tomaten- en courgetteplakken om en om in circa 3 minuten. Schep ze uit de pan en houd ze apart. Was de spinazie en fruit deze circa 5 minuten in de olie. Rasp de kaas met behulp van de keukenmachine.
Verhit de rest van de olie in een kleine koekenpan of crêpepan en bak hierin flensjes; schep voor elk flensje een juslepeltje beslag in de pan en laat het op halfhoog vuur bakken tot de bovenkant droog is. Keer het flensje en bak ook de andere kant bruin. Bak van het beslag circa 8 flensjes.
Verhit de grill of schakel de bovenwarmte van de oven in.
Leg een flensje in een vuurvaste schaal. Bedek dit met plakjes tomaat. Bestrooi met wat geraspte kaas en leg er een volgend flensje op. Beleg dit met de salami en bestrooi weer met wat geraspte kaas. Bouw zo voort, steeds met een andere vulling, tot het laatste flensje dat alleen met geraspte kaas bestrooid wordt. Laat het geheel in de oven in circa 5 minuten gratineren.

Flensjestaart met kaas en groenten

1 blik gepelde tomaten à 400 g
1 courgette
½ dl olie
½ pak diepvriesbladspinazieblokjes à 225 g
1 pak kant-en-klare flensjes (8 stuks)
1 zakje geraspte belegen kaas à 100 g
150 g salami

Laat de tomaten uitlekken en snijd deze en de courgette in dunne plakken.

Verhit 1 eetlepel olie en fruit de courgetteplakken om en om circa 3 minuten. Laat de spinazie goed uitlekken. Verhit de grill of schakel de bovenwarmte van de oven in.
Leg een flensje in een vuurvaste schaal en bedek deze met een laagje tomatenplakken. Bestrooi met wat geraspte kaas en leg een volgend flensje erop. Beleg dit met de salami en bestrooi weer met wat kaas. Bouw zo voort, steeds met een andere vulling, tot het laatste flensje dat alleen met kaas wordt bestrooid. Laat het geheel in een hete oven circa 5 minuten gratineren.

Geurig appelschoteltje

boter om in te vetten
1 kg appels
25 g boter
50 g rozijnen
1 dl calvados
50 g amandelen
1 sinaasappel
2 theel. kaneel
75 g witte basterdsuiker
2 eetl. bakgember
25 g bruine basterdsuiker

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Vet een ovenschaal in.
Schil de appels, snijd ze in vieren en verwijder het klokhuis. Snijd de parten in stukjes. Verhit de boter in een ruime pan en fruit hierin de appelstukjes circa 4 minuten.
Week de rozijnen in de calvados, maal de amandelen fijn en rasp de schil van de sinaasappel. Roer kaneel, witte basterdsuiker, sinaasappelrasp, bakgember en amandelpoeder door de appelstukjes en warm even door.
Meng de geweekte rozijnen met de calvados door de appelschotel en schep het geheel in de ovenschaal.
Bestrooi de bovenkant met de bruine basterdsuiker en zet de schaal circa 15 minuten in de oven tot een goudbruin korstje is ontstaan.

Geurig appelschoteltje

50 g rozijnen
1 dl calvados
boter om in te vetten
1 grote pot appelcompote à 800 g
50 g amandelpoeder
1 theel. gekonfijte sinaasappelschil
2 eetl. bakgember
25 g bruine basterdsuiker

Week de rozijnen in de calvados.
Verwarm de oven voor tot 200 °C. Vet een ovenschaal in.
Meng in een grote kom de appelcompote, het amandelpoeder, de sinaasappelschil en de bakgember door elkaar en roer de rozijnen met calvados erdoor.
Schep het geheel in de ovenschaal en bestrooi de bovenkant met de basterdsuiker. Zet circa 15 minuten in de oven tot een goudbruin korstje is ontstaan.

Avocadosoep met garnalen

2 rijpe avocado's
sap van 1 citroen
2 dl crème fraîche
4 dl visbouillon
zout en versgemalen peper
½ krop ijsbergsla
1 bosje verse citroenmelisse
1 citroen
150 g Hollandse garnalen
100 g maïskorrels

Schil de avocado's, halveer ze en verwijder de pit. Snijd het vruchtvlees in stukken en pureer deze met het citroensap in de keukenmachine. Klop de crème fraîche en de visbouillon erdoor en breng op smaak met zout en peper. Zet de soep tot gebruik koel weg.
Snijd intussen de ijsbergsla in fijne reepjes, was de citroenmelisse en hak deze fijn (houd 4 blaadjes apart). Snijd de citroen in dunne plakjes.
Meng in een kom de garnalen, de ijsbergsla, de maïskorrels en de citroenmelisse door elkaar en schep een bergje in het midden van 4 diepe borden. Schenk hierover de koude avocadosoep en garneer met een plakje citroen en een blaadje citroenmelisse.

Avocadosoep met garnalen

1 pot quacamole à 250 g
4 dl visbouillon van 1½ tablet
1 citroen
150 g Hollandse garnalen
1 klein blikje maïskorrels
1 zakje fijngesneden slasoorten
1 eetl. gedroogde munt

Roer de quacamole met de visbouillon door elkaar en zet de soep tot gebruik koel weg. Snijd de citroen in plakjes. Meng in een kom de garnalen, de uitgelekte maïskorrels, de sla en de munt door elkaar en schep een bergje in het midden van vier diepe borden. Schenk hierover de koude avocadosoep en garneer met een plakje citroen.

Exotische fruitsalade

2 appels, Franse golden delicious
2 sinaasappels
2 bananen
½ verse ananas
3 mandarijnen
8 gemberbolletjes
3 eetl. suiker
2 eetl. gembersap
3 eetl. sinaasappellikeur
½ liter vanille-ijs

Schil de appels en steek met behulp van een appelboor het klokhuis eruit. Snijd de appels vervolgens in dunne plakken. Schil de sinaasappels dik, zodat ook het wit is verwijderd, snijd het vruchtvlees in dunne plakken, verwijder zo nodig de pitten. Pel de bananen en snijd deze in plakjes, maak de ananas schoon en snijd het vruchtvlees in kleine stukjes. Pel de mandarijnen en verwijder zoveel mogelijk de witte draadjes van de partjes. Snijd de gemberbolletjes in kleine stukjes.
Beleg de bodem van een ondiepe glazen schaal met de appelplakjes, verdeel hierover de bananenplakjes, de mandarijnenpartjes, de ananas- en gemberstukjes en sluit af met de sinaasappelplakken. Meng de suiker met het gembersap en de sinaasappellikeur en giet dit over de salade.
Zet het geheel circa 60 minuten afgedekt in de koeling.
Serveer met het vanille-ijs.

Exotische fruitsalade

1 blik fruitcocktail à 400 g
1 blikje ananasstukjes à 225 g
1 blikje mandarijntjes à 300 g
2 bananen
2 eetl. bakgember
3 eetl. suiker
2 eetl. gembersap
3 eetl. sinaasappellikeur
½ liter vanille-ijs

Laat fruitcocktail, ananas en mandarijntjes uitlekken, pel de bananen en snijd ze in plakjes.
Beleg de bodem van een ondiepe glazen schaal met de bananenplakjes, verdeel hierover de mandarijn, de ananas en de bakgember en sluit af met de fruitcocktail. Meng de suiker met het gembersap en de sinaasappellikeur en giet dit over de salade.
Zet het geheel afgedekt circa 60 minuten in de koeling.
Serveer met het vanille-ijs.

Kalfsbiefstukjes met bosbessensaus

4 verse vijgen
2 dl vleesbouillon
2 vleestomaten
2 sjalotjes
1 eetl. olijfolie
20 g boter
4 kalfsbiefstukjes à 175 g
zout en versgemalen peper
sap van 1 citroen
2 eetl. ketjap manis
100 g bosbessen
1 eetl. bosbessenjam
1 dl slagroom

Pocheer de vijgen circa 10 minuten in de bouillon, giet ze af, maar bewaar de helft van het vocht voor de saus. Ontvel de tomaten en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Pel de sjalotjes en snijd ze fijn met de staafmixer en de hakmolen.
Verhit de olie in een pan en fruit hierin de sjalot zacht en glazig.
Verhit de boter in een pan en bak hierin de biefstukjes rondom bruin in circa 5 minuten. Neem ze uit de pan, bestrooi ze met zout en peper en houd het vlees warm onder aluminiumfolie.
Pureer de tomatenblokjes met de bouillon in de blender en breng de saus in een pan aan de kook. Roer het citroensap, de ketjap, de bessen, de jam en de gefruite sjalotjes erdoor en breng dit opnieuw aan de kook. Blijf doorroeren, klop de slagroom erdoor en breng de saus op smaak met zout en peper.
Snijd de gepocheerde vijgen in plakjes en rangschik deze dakpansgewijs op de kalfsbiefstukjes, giet de warme saus over het vlees en serveer meteen. Lekker met rijst.

Kalfsbiefstukjes met bosbessensaus

20 g boter
4 kalfsbiefstukjes à 175 g
zout en versgemalen peper
4 gedroogde vijgen
2 dl tomatensaus (zakje of fles)
2 eetl. ketjap manis
3 eetl. bosbessenjam
sap van 1 citroen
1 dl slagroom

Verwarm de boter in een pan en bak hierin de biefstukjes rondom bruin in circa 5 minuten. Neem ze uit de pan, bestrooi ze met zout en peper en houd het vlees warm onder aluminiumfolie. Snijd de vijgen in dunne plakjes. Bereid de tomatensaus volgens de aanwijzing op de verpakking of breng de tomatensaus aan de kook en roer de ketjap, de jam en het citroensap erdoor. Blijf doorroeren, klop de slagroom erdoor en breng op smaak met zout en peper. Warm de vijgenplakjes even door in de saus.
Leg een kalfsbiefstukje op 4 voorverwarmde borden en giet de saus erover. Lekker met rijst.

Bosbessensalade met abrikozen en oude kaas

10 gedroogde abrikozen
1 dl rode port
½ krop eikenbladsla
½ krop radicchio
150 g oude kaas
klein trosje blauwe druiven
3 eetl. cassislikeur
1 theel. mosterd
1½ dl druivenpitolie
1 theel. honing
zout en versgemalen peper
150 g bosbessen

Week de abrikozen 1 nacht in water en kook ze circa 10 minuten in het weekvocht. Giet ze af en laat ze uitlekken. Snijd ze in smalle reepjes en doe ze in een kom, schenk de port erover en laat circa 1 uur intrekken. Giet de abrikozen af.
Was en pluk de slasoorten, snijd de radicchio in smalle reepjes. Snijd de oude kaas in blokjes en halveer en ontpit de druiven.
Klop voor de dressing de likeur, de mosterd, de olie en de honing door elkaar in een blender en breng op smaak met zout en peper.
Schep in een ruime kom de kaasblokjes, de bessen (houd er een paar apart), de druiven, de radicchio en de uitgelekte abrikozen door elkaar.
Schik de eikenbladsla op een platte schaal of 4 borden en verdeel hierover de kaas-bessensalade, giet de dressing erover en garneer met de apart gehouden bosbessen.

Bosbessensalade met abrikozen en oude kaas

1 blik abrikozen à 700 g
1 dl rode port
1 blikje bosbessen à 200 g
1 blikje gepelde druiven à 300 g
150 g oude kaas
1 zakje gemengde sla
1½ dl basisdressing
3 eetl. cassislikeur

Laat de abrikozen uitlekken en snijd ze in reepjes. Doe ze in een kom en giet de port erover, laat zo staan. Laat de bosbessen en de druiven uitlekken en snijd de kaas in blokjes. Schep in een ruime kom de kaasblokjes, de bessen (houd er een paar apart), de druiven en de uitgelekte abrikozen door elkaar.
Schik de gemengde sla op een platte schaal of 4 borden en verdeel hierover de kaas-bessensalade. Roer de basisdressing met de cassislikeur door elkaar en giet deze over de salade. Garneer met de apart gehouden bosbessen.

Mangomousse met crème pompadour

2 rijpe mango's
4 blaadjes gelatine
175 g fromage blanc
50 g poedersuiker
sap van ½ citroen
sap van ½ sinaasappel
1½ dl slagroom
8 rijpe abrikozen
4 eetl. marsala
1 dl crème fraîche
2 eetl. suiker
slagroom voor de garnering

Schil de mango's, snijd het vruchtvlees in plakken glad langs de pit af en snijd ze in kleine stukjes, maar houd een halve mango apart voor garnering en snijd deze in dunne plakken.
Pureer de rest in de keukenmachine en druk de ontstane puree door een zeef.
Week de gelatineblaadjes in koud water. Vermeng de mangopuree met de fromage blanc en de poedersuiker.
Verwarm het citroensap en het sinaasappelsap tot handwarm en los de gelatine erin op. Spatel dit mengsel door de mangomassa.
Klop de slagroom stijf, spatel deze eveneens door de mangomassa en schep het geheel in een glazen schaal.
Ontvel de abrikozen, halveer ze en verwijder de pit. Snijd het vruchtvlees in kleine stukjes en pureer deze met de marsala in de keukenmachine. Klop de crème fraîche met de suiker lobbig en roer deze door de abrikozenpuree.
Schenk deze crème pompadour op de mangomousse en laat de mousse minimaal 2 uur in de koeling opstijven.
Garneer met de achtergehouden mangoplakken en toefjes stijfgeslagen slagroom.

Mangomousse met crème pompadour

1 blik mangopartjes à 300 g
4 blaadjes gelatine
2 dl citroenvla
1 eetl. poedersuiker
½ beker stijfgeklopte slagroom
1 potje abrikozenjam extra, 300 g
4 eetl. marsala
1 dl crème fraîche

Laat de mangopartjes uitlekken, maar vang het vocht op. Week de gelatineblaadjes in koud water. Pureer de mangopartjes en roer de vla en de poedersuiker erdoor.
Verwarm het mangovocht en los de gelatine erin op. Meng dit door de mangomassa en schep de stijfgeklopte slagroom erdoor. (Houd een beetje apart voor de garnering.) Schep het geheel in een glazen schaal.
Verwarm de jam tot handwarm en roer de marsala en de crème fraîche erdoor. Schenk de crème pompadour op de mangomousse en laat deze mousse minimaal 2 uur in de koeling opstijven. Garneer met de rest van de slagroom.

Perziken met honing en champagne

4 grote perziken
1 citroen
1 sinaasappel
1 dl honing
1 dl champagne

Ontvel de perziken, halveer ze en verwijder de pitten. Rasp de schillen van de citroen en de sinaasappel (met behulp van een zesteur). Pers ze daarna uit.
Breng citroen- en sinaasappelsap en -rasp, 2 deciliter water en de honing aan de kook en pocheer hierin de halve perziken circa 10 minuten. Laat ze in het vocht afkoelen.
Roer de champagne erdoor en serveer de perziken in glazen coupes.

Perziken met honing en champagne

1 blik halve perziken à 800 g
3 eetl. citroensap
1 dl sinaasappelsap
1 eetl. gekonfijte sinaasappelschilletjes
100 g honing
1 dl champagne

Laat de perziken uitlekken. Breng het citroen- en sinaasappelsap met de schilletjes, 2 deciliter water en de honing aan de kook en warm hierin de perziken. Laat ze in het vocht afkoelen.
Roer de champagne erdoor en serveer de perziken in glazen coupes.

Vruchtenterrine met frambozencoulis

½ l melk
1 vanillestokje
6 eidooiers
60 g suiker
12 blaadjes gelatine
250 g aardbeien
2 dl yoghurt
1 dl citroensap
2 eetl. gembersiroop
250 g frambozen
½ l suikersiroop

Breng de melk met het opengesneden vanillestokje aan de kook. Draai het vuur uit en laat de melk circa 20 minuten staan. Klop de eidooiers met de suiker tot een dikke blanke crème ontstaat. Giet al roerend de helft van de warme melk erop en roer dit mengsel weer door de resterende melk. Verwijder het vanillestokje en breng de vla al roerende weer aan de kook tot dit bindt. Laat de vla geheel afkoelen.
Week de gelatineblaadjes 2 minuten in koud water, was de aardbeien, verwijder de kroontjes en snijd de aardbeien in stukjes. Verwarm de yoghurt en los hierin de uitgeknepen gelatineblaadjes op. Roer het citroensap en de gembersiroop door de afgekoelde vla en schep daarna de yoghurt erdoor.
Schep een laagje vanilleyoghurt in een terrinevorm en laat dit opstijven. Leg hierop de aardbeienstukjes en giet de rest van de vanilleyoghurt erover.
Laat de terrine minimaal 3 uur opstijven in de koelkast.
Pureer de frambozen met de suikersiroop in de blender tot een gladde saus. Stort de terrine na de vorm even in warm water gehouden te hebben. Snijd de terrine in plakken, serveer ze op borden en giet de frambozencoulis rondom.

Vruchtenterrine met frambozencoulis

12 blaadjes gelatine
250 g aardbeien uit blik of diepvries
1 dl yoghurt
2 eetl. gembersiroop
1 l citroenvla
1 flesje frambozensaus à 200 ml

Week de gelatineblaadjes 2 minuten in koud water en laat de aardbeien uitlekken. Verwarm de yoghurt en los hierin de uitgeknepen gelatineblaadjes op. Roer de gembersiroop door de citroenvla en schep de yoghurt erdoor. Schep een laagje in een terrinevorm en laat dit opstijven. Leg hierop de aardbeien en giet de rest erover. Laat de terrine minimaal 3 uur opstijven in de koelkast.
Stort de terrine na de vorm even in warm water gehouden te hebben. Snijd de terrine in plakken, serveer ze op borden en giet de frambozensaus rondom.

Geroosterde cake met aardbeienijs

Voor een cakevorm van 1 l inhoud

Voor de cake
boter om in te vetten
200 g boter
200 g suiker
zout
geraspte schil van 1 citroen
3 eieren
200 g bloem

Voor het aardbeienijs
schil van 1 citroen
300 g suiker
500 g aardbeien

En verder
1½ dl slagroom
1 eetl. suiker
aardbeien voor garnering
4 takjes verse munt

Verwarm de oven voor tot 150 °C. Vet de cakevorm in.
Klop de zachte boter met de suiker en een snuf zout tot een crèmeachtige massa. Roer de citroenrasp door de botercrème en klop een voor een de eieren erdoor. Spatel vervolgens luchtig de gezeefde bloem door het beslag en schep het geheel in de cakevorm. Bak de cake in circa 1½ uur af en laat deze op een rooster geheel afkoelen.
Maak intussen het ijs: breng 2 deciliter water aan de kook met de citroenschil en laat circa 15 minuten trekken. Verwijder de schil en voeg de suiker toe, laat dit even doorkoken (niet roeren) en laat afkoelen.
Was de aardbeien, verwijder de kroontjes en snijd ze in stukjes. Pureer ze in de keukenmachine met de suikersiroop tot een gladde massa. Giet deze in een bak of kom en zet het geheel enige tijd in de vriezer.
Klop de slagroom stijf met de suiker en halveer de aardbeien.
Snijd de cake in plakken en rooster deze in een broodrooster goudbruin en knapperig.
Leg op 4 borden steeds 2 plakken cake en schep hierop 3 bolletjes aardbeienijs. Garneer met toefjes stijfgeslagen slagroom, de gehalveerde aardbeien en een takje munt.
Serveer direct.

Geroosterde cake met aardbeienijs

aardbeien voor garnering
1 roombotercake
1 bak aardbeienijs
1 beker stijfgeklopte slagroom
4 takjes verse munt

Halveer de aardbeien. Snijd de cake in plakken en rooster deze in een broodrooster goudbruin en knapperig.
Leg op 4 borden steeds 2 plakken cake en schep hierop 3 bolletjes aardbeienijs. Garneer met toefjes slagroom, de gehalveerde aardbeien en een takje munt.
Serveer direct.

Gevulde soesjes

boter om in te vetten
2 eieren
50 g boter
½ theel. zout
75 g bloem
12 verse lychees
1 dl crème fraîche
100 g pure chocolade
½ bosje verse munt

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Vet een bakplaat in.
Klop 1 ei in een kopje los. Verwarm de boter met 1½ dl water en het zout in een steelpan tot de boter gesmolten is. Roer van het vuur af de gezeefde bloem er in één keer door. Roer tot een glad deeg ontstaat dat als een bal van de pan loslaat. Roer het tweede ei erdoor en voeg pas als dit volledig is opgenomen, scheutje voor scheutje het losgeklopte ei toe. Als het deeg in grove stukken van de lepel afvalt, is het goed.
Doe het in een spuitzak en spuit 12 bergjes op de bakplaat met circa 3 cm tussenruimte.
Bak de soesjes goudbruin en gaar in circa 10 minuten. Laat ze afkoelen op een taartrooster.
Pel de lychees en ontpit ze. Kruis de soesjes aan de onderkant met een mes in. Druk in elk soesje een lychee en leg de gevulde soesjes kransvormig op een mooie schaal.
Verwarm de crème fraîche en voeg al roerende de chocolade in stukjes toe. Roer tot alle chocolade gesmolten is en een gladde saus ontstaat. Niet te heet laten worden! Schenk de saus over de soesjes en garneer met blaadjes munt.
Serveer direct.

Gevulde soesjes

1 blik lychees à 300 g
12 kant-en-klare minisoesjes
3 eetl. crème fraîche
1 flesje chocoladesaus à 200 ml
½ bosje verse munt

Laat de lychees uitlekken. Kruis de soesjes aan de onderkant met een mes in. Druk in elk soesje een lychee en leg de gevulde soesjes op een mooie schaal.
Verwarm de crème fraîche en roer de chocoladesaus erdoor, warm even mee en schenk de saus over de soesjes. Garneer met blaadjes munt.
Serveer direct.

Kruidenaardappeltjes met spek en knoflook

6 grote aardappelen
zout
150 g rookspek
½ bosje verse rozemarijn
½ bosje verse tijm
½ bosje verse peterselie
2 sjalotjes
3 tenen knoflook
20 g boter
2 eetl. olie
grofgemalen peper

Schil de aardappels en kook ze beetgaar in ruim water met zout in circa 10 minuten, giet ze af en laat ze uitlekken. Snijd het rookspek in piepkleine blokjes en hak de kruiden in de keukenmachine. Pel en snipper de sjalotjes en pers de knoflook. Snijd de aardappelen in schijven en halveer deze. Verhit de boter met de olie in een pan en fruit hierin de spekreepjes, de sjalot en de knoflook circa 5 minuten. Schep de aardappelschijfjes erdoor en bak deze goudbruin en gaar in circa 10 minuten. Voeg de gehakte kruiden toe en breng het geheel op smaak met zout en peper.
Lekker met een gemengde salade.

Kruidenaardappeltjes met spek en knoflook

20 g boter
2 eetl. olie
150 g rookspekreepjes
100 g fijngesneden uien
2 theel. knoflookpoeder
1 pak voorgekookte aardappelschijfjes
1 doosje fijngesneden diepvriestuinkruiden
1 theel. gedroogde rozemarijn
zout en grofgemalen peper

Verhit de boter met de olie in een pan en fruit hierin de spekreepjes, de uien en het knoflookpoeder circa 5 minuten. Schep de aardappelschijfjes erdoor en bak deze goudbruin en gaar in circa 10 minuten. Voeg de fijngesneden tuinkruiden en de rozemarijn toe en breng het geheel op smaak met zout en peper.
Lekker met een gemengde salade.

Tortilla

8 grote aardappelen
2 uien
3 tenen knoflook
200 g chorizo (Spaanse worst)
1 bosje peterselie
2 takjes verse rozemarijn
1 dl olijfolie
8 eieren
zout en versgemalen peper

Schil de aardappelen en snijd ze in dunne schijfjes. Pel en snipper de uien en pers de knoflook. Snijd de chorizo in plakjes en hak de kruiden fijn.
Verhit de olijfolie in een pan en fruit hierin de ui en de knoflook zacht en glazig. Schep de aardappelschijfjes en de chorizoplakjes erdoor en bak het geheel circa 10 minuten om en om goudbruin.
Klop de eieren los met zout, peper en de gehakte kruiden en giet dit mengsel bij de aardappelschijfjes. Verdeel het mengsel over de hele bodem van de pan en laat het in circa 15 minuten met het deksel op de pan goudbruin en gaar worden. Keer de tortilla met behulp van een groot, plat deksel en bak ook de andere kant goudbruin.
Snijd de tortilla in punten of blokjes en serveer warm of koud.
Lekker met een groene salade.

Tortilla

1 dl olijfolie
150 g gesneden uien
1 pak aardappelschijfjes
200 g chorizoplakjes (Spaanse worst)
1 eetl. knoflookpoeder
8 eieren
zout en versgemalen peper
1 doosje fijngesneden diepvriespeterselie
1 theel. gedroogde rozemarijn

Verhit de olijfolie in een pan en fruit hierin de uien zacht en glazig. Schep de aardappelschijfjes, de chorizo en het knoflookpoeder erdoor en bak het geheel circa 5 minuten om en om goudbruin.
Klop de eieren los met zout, peper en de kruiden en giet dit mengsel bij de aardappelschijfjes. Verdeel het over de hele bodem van de pan en laat het in circa 15 minuten met het deksel op de pan goudbruin en gaar worden. Keer de tortilla met behulp van een groot, plat deksel en bak ook de andere kant goudbruin.
Snijd de tortilla in punten of blokjes en serveer warm of koud.
Lekker met een groene salade.

Spaghetti Milanese

3 uien
2 tenen knoflook
4 vleestomaten
2 eetl. olijfolie
400 g kalfsgehakt
1 eetl. tomatenpuree
1 theel. suiker
1½ dl rode wijn
1 dl geconcentreerde bouillon
400 g spaghetti
zout en versgemalen peper
1 bosje basilicum

Pel en snipper de uien en pers de knoflook. Ontvel de tomaten en snijd het vruchtvlees in blokjes.
Verhit de olijfolie in een ruime pan en bak hierin het kalfsgehakt rul, voeg ui en knoflook toe, meng het geheel goed door elkaar en bak het circa 5 minuten. Roer de tomatenblokjes, de -puree en de suiker erdoor en schenk de wijn en de bouillon erbij. Laat dit circa 20 minuten zachtjes pruttelen.
Kook intussen de spaghetti beetgaar in ruim water met wat zout en laat deze uitlekken. Snijd de basilicumblaadjes in smalle reepjes, maar houd wat blaadjes achter voor garnering. Schep de basilicumreepjes door de vleessaus en breng deze op smaak met zout en peper. Bestrooi voor het serveren met de achtergehouden basilicumblaadjes. Serveer de spaghetti apart bij de saus. Lekker met een groene salade.

Spaghetti Milanese

2 eetl. olijfolie
400 g kalfsgehakt
1 theel. knoflookpoeder
200 g gesneden uien
1 pot tomatensaus à 300 ml
½ dl bouillon van ½ tablet
400 g spaghetti
1 doosje fijngesneden diepvriesbasilicum
zout en versgemalen peper

Verhit de olijfolie in een ruime pan en bak het kalfsgehakt rul, voeg het knoflookpoeder en de uien toe en bak het geheel circa 5 minuten. Roer vervolgens de tomatensaus en de bouillon erdoor en laat het geheel circa 10 minuten pruttelen.
Kook intussen de spaghetti volgens de aanwijzing op de verpakking, giet af en laat uitlekken.
Schep het basilicum door de vleessaus en breng deze op smaak met zout en peper. Serveer de spaghetti apart bij de saus.
Lekker met een groene salade.

Pastasalade op een bedje van parmaham

300 g verse pasta (fussili of farfalle)
1 courgette
1 rode paprika
1 bosje verse basilicum
2 sjalotjes
100 g oude kaas
100 g groene olijven zonder pit
200 g gesneden parmaham

Voor de dressing
4 eetl. olijfolie
2 eetl. crème fraîche
1 eetl. kruidenazijn
1 teentje knoflook
zout en versgemalen peper

Kook de pasta beetgaar volgens de aanwijzing op de verpakking, giet af en laat uitlekken.
Snijd de courgette in smalle reepjes en halveer de paprika. Verwijder zaad en zaadlijsten en snijd het vruchtvlees eveneens in smalle reepjes. Hak het basilicum grof, maar houd wat blaadjes apart voor garnering. Pel de sjalotjes en snijd ze fijn met de staafmixer en de hakmolen. Snijd de kaas in reepjes en halveer de olijven.
Klop voor de dressing de olijfolie, de crème fraîche en de azijn door elkaar. Pers het teentje knoflook en roer dit erdoor. Breng de dressing op smaak met zout en peper.
Schep in een grote kom de pasta, de groentereepjes, het basilicum, de sjalotjes, de kaasreepjes en de olijven behoedzaam door elkaar.
Drapeer de parmahamplakken op 4 borden en schep in het midden een bergje pastasalade, giet de dressing over het geheel en garneer met de achtergehouden basilicumblaadjes.

Pastasalade op een bedje van parmaham

1 courgette
100 g oude kaas
½ potje rodepaprikasalade
100 g groene olijven zonder pit
2 bakjes kant-en-klare pastasalade
1 doosje fijngesneden diepvriesbasilicum
zout en versgemalen peper
200 g gesneden parmaham

Snijd de courgette en de oude kaas in smalle reepjes en laat de paprikasalade uitlekken. Halveer de olijven. Schep in een grote kom de pastasalade, de courgettereepjes, de kaasreepjes, de paprika, de olijven en de helft van het basilicum door elkaar en breng op smaak met zout en peper. Drapeer de ham op 4 borden, schep in het midden een bergje pastasalade en garneer het geheel met de rest van het basilicum.

Tagliatelle met ham en pesto

400 g tagliatelle
1 eetl. olijfolie
zout

Voor de pesto
2 tenen knoflook
1 flink bosje verse basilicum
100 g pecorino kaas
25 g parmezaanse kaas
2 eetl. pijnboompitten
1 dl olijfolie
versgemalen peper

En verder
200 g ham
100 g zwarte olijven zonder pit
1 sjalotje
2 langwerpige tomaten (romatomaten)
2 eetl. olijfolie
50 g parmezaanse kaas

Kook de tagliatelle in ruim kokend water met de olijfolie en wat zout beetgaar in circa 8 minuten, giet af en laat uitlekken.
Pel en pers voor de pesto de knoflook. Pluk de blaadjes van het basilicum en pureer deze in de keukenmachine met de kaassoorten, de pijnboompitten, de knoflook en de olijfolie tot een gladde puree. Breng op smaak met zout en peper en houd haar apart.
Snijd de ham in blokjes en halveer de olijven. Pel en snipper het sjalotje.
Ontvel de tomaten en snijd het vruchtvlees in blokjes.
Verhit de olijfolie in een pan en fruit hierin het sjalotje zacht en glazig.
Voeg de hamblokjes, de olijven en de tomatenblokjes toe en warm circa 3 minuten door. Schep vervolgens de tagliatelle en de pesto erdoor en warm deze even mee. Bestrooi het geheel met de parmezaanse kaas.
Serveer meteen.

Tagliatelle met ham en pesto

400 g tagliatelle
3 eetl. olijfolie
zout
1 sjalotje
1 blik tomatenblokjes op sap à 400 g
100 g zwarte olijven zonder pit
200 g hamblokjes
1 potje groene pesto à 135 g
50 g parmezaanse kaas

Kook de tagliatelle in ruim kokend water met 1 eetlepel olijfolie en wat zout beetgaar in circa 8 minuten, giet af en laat uitlekken.
Pel en snipper het sjalotje, laat de tomatenblokjes uitlekken en halveer de olijven.
Verhit de rest van de olijfolie in een pan en fruit hierin het sjalotje zacht en glazig. Voeg de tomatenblokjes, de olijven en de hamblokjes toe en warm circa 3 minuten door. Schep vervolgens de tagliatelle en de pesto erdoor en warm deze even mee. Bestrooi het geheel met de parmezaanse kaas. Serveer meteen.

OPOR-TELORSCHOTEL MET VARKENSFILETREEPJES

250 g mienestjes
4 eieren
2 preistengels
1 rode Spaanse peper
3 tenen knoflook
1 cm verse gemberwortel
1 cm verse laoswortel
300 g varkensfiletlapjes
2 eetl. sojaolie
1 theel. ketoembar
½ theel. djinten (komijn)
1 theel. bruine basterdsuiker
1 serehspriet
2 dl kippenbouillon
½ dl ketjap manis
2 eetl. santen

Kook de mie volgens de aanwijzing op de verpakking, giet af en laat uitlekken. Kook de eieren hard in 8 minuten, laat ze schrikken onder koud stromend water en pel ze. Snijd de prei in ringen, de van zaadlijsten ontdane rode peper in ragfijne reepjes en pers de knoflook. Maak de gember- en de laoswortel fijn met de staafmixer en de hakmolen en snijd de varkensfiletlapjes in smalle reepjes.
Verhit de olie in een pan en fruit hierin de prei en de knoflook, voeg de ketoembar, de djinten en de basterdsuiker toe en bak dit geheel circa 5 minuten. Schep de vleesreepjes erdoor en bak ze op hoog vuur rondom bruin. Voeg de rode peper, de gember, de laos en de sereh toe en giet de kippenbouillon erbij. Laat het vlees circa 10 minuten zachtjes pruttelen en roer ten slotte de ketjap en de santen erdoor.
Halveer de eieren en garneer de schotel ermee; serveer met de mie.

Opor-telorschotel met varkensfiletreepjes

300 g varkensfiletlapjes
4 eieren
2 eetl. sojaolie
1 zakje preiringetjes
1 zakje oosterse kruidenmix
1 theel. chilipoeder
400 g kant-en-klare bami (toko of slager)
½ dl ketjap manis
2 eetl. santen

Snijd de varkensfiletlapjes in smalle reepjes. Kook de eieren hard in 8 minuten, laat ze schrikken onder koud stromend water en pel ze.
Verhit de olie in een pan en bak hierin de vleesreepjes rondom bruin. Voeg de preiringetjes, de kruidenmix en het chilipoeder toe en bak dit geheel circa 5 minuten. Roer de bami, de ketjap en de santen erdoor en warm dit circa 5 minuten mee.
Halveer de eieren en garneer het geheel ermee; serveer direct.

Couscous met gehakt en rozijnen

500 g grove couscous
2 l kalfsbouillon
1 ui in stukken
1 kaneelstokje
500 g kalfsgehakt
1 ui gesnipperd
½ theel. saffraanpoeder
2 eieren
50 g paneermeel
2 theel. kaneel
1 dl olijfolie
1½ kg uien
50 g boter
1 cm verse gemberwortel
150 g honing
300 g rozijnen
zout en versgemalen peper
50 g boter in klontjes

Spoel de couscous in een vergiet en laat uitlekken. Spreid de couscous uit op een platte schaal om de korrels los te maken. Breng de kalfsbouillon, de stukken ui en het kaneelstokje aan de kook in het onderste deel van een stoompan.

Meng het gehakt, de gesnipperde ui, het saffraanpoeder, de eieren, het paneermeel en 1 theelepel kaneel in de keukenmachine. Vorm kleine gehaktballetjes en leg deze in de bouillon. Doe de couscous in het bovenste deel van de stoompan, breng de bouillon opnieuw aan de kook met het deksel op de pan en stoom de couscous in 30 minuten gaar.
Spreid de couscous uit op een platte schaal en giet de olijfolie en 3 deciliter koud water erover. Laat de couscous staan tot al het vocht is opgenomen. Schep de gehaktballetjes uit de bouillon en houd ze apart.
Pel de 1½ kilo uien en snipper ze fijn in de keukenmachine. Verhit de boter in een pan en fruit de uien goudbruin. Rasp de gemberwortel en roer deze met de rest van de kaneel, de honing, de rozijnen, zout en peper door de uien. Laat het geheel circa 10 minuten stoven. Schep ten slotte de gehaktballetjes erdoor.
Stoom de couscous voor een tweede maal op dezelfde manier, breng op smaak met zout en roer de klontjes boter erdoor.
Leg de couscous in een ringvorm op een schaal en schep de saus in het midden.
Serveer direct.

Couscous met gehakt en rozijnen

1 pakje kant-en-klare couscous à 500 g
½ l kalfsbouillon (van 1 tablet)
1 ui
1 kaneelstokje
1 blik geconcentreerde uiensoep à 400 ml
150 g honing
300 g rozijnen
zout en versgemalen peper
1 theel. kaneel
1 theel. gemberpoeder
8 kant-en-klare kleine gehaktballen
50 g boter in klontjes

Bereid de couscous volgens de aanwijzing op de verpakking, maar gebruik de bouillon in plaats van water en voeg de ui in stukken en het kaneelstokje toe. Verwijder deze als de couscous klaar is.
Verwarm de uiensoep en voeg de honing en de rozijnen toe. Breng de soep op smaak met zout, peper, de kaneel en het gemberpoeder en laat deze circa 5 minuten zachtjes pruttelen. Schep ten slotte de gehaktballen erdoor en warm deze even mee.
Leg de couscous in kransvorm op een grote platte schaal en haal de korrels los met een vork. Breng op smaak met zout, roer de klontjes boter erdoor en schep de uien-gehaktsaus in het midden. Serveer direct.

Rijst met ananas en garnalen

500 g rijst
1 verse ananas
2 uien
1 teen knoflook
½ bosje verse koriander
1 rode chilipeper
3 eieren
zout en versgemalen peper
3 eetl. olie
1 eetl. sojasaus
200 g garnalen
100 g cashewnoten

Kook de rijst volgens de aanwijzing op de verpakking, giet af en laat uitlekken. Snijd overlangs een lange dunne plak van de ananas, zodat het vruchtvlees eruitgeschept kan worden en de schil intact blijft. Snijd het vruchtvlees in stukjes en bewaar het sap.
Pel de uien en de knoflook en snijd ze fijn met de staafmixer en de hakmolen. Hak de koriander, halveer de rode peper, verwijder zaad en zaadlijsten en snijd deze in ragfijne reepjes.
Klop de eieren los met zout en peper. Verhit de olie in een pan, giet het eimengsel erin en bak een goudgele omelet. Schep de omelet uit de pan en snijd deze in reepjes.
Bak de uien, de knoflook en de rode peper in de olie goudbruin en roer de sojasaus en de rijst erdoor. Bak dit circa 3 minuten. Voeg de stukjes ananas, het ananassap, de garnalen, de cashewnoten en de omeletreepjes toe. Schep het geheel behoedzaam door elkaar en breng op smaak met zout en peper.
Schep het rijstmengsel in de uitgeholde ananas en garneer met de koriander. Zet de ananas op een platte schaal en schep het overgebleven rijstmengsel er eventueel omheen.

Rijst met ananas en garnalen

3 eieren
zout en versgemalen peper
3 eetl. olie
150 g gesneden uien
1 theel. knoflookpoeder
1 theel. chilipoeder
400 g kant-en-klare nasi (toko of slager)
1 eetl. sojasaus
200 g garnalen
100 g cashewnoten
1 blik ananasstukjes op sap à 600 g
1 eetl. gedroogde koriander

Klop de eieren los met zout en peper. Verhit de olie in een pan, giet het eimengsel erin en bak een goudgele omelet. Schep de omelet uit de pan en snijd deze in reepjes. Bak de uien in de olie goudbruin en roer het knoflookpoeder en het chilipoeder erdoor. Voeg vervolgens de nasi en de sojasaus toe en bak dit circa 3 minuten.
Schep de garnalen, de cashewnoten, de ananasstukjes met sap en de omeletreepjes door het rijstmengsel. Breng het geheel op smaak met zout en peper.
Schep het rijstmengsel over in een voorverwarmde schaal en garneer met de koriander.

Koolrolletjes met rijst en kaassaus

200 g rijst
1 groene kool
zout
1 rode paprika
100 g ham
boter om in te vetten
1 eetl. olie
1 eetl. kerriepoeder
versgemalen peper
1 eetl. gembersiroop
100 g gruyèrekaas
25 g boter
25 g bloem
3 dl melk
50 g geraspte belegen kaas
1 eetl. crème fraîche
mespunt nootmuskaat

Kook de rijst volgens de aanwijzing op de verpakking, giet af en laat uitlekken. Snijd 12 bladeren los van de kool en snijd de nerven eruit. Blancheer de bladeren in ruim kokend water met zout in circa 4 minuten. Spoel ze af en dep ze droog. Snijd de rest van de kool in heel dunne reepjes. Snijd het vruchtvlees van de paprika en de ham in kleine blokjes.
Verwarm de oven voor tot 200 °C. Vet een ovenschaal in.
Verhit de olie in een pan en roerbak hierin de kool- en de paprikareepjes en de kerrie circa 5 minuten. Schep de rijst en de ham erdoor en breng op smaak met zout, peper en de gembersiroop.
Verdeel het rijstmengsel over de koolbladeren en rol deze strak op. Leg de rolletjes naast elkaar in de ovenschaal.
Rasp de gruyère in de keukenmachine.
Verwarm de boter in een pan en voeg de bloem toe, giet de melk erbij en roer tot een gladde saus ontstaat. Voeg de kaassoorten en de crème fraîche toe en breng de saus op smaak met zout, peper en de nootmuskaat. Giet de kaassaus over de koolrolletjes en zet de schotel circa 20 minuten in de oven.

Koolrolletjes met rijst en kaassaus

1 groene kool
zout
½ potje rodepaprikasalade
boter om in te vetten
1 eetl. olie
1 eetl. kerriepoeder
1 zakje kaassaus
200 g gare rijst
100 g hamblokjes
versgemalen peper
1 eetl. gembersiroop

Snijd 12 bladeren los van de kool en snijd de nerven eruit. Blancheer de bladeren in ruim kokend water met zout in circa 4 minuten, spoel ze af en dep ze droog. Snijd de rest van de kool in heel dunne reepjes en laat de paprikasalade uitlekken.
Verwarm de oven voor tot 200 °C. Vet een ovenschaal in.
Verhit de olie in een pan en roerbak hierin de koolreepjes, de paprika en de kerrie circa 5 minuten.
Bereid intussen de kaassaus volgens de aanwijzing op de verpakking.
Schep de rijst en de hamblokjes door het koolmengsel en breng op smaak met zout, peper en de gembersiroop.
Verdeel het rijstmengsel over de koolbladeren en rol deze strak op. Leg de rolletjes naast elkaar in de ovenschaal. Giet de kaassaus erover en zet de schotel circa 20 minuten in de oven.

Visrisotto

1 ui
1 courgette
2 venkelknollen
2 tomaten
200 g crabsticks
200 g kabeljauwfilet
2 eetl. olijfolie
250 g rondkorrelige rijst
2 dl witte wijn
6 dl visbouillon
1 dl slagroom
zout en versgemalen peper
10 g boter
25 g parmezaanse kaas

Pel en snipper de ui en snijd de courgette in blokjes. Maak de venkel schoon en snijd deze in reepjes. Ontvel de tomaten en snijd het vruchtvlees in blokjes. Snijd de crabsticks en de kabeljauwfilet in stukjes.
Verhit de olie in een pan en fruit hierin de ui en de venkel glazig. Voeg de rijst toe. Giet de witte wijn erbij als de rijstkorrels glanzen. Roer de visbouillon in kleine beetjes erdoor; telkens als de rijst het vocht heeft opgenomen weer bouillon toevoegen (dit duurt circa 20 minuten).
Schep de courgette, de tomaat, de crabsticks, de kabeljauw en de slagroom door de risotto en breng het geheel op smaak met zout en peper; warm het circa 3 minuten door. Roer ten slotte de boter erdoor en bestrooi met de parmezaanse kaas.

Visrisotto

2 eetl. olijfolie
2 zakjes risotto à 125 g
2 dl witte wijn
6 dl visbouillon (van 2 tabletten)
200 g kabeljauwfilet
1 blikje krabvlees
1 zakje stoofgroente à 300 g
1 blik tomatenblokjes à 400 g
1 dl slagroom
zout en versgemalen peper
10 g boter
25 g parmezaanse kaas

Verhit de olie in een pan en fruit hierin de risotto glazig. Voeg de wijn en de bouillon toe en laat circa 15 minuten zachtjes koken. Schep de rijst af en toe om.
Snijd de kabeljauwfilet in stukjes, laat het krabvlees uitlekken en verwijder de baleinen.
Schep stoofgroente, tomatenblokjes, vissoorten en slagroom door de risotto en breng op smaak met zout en peper. Laat circa 5 minuten pruttelen. Roer ten slotte de boter erdoor en bestrooi met de parmezaanse kaas.

Keukentermen en basisbereidingen

Bechamel Met een roux gebonden melksaus.

Beurre manié Een mengsel van boter en bloem, koud en met de vingertoppen door elkaar gekneed, voor het snel binden van soepen en sauzen.

Blancheren Het snel aan de kook brengen van een product in koud of warm water en het daarna onmiddellijk laten schrikken onder koud stromend water. Doorgaans blancheert men om een scherpe smaak weg te nemen of ongerechtigheden te verwijderen.

Boter klaren Smelt boter op laag vuur en laat deze even borrelen; laat de pan even staan zodat de melkresten en de kaasstof kunnen bezinken. Giet voorzichtig de heldere boter af.

Bouquet garni Bundeltje kruiden bestaande uit peterselie, laurier, takjes tijm, tezamen gebonden zodat het na de bereiding gemakkelijk kan worden verwijderd.

Coulis Saus van gepureerde verse groenten of vruchten.

Escalope Franse term voor dunne plak vis of vlees.

Flamberen Voedingsmiddelen en gerechten met een sterk alcoholhoudende drank overgieten, deze aansteken en laten uitbranden om de smaak van gerechten te verhogen of ze te ontvetten.

Frituren Gerechten gaar en/of goudbruin bakken in een diepe laag olie of vet bij hoge temperatuur (150-200 °C).

Gratineren Een gerecht onder de grill of in een zeer hete oven een goudbruin korstje laten krijgen.

Julienne Tot luciferdunne reepjes gesneden ingrediënten.

Liaison Mengsel van slagroom en eieren dat wordt gebruikt voor het verfijnen en/of binden van gerechten.

Marineren Groenten, vlees, vis of wild enige tijd in een geurige, gekruide, min of meer zure vloeistof zetten zodat een bepaalde smaak ontstaat. Vlees wordt ook malser door inwerking van zuur.

Monteren Het binden van saus door middel van boter: hiervoor worden kleine blokjes koude boter door een warme gekookte saus geklopt. Zo ontstaat een mooie saus die direct geserveerd moet worden.

Paddestoelen Was paddestoelen nooit met water, ze zuigen zich namelijk heel snel vol. Borstel of veeg ze schoon met keukenpapier.

Paneren Een product met bloem bestrooien, door losgeklopt ei halen en door paneermeel wentelen zodat tijdens het bakken in vet of in de oven een bruine, krokante korst ontstaat.

Paprika ontvellen Leg de paprika's op een bakplaat en schuif deze in een zeer hete oven tot het vel van de vruchten zwartgeblakerd is. Doe de paprika's in een plastic zak en schud deze even; het vel laat nu heel gemakkelijk los. Halveer de paprika overlangs en verwijder zaad en zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees in repen of blokjes.

Pocheren Verwarmen of warm laten worden in een vloeistof die tegen de kook aan wordt gehouden.

Reuzel Het opgestijfde braadvocht van uitgebakken varkensbuikspek.

Roux Mengsel van boter en bloem, het uitgangspunt van gebonden soep of saus.

Santen Gezeefde kokosmelk, als smaakmaker gebruikt in de oosterse keuken.

Souffleren Het luchtig maken van een gerecht met eiwitschuim waarna het in de oven wordt gezet voor rijzen en garen.

Stomen Het garen van een product door middel van stoom ontstaan door kokende vloeistof.

Tomaten ontvellen Snijd het kroontje uit tomaten en kruis ze aan de onderkant in. Dompel ze 30 seconden in kokend water, giet ze af en spoel ze koud. Het velletje laat nu gemakkelijk los.

Uien snipperen Snijd de gepelde ui in de lengte tot aan de wortelschijf doormidden. Maak steeds op korte afstand van elkaar insneden tot aan de wortelschijf, keer de ui een kwartslag en snijd deze weer in dunne schijfjes; er ontstaan zo kleine blokjes.

Velouté Betekent 'fluweelachtig'. De soep of saus wordt bereid op basis van een roux aangelengd met bouillon.

Visfumet Visbouillon die als volgt te bereiden is: spoel 750 gram visgraten onder de koude kraan. Fruit 1 fijngesneden ui in 15 gram boter en fruit de graten 10 minuten mee. Voeg 1 dl witte wijn, 1 bouquet garni en 10 peperkorrels toe en laat het geheel 10 minuten sudderen. Voeg dan 1 liter water toe, breng tegen de kook en laat de fumet 20 minuten trekken. Zeef de fumet en laat deze tot de gewenste sterkte inkoken.

Zesteur Ook wel citroentrekker genoemd: een mesje waarmee fijne reepjes schil van citrusvruchten geraspt kunnen worden zonder het bittere witte vlies.

REGISTER

Aardappels Otero, Gevulde 16-17
Aardappeltjes met spek en knoflook, Kruiden- 108-109
Appelschoteltje, Geurig 86-87
Artisjokbodems met vinaigrette 68-69
Avocadosoep met garnalen 88-89

basisbereidingen 126-127
Biefstuk Stroganoff 30-31
Blanquette 26-27
Boerenomelet 76-77
Bosbessensalade met abrikozen en oude kaas 94-95
Broccoliquiche 80-81

Cake met aardbeienijs, Geroosterde 102-103
Cassoulet 40-41
Couscous met gehakt en rozijnen 118-119

Flensjestaart met kaas en groenten 84-85
Fruitsalade, Exotische 90-91

Gado-gado met pindasaus 78-79
Gerookte-makreelsalade 10-11
Groentesoep met gehaktballetjes 66-67
Groentetaart, Zwitserse 84-85

Haasfilets St.-Hubertus 46-47
Hongaarse wittebonensoep 70-71

Kalfsbiefstukjes met bosbessensaus 92-93
Kalfslappen Marengo 32-33
Kalkoenhaasjes Nelly Melba 50-51
Kalkoenreepjes uit de wok 54-55
Karbonades in mosterdsaus, Gegratineerde 42-43
keukentermen 126-127
Kip, Zoetzure 54-55
Konijn in sinaasappelsaus 58-59
Koolrolletjes met rijst en kaassaus 122-123
Kruidenaardappeltjes met spek en knoflook 106-107

Mangomousse met crème pompadour 96-97
Mexicaans schoteltje 36-37
Mosselcocktail 6-7
Moussaka 38-39

Opor-telorschotel met varkensfiletreepjes 116-117

Pastasalade op een bedje van parmaham 112-113
Perziken met honing en champagne 98-99
Pintade à la Kiev 62-63
Pochouse de Gilberte 18-19

Queen Victoria-schelpen 14-15

Ragout Madame Du Barry 28-29
Rijst met ananas en garnalen 120-121
Rodekoolsalade met kip 72-73

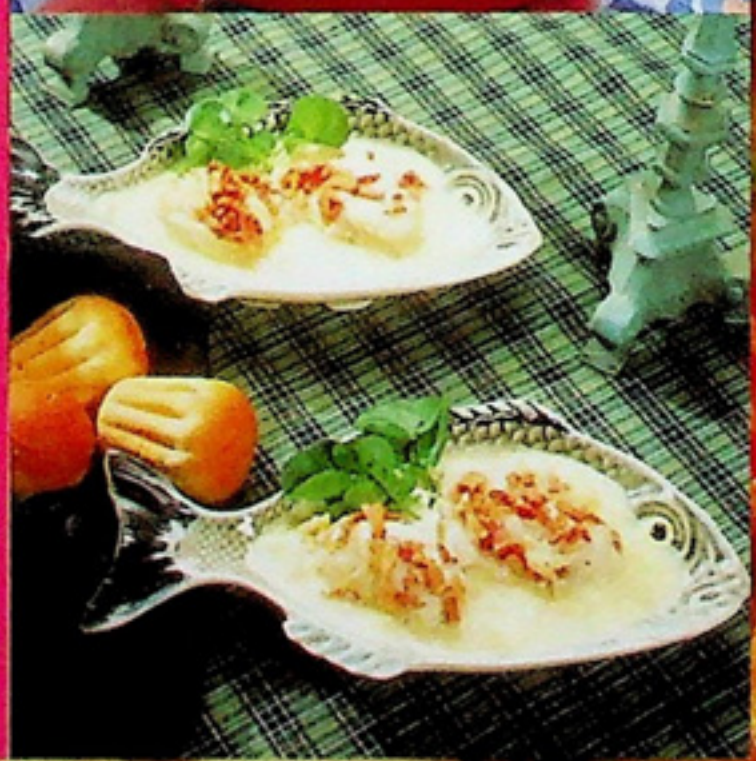
Salade Cauchoise 74-75
Salade van eendenborst met frambozen 48-49
Soesjes, Gevulde 104-105
Soufflécrêpes met ham en kaas 34-35
Spaghetti Milanese 110-111
Suprême de volaille Archiduc 60-61

Tagliatelle met ham en pesto 114-115
Tongfilets met gembersaus, Exotische 24-25
Tonijncocktail met grapefruit 8-9
Tortilla 108-109

Varkenshaasjes in een appel-pepersaus 44-45
Visfilets Lugano 20-21
Visrisotto 124-125
Vruchtenterrine met frambozencoulis 100-101

Waterzooi van kip 56-57
Wildstoofpotje 64-65
Wittebonensoep, Hongaarse 70-71

Zalmsalade 12-13
Zeeduivel-gyrosschotel 22-23
Zoetzure kip 52-53
Zwitserse groentetaart 82-83



Niet iedereen is in staat elke dag veel tijd te besteden aan de maaltijd, in het weekend daarentegen vinden veel mensen het ontspannend om in alle rust te kokkerellen.
In *Van kakelvers tot bliksemsnel* staan veel lekkere gerechten in twee versies: elk recept wordt beschreven met gebruik van verse ingrediënten en in een tweede versie worden waar mogelijk ingrediënten uit blik, of halffabrikaten gebruikt om het recept in tijden van haast snel te kunnen bereiden met een goed resultaat.

ISBN 90-5121-751-X
9 789051 217513