Mijn Verzamelde Recepten

Smakelijk Eten !

Laatste aanpassing: 2024-03-06

Inhoudstabel

Appelstrudel....10
Barbecue dessert....11
Ijs met braambessencoulis....12
Broodpudding....13
Smeerbare choco....14
Chocolademousse....15
Coq au vin - Kip in wijn....16
Crème Anglaise....17
Abrikozentaart....19
Rode Vruchtengratin met ijs....25
Valentijnsbroodjes....26
Valentijnsbroodjes....27
Kletskoppen....28
Tarte Tatin met zure room....29
Flan Bresilienne....30
Ovenschotel met paprika's....31
Karnemelkpap....32
Aardappelwafels....33
Ciabatta met tomaten....34
Pannekoeken....36
Normandische pannenkoek....37
Glaasje met gerookte forelmousse....38
Glaasje met garnalenmousse....38
Glaasje met Roquefortmousse....38
Pompoensoep....39
Quiche met spinazie en tonijn....40
Quiche met spinazie en geitenkaas....41
Quiche met broccoli en spekjes....42
Quiche met broccoli en zalm....43
Quiche met witloof en ham....44
Quiche met witloof, roquefort en appel....45
Quiche met spekjes en prei....46
Quiche met zoete aardappel en gehakt....47
Quiche Lorraine....48
Quiche met zalm en venkel....49
Quiche met ui, champignons en worst....50
Quiche met prei en gerookte makreel....51
Chocolademoelleux....52
Chocolademoelleux Dell'Anno....53
Speculoosmousse....54
Koffiemousse....55
Pesto van rucolla/raketsla....56
Pesto van basilicum....57
Coq au vin....58
Frans stokbrood....59
Luikse wafel....60
Brusselse wafel....61
Brusselse wafel....62
Naamse wafel....63
Beslagwafels....64
Klassieke wafels....65
Kermiswafel....66
Warme Vlaamse wafel....67
Suikerwafels....68
Frangipanewafeltjes met aardbeien en slagroom....69

Chocoladeflan....71
Rijstpap....72
Rijstpap....73
Rijstpap 'deluxe'....74
Witloofrolletjes met ham....75
Crumble met appel en peer....76
Crème brûlée....77
Crème brûlée van speculaas....78
Crème met magere kaas en gelei van Luikse siroop....79
Flan met kaneel....80
Sabayon....81
Trifle met crème anglaise....82
Tiramisu....83
Tiramisu met Ahronsiroop of met Luikse siroop of honing....83
Tiramisu op zijn Belgisch....84
Tiramisu Dell'anno....85
Tiramisu met frambozen....86
Tiramisutaart....87
Chocoladetiramisu....89
Tiramisu met banaan....90
Peren Belle Hélène....91
Panna cotta met rabarber en zijn stroop....92
Gegratineerde zomervruchten....93
Appelbeignets....94
Frangipanetaart....95
Frangipanetaart....96
Marmercake....97
Kruidige krieltjes....98
Aardappelspiesjes....99
Scampi's met parmaham in een courgettebootje....100
Bessenpakketjes met mascarpone....101
Groentetaartjes met pompoen en broccoli....102
Chocoladetaartje met kastanjes en noten....103
Gegrilde asperges met zalmforel en mousselinesaus....104
Portosaus....106
Zalm met korstje & tomaten....107
Duiven met portosaus....108
Frambozencoulis....109
Kriekenclafoutis....111
Clafoutis met druiven....112
Gevulde Champignon....113
Semoule of Griesmeel taart....114
Oliebollen....115
Espuma van komkommer....116
Espuma van ham....117
Kriekentaart....118
Champagnesoepje....119
Noordzeesoep....120
Paëlla van couscous met inktvis, garnalen en mosselen....121
Smurfentaart....122
Notencake....123
Chocoladetaartjes....124
Coated Ice Cream....125
Fettuccine met prei en pancetta of spek....126
Biscuit 'Germaine'....127
Biscuit 'Meeus'....127
Flan....128
Mousse van mascarpone en advocaat....129
Wittechocolademousse met mango en passievrucht....130
Zwart-Wit Duo....131

Glaasje met rood fruitgelei, crumble van speculoos en bedekt met espuma van mascarpone.....132
Chocolademoussetaart.....133
Vilvoordse Taart.....135
Rabarbertaart.....135
Taartenbodem.....135
Appeltaart.....135
Citroencrème + rode vruchten saus.....136
Brownies.....137
Zachte, boterige broodjes.....138
Amandelmacarons.....139
Chocoladepudding met amaretto.....140
Bladerdeeggebakjes met Belgische kaas, Luikse stroop en gekaramelliseerde walnoten.....141
Hutsepot.....142
Trifle van Rood Fruit, Mascarpone en Witte Chocolade.....143
Rijsttaartjes.....144
Snoekbaars, een witlooftaartje en dijonaise.....145
Peer met mascarponemousse en verse boudoirs.....147
Stoofvlees van everzwijn met witloofsla.....149
Ciabatta-pizza met duxelles, brie en pancetta.....151
Hachis van konijn en witloof.....152
Kerstbûche.....154
Opgerolde kerststronk met kastanjes.....156
Mousseline-saus.....157
Hollandaise saus.....158
Dijonaise saus.....159
Pickles-mousseline.....160
Asperges in mousselinesaus.....161
Crème brûléetaart 'koffie verkeerd'.....162
Amandelpudding met macaromsmaak.....164
Pudding met Luikse siroop of honing en appels.....164
Charlotte met aardbeienmousse.....165
Gebakken plattekaas met rabarbercompote.....166
Gepocheerde perzik met sabayon en ijs.....167
Rabarbertaartjes.....168
Boudoir-mango tiramisu.....169
Plattekaastaart.....170
Makkelijke plattekaastaart.....171
Taart van frambozenmousse met witte chocolade.....172
Chocopasta met hazelnoten.....173
Konijn met honing-tijmsaus en aardappelsalade.....174
Ijssoesjes met warme chocoladesaus.....175
Soezenkerstboom.....176
Flan Caramel.....178
Perentaart van cakebeslag.....179
Eendenborst met cranberries en honing-tijmsaus.....180
Eend met sinaasappelsaus.....182
Bouillabaisse met rouille.....184
Spaanse Zarzuela.....186
Gelakte ribbetjes met coleslaw.....187
Cannelloni met paprika-gehakt vulling.....188
Osso Buco.....189
Aardappel-courgetterösti.....190
Amandel-vijgentaart.....191
Vegetarische taart met broccoli.....192
Gevulde champignons.....193
Auberginekaviaar.....194
Kwarktaart met abrikozen.....195
Gevulde courgettes.....196
Florentijnse venkel.....197
Kalfstong in Madeira-saus.....198

Penne met gegrilde gehaktballetjes, broccoli en Parmezaanse kaas....199
De authentieke chocolademousse....200
Moelleux met een hart van chokotoff....201
Krokante koekjes met pure chocolade....202
Saltimbocca van griet met erwtencoulis....203
Boekweitpannenkoek met serrano, appel en stroop....204
Rabarbercompot met honing....205
Gehaktballen in stout, met veldsla, witloof en aardappelen....206
Witloof met hesp in de oven....207
Steak-friet met sla en béarnaise....209
Vol-au-vent....211
Balletjes met krieken & balletjes in tomatensaus....213
Asperges op vlaamse wijze....215
Konijn met pruimen....216
Kalfstong in madeirasaus met pommes duchesse....218
Steak tartaar met fijne frieten....220
Zeetong 'à la meunière' met peterselieaardappelen....222
Stoofvlees-friet....224
Smeus met garnalen....226
Vogelnestjes in tomatensaus....228
Bladerdeegtaart met appel en amandelnoot....229
Zandkoekjes....230
Tarte tatin van witlof geparfumeerd met bloedsinaas & tijm....231
Chocoladetaart....232
Kabeljauw met prei en mosterdsausje....233
Broodstengels met kruidenkaas en prosciutto....234
Bûche van tiramisu....235
Lamskroon in mosterdkorst met boontjes en rozemarijnaardappelen....236
Tiramisu met mousse van mascarpone....237
Karnemelkbrood....239
Frambozenmeringues....240
Moelleux met sinaasappelcoulis....241
Snelle biscuitrol....242
New York cheesecake....243
Merveilleux....244
Fijne appeltaart....245
Honingcake....246
Carpaccio van ananas en mango....247
Lamsbout in de oven met gratin dauphinois....248
Citroen-chocoladetaartjes....250
Gentse waterzooi....251
Bladerdeeggebakjes met rabarbercompote....252
Kaassoufflé....253
Gegratineerde pasta met venkel, tomaat....254
Basis ijs....255
Vanille-ijs....256
Chocolade-ijs....257
Banaan-ijs....258
Mocca-ijs....259
Walnoten-ijs....260
Amandel-ijs....261
Basisrecept vruchten-ijs....262
Aardbeien-ijs....263
Mango-kokos-ijs....264
Basisrecept sorbet....265
Aardbeien-sorbet....266
Campari-sinaasappel-sorbet....267
Cassissorbet....268
Champagne-sorbet....269
Vlierbloesem-sorbet....270

Citroen-sorbet....271
Rode vruchten sorbet....272
Basis parfait....273
Pralinéparfait....274
Appel-calvadosparfait....275
Speculaasparfait met Amarettosaus....276
Aubergine-burger met tomaat, mozzarella en basilicum....277
Witte chocolade-ijs met chocoladeloempia....278
Kalfsfilet met Westmalle....279
Gebakken aardappelrondjes....280
Mousse van mascarpone met kersen....281
Pruimenkwarktaart....282
Tiramisu met chocoladecake....283
Chocoladecake....284
Rijstpap....285
Komkommersoep met feta....286
Risotto met kreeft en erwtencoulis....287
Appelsienkrokantjes....288
Gelakte kip....289
Gekonfijte citroenen....290
Gegratineerde gehaktballetjes....291
Verse koffie- en rozijnenkoeken....292
Scampi diabolique....294
Lasagne van groenten en kaas....295
Geroosterde venkel....296
Fruitpizza van watermeloen met mascarponecrème....297
Vitello tonnato....298
Snelle Appeltaart....299
Snelle Appeltaart....300
Crèpe Suzette met vanille-ijs....301
Fruittaart....302
Chocolademousse met Baileys, boterwafeltjes en perensalade....303
Loempia van wilde eendenfilet en pruimenchutney....304
Spaghetti met hazenragout en gekonfijte tomaten....305
Pure chocoladepudding....306
Gesloten appelvlaai....307
Griet met aardappelschubben, gepocheerde prei en witte wijnsaus....308
Chocolademeringues....309
Aardappelroosjes....310
Hoorntjes met clementinecrème, meringue en popcorn....311
Mandarijnsorbet....312
Garnaalkroketten....313
Mosselkroketjes met salsa en klassieke mosselsaus....315
Kalfsgebraad met jagerssaus, amandelkroketten en witloofsalade....317
Trio van tartaar....319
Preirolletjes met gerookte zalm en hertoginnenaardappelen....320
Bretoense appeltaart....321
Kipcurry....322
Pastasalade met geroosterde tomaten en feta....323
Plaatpizza met brood en lentesla....324
Croque met banaan, chocolade en advocaatroom....325
Kriekentaart met amadelvulling....326
Appeltaart met amadelvulling....327
Appelgebak met marsepein....328
Vijgencompot....329
Pickels....330
Rijstkroketten (Arancini alla Siciliana)....331
Kabeljauwbeignets met tartaarsaus....332
Carpaccio van tomaten met mozzarella en groene salsa....333
Risotto met zalm en asperges....334

Houthakkersbrood....335
Zoete aardappel uit de oven met oregano....336
Gebakken zalm met krieltjes, paddenstoelen en erwten-truffelsausje....337
Steakrolletjes met balsamico....338
Scampi's met salie en pancetta....339
Deeghapjes met chorizo & manchego....340
Crostini met frisse krab....341
Bruschetta met kwartelspiegelei en serranoham....342
Aardappelkrokantjes met caesar dip....343
Koriandermunt saus....344
Groene asperges met pecorino en pancetta....345
Koude pastasalade....346
Gegrilde scampi's met een pittige marinade....347
Gegrilde sardienen met citroenmelisse....348
Mozzarellasalade met tapenade van zongedroogde tomaten....349
Insalata di patate....350
Carpaccio van tomaat en courgetten....351
Saltimbocca alla romana met truffelsausje....352
Sperziebonen met pijnboompitten boter....353
Zuiderse risotto....354
Spareribs met honing en ketjap....355
Rozemarijnaardappeltjes....356
Mascarpone met meringue en rood fruit....357
Torta di limone....358
Rode vruchten met witte chocolade saus....359
Rigatoni of Pasta met gekaramelliseerde venkel....360
Rigatoni of Pasta met gedroogde tomaat en gekarameliseerde venkel....361
Gepocheerde peren....362
Mosselen à la nage....363
12-uur konijn bolognese....364
Peperkoek....365
Soufflé met chartreuse....366
Appelchutney....367
Mangochutney....368
Platte broodjes met ei en mangochutney....369
Snelle amandeltaart....370
Witloof met zalm....371
Eendenborstfilet met groene groenten, pompoenpuree en rodewijnsaus....372
Kabeljauw met gerookte wildham en witloofsaus....373
Kattetongen....374
Chocoladecake....375
Couscoussalade met kip en pompelmoes....376
Gegratineerde Sint-jacobsvruchten....377
Gehaktballetjes in tomatensaus met spinazie en zacht korstje....378
Bladerdeeghartjes met krieken....379
Chocolademoussetaart....380
Churros met chocoladesaus....381
Gegratineerde zalm met tomaten en komkommer....382
Soezendeeg....383
Vanillepudding....384
Chocoladepudding....385
Klassieke soezen chocolade....386
Klassieke soezen mokka....387
Klassieke soezen vanille....388
Soezen pink choc....389
Soezen brésilienne....390
Soezen aardbei-slagroom....391
Soezen gezouten karamel....392
Soezen citroen-meringue....393
Soezen met chocolademousse en karamel....394

Kruisbessentaart....395
Snel Frans brood....396
Moelleux met sinaasappel....397
Kroezeltaart....402
Stekelbessentaart / Kruisbessentaart....403
Peperkoek....404
Zonderlinge vlaai....405
Chocopasta....406
Vla uit Voorde....407
Gegratineerde penne met broccoli en spek....408
Oma's appeltaart - perentaart....409
Suikerbrood....410
Sandwiches....411
Brandade van kabeljauw met spinazie, witte wijnsaus en grijze garnalen....412
Pannenkoekenkerstboom....413
Hartige rode bietjestaartjes met geitenkaas....414
Tompoes....415
Bladerdeegtaart met rum raisin en pecannoten....416
Kotelet met bloemkool in witte saus en gekookte aardappelen....417
Semifredo met chocolade, meringue en rood fruit....418
Druivenlikeur....419
Brood – Couronne....420
Rozijnenbrood....421
Sandwishes....422
Ratatouillequiche met geitenkaas....423
Bloemkoolmousse met sint-jakobsnoot, garnaal, pancetta en tuinkers....424
Galette met zomerfruit....425
Mousse van abrikoos en witte chocolade....426
Quiche met broccolini en spekjes....427
Panna cotta van framboos met kletskoppen....428
Carré confituur met Mirabelle pruimen....429
Chocolademoussetaart met chocoladecrumble....430
Risotto van butternut en spekblokjes....431
Stoofpan met balletjes en herfstgroenten....432
Dalgona koffie met Nescafe....433
Citroen pavlova met exotisch fruit....434
Koninginnenhapje met rode mul en mosseltjes....435
Gnocchi met spruitjes en spek....436
Witloof met gerookte zalm....437
Mini sesam bolletjes....438
Mini-amandelgebakjes met pistachenoten en frambozen....439
Trio van chocolademousse....440
Chocoladetaart, ijs en koffiesabayon....441
Konijn "alla cacciatora"....442
Aromatische olie en kruidenazijn....443
Varkenskroon met bloemkool en mousseline van pickles....444
Aardappelpannenkoekjes met appel en witte of zwarte pens....445
Spruitenkoekjes....446
Linguine met chipolata, broccoli en amandelpesto....447
Galette van aardappel met prei en Filet d'Anvers....448
Advocaat van jenever....449
Tartaar van zalm met avocado, appel en komkommer....450
Holsteinerschnitzel met pommes pailles....451
Appelbollen met frangipane....452
Crepes hawai met vers roomijs van kokos....453
Pastéis de nata - Pastéis de Belem....454
Marshmallow....455
Meringue....456
Broodpudding met gebakken appelen en vanillesaus met speculaas....457
Chocoladecake met vanille-ijs en gezouten karamelsaus....458

Bretoense perentaart.....459
Brownietaartjes met chocoladeijs.....460
Appeltaart.....461
Karamelsaus.....462
Chocoladesaus.....463
Lasagne Met Aubergine Gehaktsaus En Mozzarella.....464
Pasta met merguez, auberginepesto, kerstomaten en basilicum.....465
Poolse pannekoeken.....466
Polentataart met noordkrieken en amandel.....467
Gyoza van rode kool.....468
Gegratineerde sint-jakobsvruchten.....469
Gegrilde perziken met vanilleganache en bladerdeeg.....470
Gekonfijte look met olie.....471
Pizzadeeg.....472
Pizzadeeg.....473
Challah.....474
Torta caprese.....475
Pasta carbonara met spruitjes en spekjes.....476
Stoemp van zoete aardappel en prei met pittige gehaktballetjes.....477
Appendix.....478

Appelstrudel

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 4 appels
- 4 eetlepels rozijnen
- 2 eetlepels bloemsuiker
- een mespunt kaneel
- een beetje boter
- filodeeg
- eigeel

Bereiding

Verwarm de oven op 200°.

Was de appels. Snij de appels (met schil!) in gelijke blokjes. Smelt de boter in een anti-kleefpan en laat de stukjes appel gedurende 4 minuten goed aanbakken. Strooi er de rozijnen over en doe er de suiker bij. Laat nog wat bakken maar zorg ervoor dat de appels nog stevig blijven en de suiker toch gesmolten is.
Voeg op het einde de kaneel toe. Leg het filodeeg open en leg een dubbele laag in het midden. Doe er het appelmengsel op. Wrijf op de randen van het filodeeg, het eigeel, dat als 'lijm' dient. Vouw goed dicht.
Bak gedurende 8 minuten op 200°.
Serveer warm met een of twee bolletjes vanille-ijs

Barbecue dessert

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- een blik ananas in schijven
- kristalsuiker
- Cointreau
- roomijs (vanille of mokka)

Bereiding

Zorg de de barbeque nog stevig warmte geeft.
Open het blik en giet de ananasschijven door zeef en vang het sap op in een kommetje.
Gebruik het lege blik om kommetjes te maken in aluminiumpapier. Als het dun alu-papier is, gebruik meerdere lagen.
Doe in elk van deze kommetjes een schijf ananas. Verdeel nu het sap, met een lepel, evenredig over de kommetjes. Voeg er nu evenveel lepels Cointreau bij.
Zet de kommetjes voorzichtig op de barbeque. Laat goed opwarmen, ja zelfs koken. Suiker moet zeker gesmolten zijn, en als het kan, lichtjes gecarameliseerd.
Neem de kommetjes voorzichtig van de barbeque en zet het ze op een bordje. Voeg er nu de 2 bollen ijsroom bij.

Snel opdienen.

Ijs met braambessencoulis

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- braambessen
- 2cl Kirsch
- Poedersuiker

Bereiding

Braambessen met wat weinig suiker lichtjes mixen in een kookpan. Opwarmen tot het zeer warm is. Voeg Kirsch aan toe. Giet op bordje (onder napperen), voeg ijsbollen aan toe en werk af met een paar muntblaadjes.

Suggestie
Serveer met gekoelde Chardonnay of Riesling. Leg wat rode vruchten (aardbeien, braambessen, frambozen, rode kruisbessen) op het bord

Opmerking
Als je geen verse braambessen hebt kan je dit ook vervangen door braambesen uit de diepvries of door een rode vruchtenmengeling uit de diepvries.

Broodpudding

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 300gr oud brood
- 200 g bruine suiker
- 2 eetlepels chocomelkpoeder (vb.: Nesquick)
- 1/2 l melk
- 1 eetlepel vanillepuddingpoeder
- 5 eieren
- 100 g rozijnen

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden.
Verbrokkel het brood in een diep kom.
Laat de melk samen met de bruine suiker en het chocomelkpoeder warm worden.
Haal van het vuur en giet over het brood. Plet met een vork het mengsel totdat er enkel kleine stukjes overblijven. Roer er nu de rozijnen. Klop de 5 eieren tot een stevig schuim en roer daarna het schuim samen met 2 eetlepels vanillepudding goed onder het mengsel.
Giet het mengsel in een vuurvaste schotel en laat minstens 45' minuten bakken.

Tip
voeg onder het mengsel een snuifje kaneel

Smeerbare choco

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 6 eieren
- 250 g kristalsuiker
- 2 dl melk
- 200 g boter (gebruik enkel boter die in de koelkast goed stijf wordt!)
- 250 g fondant chocolade (geen melkchocolade!)

Bereiding

Breek de chocolade in stukjes en snij de boter in stukjes.
Doe de melk in een kom en voeg er de suiker en de eieren bij. Zet op een vuur en klop het geheel tot een stevige, schuimige massa.
Voeg er, al roerend, nu beetje bij beetje de chocolade toe.
Voeg de boter toe en blijf goed roeren.
Als alles goed gemengd is, giet je de massa in een bokaal of in kommetjes.
Laat de choco minstens 4 uur opstijven in de koelkast.
Bewaar ook de choco steeds in de koelkast.

Chocolademousse

Ingrediënten (6 personen)

- 200 g 'fondant' chocolade (dus zwarte, geen melkchocolade!)
- 6 eieren
- 100 g suiker
- 1 eetlepel room of 20 g boter

Bereiding

Tamelijk grote kommen gebruiken. Voor het eiwit omdat dat enorm in volume toeneemt. Voor eigeel omdat we daar alles in zullen samenvoegen.
Eieren breken, eigeel en eiwit scheiden. Ervoor zorgen dat er geen eigeel bij het eiwit is zoniet zal het eiwit nooit stijf kunnen worden geklopt. Omgekeerd is geen probleem. Zorg ervoor dat het eiwit in een vetvrije kom is.
De helft van de suiker bij het eigeel doen en de ander helft bij het eiwit.
Je arm opwarmen of een electrische klopper nemen want er is klopwerk aan de winkel.
Eerst het eiwit tot sneeuw/schuim kloppen. Als je de kom ondersteboven houdt mag het eiwit er niet uitvallen!
NIET eerst eigeel en dan eiwit omwille van het feit dat mogelijke vetresten van het eigeel het eiwit niet zouden laten stijf worden!
Klopper afspoelen.
Nu het eigeel kloppen tot het lichtgeel/wit (schuimig) ziet.
De chocolade breken in zo klein mogelijke stukjes en in een pannetje doen. Voeg er 1 eetlepel room bij of 20 g boter. Op een HEEL LAAG (zo laag mogelijk) vuurtje opwarmen. Roeren is de boodschap om ervoor te zorgen dat de chocolade mooi 'glad' smelt dus zonder brokjes.
Als de chocolade mooi glad is, met een spatel onder het eigeel mengen. Als alles goed gemengd is, het eiwitschuim in talrijke porties onder de chocolade/ei-massa mengen door te roeren van onder naar boven (opwerken), niet in een cirkel roeren.
Voilà, nu heb je een mooie chocolade-massa.
Haal nu je kommetjes of glazen of wat ook maar boven en 'giet' het erin. Alles wat ernaast loopt met het vingertje afwrijven en aflikken dat vingertje Hummmmm!.
Alles gedurende 4 uur de koelkast laten opstijven.

Tip
Als niemand op zijn lijn let, kan je juist voor het opdien er een toefje slagroom opspuiten.
Voor de liefhebbers: een klein laagje advocaat in het glas/kommetje vooraleer de mousse erin te gieten.
Wat chocolade raspen en juist voor het opdienen erop strooien.
Combinatie van 1 en 3 is ook mogelijk. (in combinatie met 2 vind ik van het goede teveel).
Een deel van de suiker vervangen door vanillesuiker. vb 20 gr
Wat amandel of kokospoeder onder mengen of opstrooien.

Coq au vin - Kip in wijn

Ingrediënten (4 tot 6 personen)

- 1 kip
- 1 grote ui
- 300gr (verse) champignons
- 300gr gerookte spekblokjes
- 200gr zilveruitjes of sjalotten
- 2 eetlepels bloem
- 1 fles rode wijn
- Tijm
- Laurier
- Peper & zout
- Peterselie

Bereiding

Snij de kip in stukken en kruid met peper zout. Snij de ui fijn.
Smelt boter in een vrij grote kom en voor ze noisette wordt doe je er de kip in.
Zorg dat de bodem van de kom volledig bedekt is. Zoniet gaten opvullen met de ui
Laat rustig een 3-5 minuten aanbakken. Draai de kip om en laat opnieuw rustig aanbakken gedurende 3-5 minuten. Mocht er teveel vet in de kom zijn, giet het er nu af.
Doe er de ui bij. Stoof alles goed aan.
Bestrooi de kip nu met bloem en doorroer even. Doe er de hele fles rode wijn bij.
Maak een kruidentuiltje met de laurier en tijm en doe het bij de kip.
Laat opkoken en dan 35 à 45 minuten garen op een middelmatig vuurtje. Doe er geen deksel op.
Snij de verse champignons in schijfjes.
Neem een ander pannetje en smelt wat boter in.
Stoof er de zilveruitjes of fijngesneden sjalotten in, net voor ze bruin worden voeg je het spek toe en laat even aanbakken. Mocht er teveel vet in de pan zijn, giet het er nu af.
Champignons erbij en laat nog 5 à 10 minuten minuten goed aanstoven. Geen deksel op de pan.
Voeg dit mengsel toe aan de kip nadat de coq au vin 20 minuten heeft gekookt.
Laat nog 15 à 25 minuten goed doorkoken op een middelmatig vuurtje.
Mocht de saus nog te dun zijn, kan je deze binden met aardappelbloem of maiszetmeel. Laat even doorkoken.
Op het einde doe je er de peterselie bij.

Crème Anglaise

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 0,5 liter melk
- 4 eierdooiers
- 150 g suiker
- 1 zakje vanillesuiker

Bereiding

Breng de melk samen met de vanillesuiker aan de kook.
Klop ondertussen de eierdooiers en de suiker tot een luchtige, bijna witte, massa in een kleine kom.
Voeg, al roerend, de kokende melk toe en laat, al roerend, indikken op een zacht vuurtje tot de crème de rug van een houten lepel bedekt. Niet laten koken!!
Laat de saus afkoelen en dien op met bv. chocoladedesserts.

Frangipanetaart

Ingrediënten (+/- 8 personen)

- 160 g zachte boter
- 200 g amandelpoeder
- 200 g bloemsuiker
- 75 g bloem
- 100 g abrikozenconfituur
- 4 eitjes
- 1 vel bladerdeeg

Bereiding

Verwarm de oven op 180 graden.
Smelt de boter in microgolf of in een pannetje. Giet ze in een kom en voeg er het amandelpoeder bij. Goed roeren met een klopper. Voeg er nu de eieren, de bloemsuiker en de bloem bij. Opnieuw goed en lang roeren tot het geheel een fijne massa vormt en zich bindt.
Leg het bladerdeeg op bakpapier in een metalen bakvorm en prik erin met een vork.
Smeer er de abrikozenconfituur op uit.
Stort het amandelmengsel in de vorm en zet 45 minuten in de oven.
Als je de taart uit de oven haalt, met een mes nakijken of de taart binnenin droog is. Zoniet nog extra 5 minuten laten bakken.

Abrikozentaart

Ingrediënten (+/- 8 personen)

- 120 g boter op kamertemperatuur + extra
- 140 g bloem + extra
- 1 vel bladerdeeg
- 80 g kristalsuiker
- 20 g vanillesuiker
- zout
- 1 vanillestok
- 2 eieren
- 1 dl melk
- 200 g amandelpoeder
- 8 abrikozen (of een blik halve abrikozen)
- 3 eetlepels suikersiroop (sucre de Canne)
- 3 eetlepels abrikozenconfituur

Bereiding

Verwarm de oven voor tot 180 °C.
Smeer de taartvorm in met een beetje gesmolten boter en bestuif met bloem (zelfs als de taartvorm een antiaanbaklaag heeft). Leg het bladerdeeg in de vorm en druk de zijkanten aan. Snijd het over schot bovenaan weg met een scherp mes . Je hoeft voor deze taart het bladerdeeg niet in te prikken met een vork omdat we er de vulling rechtstreeks op storten.
Meng de malse boter met de suiker en een snuifje zout in de keukenmachine.
Klop de eieren los met de melk en de vanillesuiker. Doe het mengsel bij de boter met suiker.
Meng de bloem met het amandelpoeder tot broyage. Voeg het lepel per lepel toe aan het beslag. Schep het beslag in de taartvorm. Strijk het glad met een spatel.
Halveer de abrikozen en verwijder de pit. Leg ze met de snijkant naar beneden op het beslag. Bestrijk de abrikozen met een beetje suikersiroop.
Bak de taart 40 tot 45 minuten in de voorverwarmde oven.
Roer op het vuur de abrikozenconfituur los met een klein scheutje water in een steelpan.
Haal de taart uit de vorm en zet ze op een rooster. Bestrijk royaal met de abrikozenconfituur.

Glühwein

Ingrediënten (4 tot 6 personen)

- 1 fles rode wijn (goede wijn = goede gluhwein)
- 1/4 tas sinaasappel met een beetje citroensap
- 120 g kristalsuiker
- 2 kruidnagels
- 2 kaneelstokjes
- schil van 1 lemoen/citroen en 1 sinaasappel

Bereiding

Pers de sinaasappel en de citroen/lemoen uit. Giet het sap bij elkaar.
Neem 1/4 tas van het sap en giet dit in een pannetje. Voeg er de suiker, de kruidnagels, de kaneelstokjes en de schil van de citroen/lemon en sinaasappel bij.
Kook dit totdat het geheel tot de helft is gereduceerd.
Zeef dit en giet de wijn erbij.
Breng het geheel tot juist niet aan het kookpunt.
Serveer warm.

Gratin Dauphinois

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 1 kg kookvaste aardappelen
- 7 dl volle melk
- 1 teentje knoflook
- muskaatnoot
- boter

Bereiding

Verwarm de oven op 180 graden.
Schil de aardappelen, spoel ze af en droog ze. Snij ze nu in dunne schijfjes (max 0,5 cm). Zorg dat de schijfjes allemaal dezelfde dikte hebben. Spoel of droog de schijfjes niet meer !!
Beboter een ovenvaste schotel en leg de schijfjes dakpansgewijs in.
Pers de lookteentjes bij de melk en warm de melk op (niet koken). Kruid de warme melk goed met peper, zout en muskaatnoot. Overgiet de aardappelen met de melk tot ze bijna onderstaan.
Zet het geheel in de oven gedurende 25 à 30 minuten op 180 graden.
Daarna nog eens 20 à 25 minuten op 200 graden.
NB: Deze tijden zijn afhankelijk van de dikte van de aardappelschijfjes.

Indien gewenst kan je na deze tijd de schotel bestrooien met kaas en nog even onder de grill schuiven.

Tip
Je kan een deel van de melk vervangen door room

Groentetaartjes met pompoen en broccoli

Ingrediënten (6 personen)

- 200 g aardappelen
- 300 g pompoen
- 2 grote wortelen
- 300 g broccoliroosjes
- 1 ui
- 1 rode paprika
- 1 eetlepel olijfolie
- 100 g margarine
- 4 eetlepels bloem
- 800 ml magere melk
- 50 g magere geraspte kaas
- 3 eierdooiers
- cayennepeper
- 6 lapjes bladerdeeg/filodeeg

Bereiding

Verwarm de oven voor op 210°C.
Schil de aardappelen, de pompoen en de wortelen. Snij ze in gelijke blokjes van +/- 1 cm.
Kook de aardappelen, pompoen, wortelen en broccoli beetgaar. Laat ze uitlekken.
Leg wat broccoli-roosjes apart
Doe ze in een grote kom. Pel de ui en snipper hem fijn. Was de paprika, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in blokjes.
Verhit de olie in een braadpan en fruit ui en rode paprika. Zet van het vuur en leg wat ui en paprika opzij. Voeg de rest bij de andere groenten.
Verhit de margarine in een pan en voeg de bloem toe. Roer goed tot ze goudgeel is.
Voeg langzaam, al roerend, de melk toe. Breng aan de kook. Laat 1 minuut doorkoken, haal de pan van het vuur en laat de saus wat afkoelen. Voeg er al roerende de kaas en de eierdooiers aantoe. Breng op smaak met cayennepeper (en zout). Roer nu de saus omzichtig door de groenten. Bestrijk zes kleine taartvormpjes met olie. Bekleed ze met het bladerdeeg en snijd de overtollige delen af. Druk goed aan zodat de randen vastzitten. Verdeel de groenten over de vormpjes. Bak de taartjes ongeveer 30 minuten tot ze goudbruin. Leg er de ui en parika op en werk af met de broccoli-roosjes.

Kokosrotsjes

Ingrediënten (4 tot 6 personen)

- 200 g geraspte kokos
- 50 g honing
- 100 g kristalsuiker
- 60 g bloem
- 2 eiwitten

Bereiding

Verwarm de oven op 180°.
Voeg de suiker bij het eiwit en klop het stijf.
Voeg er de bloem en de honing aan toe en meng zachtjes met een spatel.
Voeg de kokos toe en meng verder met de spatel.
Neem een bakplaat en leg er bakpapier op. Doe de massa in een spuitzak en spuit er de rotsjes mee op het bakpapier.
Zet gedurende 12 minuten in de oven maar hou deze goed in het oog! zodat ze niet verbranden.

Mattentaart

Ingrediënten (voor 1 grote taart of 7-8 kleine taartjes)

- 2,5 l volle melk (indien mogelijk verse koeienmelk)
- 1 l karnemelk (niet gesuikerd maar puur)
- 1 eetlepel azijn
- 4 + 1 eieren
- 2 x 100 g suiker
- 5 druppels amandelessence
- 100 g gemalen amandelen
- 2 pakjes bladerdeeg (voorgerold)

Bereiding

Dag 1: Doe de melk in een pan en breng ze aan de kook. Als ze kookt, roer je er de karnemelk en de eetlepel azijn onder. De melk stremt en vormt zo de matten. Laat het geheel nog 10 minuten rusten. Giet de melk door een neteldoek of handdoek en laat de matten een nacht uitlekken op een koele plaats of in de koelkast
NB: Uit deze hoeveelheid melk en karnemelk haal je zo'n 500gr matten

Dag 2: Verwarm de oven voor tot 210°.
Verbrokkel de matten en pureer ze fijn door een draaizeef of passe-vite.
Scheid 4 dooiers van hun eiwit. Roer de dooiers samen met de 100 g suiker, het amandelpoeder en de amandelessence onder de fijngemaakte matten. Klop de eiwitten samen 100gr suiker stijf en roer ze voorzichtig onder het mengsel.
Beboter een taartvorm en bestuif hem met bloem of gebruik een boterpapier. Leg er de helft van de bladerdeeg in. Doorprik de bodem met een vork. Giet er nu het mengsel in. Klop het resterende ei los met een klein scheutje water en bestrijk de rand van de taartvorm. Dek af met de tweede lap bladerdeeg en maak de randen vast. Bestrijk de bovenkant met de rest van het losgeklopte ei. Knip in het midden een kruisgewijze opening zodat de stoom kan ontsnappen.
Laat de taart ongeveer 30 à 35 minuten bakken.
Indien je kleine taartjes maakt, beperk de baktijd tot 20-25 minuten.

Tip
Je kan 100 g suiker vervangen door 80 g suiker en 20 g vanillesuiker.

Rode Vruchtengratin met ijs

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 800gr rode vruchtenmengeling: frambozen, aalbessen, (bos)aardbeien, braambessen, bosbessen, rode kruisbessen. Een rode vruchtenmengeling uit diepvries kan ook
- 4 eieren
- 4 eierdopjes suiker
- 8 eierdopjes zoete witte wijn
- 15cl room
- 2cl Kirsch

Bereiding

Indien je verse vruchten gebruikt, kuis, was en droog de vruchten. Opgelet, reinig de frambozen apart en was ze niet, anders zou hun smaak en mooi uitzicht bij het wassen verloren gaan. Indien diepvriesmengeling, niet laten ontdooien op keukenpapier om het dooivocht op te nemen .
Zet je oven aan in grill stand en laat voorverwarmen.
Klop op een laag vuurtje een sabayon met de eierdooiers, de suiker en de wijn. Opletten voor aanbranden, dus goed en snel roeren.Haal de pan van het vuur en klop de sabayon koud. Breng op smaak met de Kirsch.
Klop de room op en spatel die voorzichtig door de sabayon. De correcte verhouding is 2 delen sabayon op 1 deel slagroom. Het moet een luchtig mengsel worden.
Giet er de sabayonroom overheen en gratineer onder de grill tot ze een mooi goudbruin laagje krijgen. Opnieuw opletten voor verbranden. Vanonder de grill halen, leg er onmiddellijk 1 of 2 bolletjes roomijs op en serveer direct.

Tip
Serveer met een glaasje Champagne Brut of een kriek, frambozenbier of Rodenbach.

Valentijnsbroodjes

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 500 g witte tarwebloem
- 200 g rozijntjes
- 100 g boter
- 3 dl lauwe melk
- 1 ei
- 25 g vanillesuiker
- 11 g gist
- 1 koffielepel zout

Bereiding

Doe de bloem in een kom en maak in het midden een kuiltje. Strooi het zout aan de buitenkant van de bloem en verdeel de klontjes boter over de rand van de bloem
Los de gist op in de lauwe melk samen met de suiker en giet de melk beetje bij beetje in het midden van de bloem. Meng alles goed dooreen tot u een ferme bol bekomt. Voeg er de rozijntjes aan toe en kneed gedurende 10 min. Hoe langer u kneedt, hoe luchtiger het eindresultaat.
Dek het deeg af met een vochtige handdoek en laat 20 min rijzen op een warme plaats. Na 20 min kneedt u het deeg opnieuw en vormt u kleine hartjes.
Leg een boterpapier op een ovenplaat en laat opnieuw 15 min rusten. Klop het ei op en strijk er de hartjes mee in. Plaats in de voorverwarmde oven (180 °C) en laat gedurende +/- 20 min bakken. Zet de oven af en laat nog 10 min rusten.

Valentijnsbroodjes

Ingrediënten (10 - 15 koeken)

- 1 kg bloem
- 80 g verse gist
- 60 g witte suiker
- 80 g bruine suiker
- 20 g zout
- 3 eieren
- 1/2 koffielepel kaneelpoeder
- 450 ml water
- 60 g boter (op kamertemperatuur)

Bereiding

Verwarm de oven voor op 30-40°C.
Giet de bloem in een grote kom en maak een kuiltje.
Weeg de beide suikers af en strooi deze op de rand van de bloem.
Verbrokkel de gist in het midden van het kuiltje. Giet het lauwwarme water bij de gist in het kuiltje en roer de gist los.
Breek 2 eieren en voeg deze ook toe aan het kuiltje. Voeg het kaneelpoeder en het zout aan de bloem toe. Strooi het zout op de rand aan de bloem. Het zout mag niet onmiddellijk in contact komen met de gist! Begin alles te mengen vanaf het kuiltje.
Doe de boter in stukjes bij het deeg en meng dit samen met de resterende bloem eronder.
Kneed het deeg zeker 10 minuten tot het een mooie bol wordt en niet meer kleeft. Je kan checken of het deeg goed is door een klein beetje deeg open te trekken. Als het deeg niet meer breekt en elastisch aanvoelt, is het goed.
Laat het deeg 40 minuten rijzen. Sla het deeg een beetje plat en rol het deeg uit tot op 1,5 cm. Duw met een uitsteekvorm (ringetjes of hartjes) uit het deeg.
Bedek de bakplaten met bakpapier en schik het uitgestoken deeg op het bakpapier. Zorg ervoor dat je ze niet te dicht bij elkaar legt, want het deeg gaat nog rijzen en anders kleven de broodjes aan elkaar bij het bakken.
Klop 1 ei met een paar drupples water los en strijk de bovenkant in met het losgeklopt ei.
Zet in de oven en laat rijzen gedurende 40 minuten. Zet ook een potje met water onderaan de oven. Dit voorkomt dat het deeg gaat verkorsten.
Verhoog de temperatuur van de oven naar 180°C en bak de Valentijnsbroodsjes gedurende 12 à 15 minuten

Kletskoppen

Ingrediënten (40 à 50 kletskoppen)

- 250 g donkerbruine suiker
- 125 g bloem
- 60 g amandelschilfers
- 75 g zachte boter
- 50 g water

Bereiding

Meng alle ingrediënten en voeg op het laatste het water toe.
Meng en kneed goed tot een homogene massa.
Wikkel de massa in vershoudfolie en laat minimum 3 à 4 uur rusten in de koelkast.
Verwarm de oven voor op 180°C.
Zorg nu voor een bakplaat met bakpapier erop.
Draai bolletjes zo groot als een knikker, leg ze op het bakpapier en druk ze een beetje plat.
Leg ze ver genoeg van elkaar zodat ze niet in elkaar uitlopen.
Bak in de voorverwarmde oven gedurende 8 à 10 minuten
Laat ze afkoelen alvorens ze van het bakpapier te halen.

Tarte Tatin met zure room

Ingrediënten (+/- 8 personen)

- 150 g boter
- 250 g kristalsuiker
- 4 appelen, in 4 gesneden
- 1 vel bladerdeeg
- 2 dl volle room
- 2 eetlepels kristalsuiker
- halve eetlepel citroensap

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.
Schil de appelen, snij ze in 4 en verwijder het klokhuis.
Smelt de boter in een grote pan en doe de suiker erbij.
Roer in de pan tot de karamel mooi bruin is.
Leg de appelen in de pan op de karamel, leg het bladerdeeg erop en sluit alles mooi af.
Zet de pan in een voorverwarmde oven, gedurende 30 à 35 minuten.
Giet de room en suiker in een potje en mix met de mixer tot het bijna slagroom is. Let op dat je niet te veel mixed want dan krijg je boter in plaats van slagroom.
Voeg het citroensap toe en roer goed door.

Flan Bresilienne

Ingrediënten (+/- 8 personen)

- boter
- 1 vel bladerdeeg
- 1/2 liter melk
- 125 g kristalsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 60 g bloem
- 4 eieren, eiwit en eigeel gescheiden
- 1/2 liter volle room
- bresiliennenootjes

Bereiding

Verwarm de oven voor op 170°C.
Neem een hoge taartvorm en smeer in met boter.
Leg het bladerdeeg in de vorm, snij de randen eraf en prik er gaatjes in met een vork
Klop de eierdooiers op, samen met de helft van de suiker tot een bijna witte massa.
Meng bloem door dit beslag
Voeg de koude melk erbij en roer goed.
Klop de eiwitten, samen met de andere helft van de suiker, stijf en meng dit onder het beslag.
Giet het beslag in de taartvorm (tot aan de rand).
Zet 45 min in een voorverwarmde oven.
Laat de taart afkoelen.
Klop de room op met een eetlepel kristalsuiker, en smeer dit op de bovenkant van de afgekoelde taart.
Doe er de bresiliennenootjes op.

Ovenschotel met paprika's

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 1 kg aardappelen
- 1 rode ui
- 600 g gehakt
- 3 paprika's
- 1dl melk
- 1 potje Boursin Cuisine "knoflook & fijne kruiden"

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C.
Schil aardappelen, snij ze in schijfjes en kook ze tot ze bijna gaar zijn.
Snij de paprika's en de ui in kleine stukjes en bak ze samen met gehakt.
Vet een ovenschotel in en leg de aarappelschijfjes erin.
Dresseer er het gehakt met paprika's en ui er bovenop.

Roer de Boursin Cuisine met 1 dl melk en giet dit over het geheel.

Zet gedurende 15 minuten in oven.

Karnemelkpap

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 1 liter karnemelk (kookbaar)
- 30 g bloem
- 50 g hoorntjes (of spirelli's of gebroken macaroni of …)
- suiker, bruine suiker of candysiroop

Bereiding

Zet een grote kom (minstens een 3l-kom) op het vuur. Breng 1 à 1,5 l water met een beetje zout aan de kook. Giet er de pasta in en kook ze tot ze bijna gaar zijn. Kijk op de verpakking voor de gaartijd en laat 1 à 2 minuten minder lang koken dan vermeld. Giet ze af in een verzijp.
Spoel de kom grondig uit en zet opnieuw op het vuur. Giet de karnemelk in de kom. Voeg de bloem bij de karnemelk. Roer, met een garde, krachtig door het mengsel zodat de bloem volledig 'opgelost' is in de karnemelk. Roer nu zo'n 10 tot 15 minuten zachtjes verder op een stevig vuur. Blijf voortdurend roeren anders bak het aan!
Als het begint op te koken, laat je eventjes doorkoken of opkomen en haal je de pan van het vuur. Let op dat ze niet overkookt.
Roer er nu de gekookte pasta onder en laat een paar minuten staan.
Serveer met bruine suiker of candy siroop.

Tip
Er is kookbare (ook soms 'traditioneel' genoemd) en niet-kookbare karnemelk. Dit is afhankelijk van hoe de karnemelk gemaakt is. Dus kijk op de fles of het brickpak.
Neem steeds karnemelk zonder toegevoegde bewaarmiddelen of stabilsatoren (dus zonder Exxx)
Neem ook steeds pure karnemelk dus niet met vb: gesuikerd of vanille-smaak of …..

Wens je een iets meer consistentere pap, neem dan wat meer bloem (40-45 gr).

Aardappelwafels

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 500 g aardappelen
- nootmuskaat
- 25 g bloem
- 1 ei

Bereiding

Zet het wafel aan op zijn hoogste stand.
Kook de aardappelen zacht en zorg dat ze goed uitgelekt zijn.
Schud ze droog. Kruid met zout, peper en nootmuskaat en plet ze.
Doe de bloem en het eitje erbij en roer goed door.
Warm het wafelijzer op tot het **gloeiend heet** is.
Smeer de puree op het wafelijzer en laat 4 à 5 minuten bakken.

Ciabatta met tomaten

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 1,250 kg patisseriebloem
- 40 g verse gist
- 6,5 dl lauw water
- 20 g zout
- 30 g olijfolie
- Italian Mix van Piet Huysentruyt
- handvol halfgedroogde tomaatjes

Bereiding

Verwarm de oven voor op 50 à 60°C.
Doe bloem in een kom.
Los de gist op in lauw water en roer goed door.
Doe het water, het zout en de olijfolie bij bloem en kneed gedurende 10 minuten, tot het deeg glad is.
Doe de kruiden en de tomaatjes bij het deeg.
Leg het deeg in een vierkante schotel en dek af met een handdoek.
Zet de schotel gedurende 15 à 20 min in een oven van 60°C om het deeg te laten rijzen.
Verwarm de oven voor op 200°C.
Doe wat bloem op het aanrecht en leg het deeg hierop.
Bestrooi met bloem en snij in gelijke stukken.
Leg de stukken deeg op een bakplaat met bakpapier.
Bestrooi dit nogmaals met extra bloem.
Zet de bakplaat in een voorverwarmde oven gedurende 20 à 25 minuten.

Pannenkoeken

Ingrediënten (ong. 8 pannenkoeken)

- 200 g zelfrijzende bloem
- ½ liter melk
- 30 g kristalsuiker
- 10 g vanillesuiker
- 3 eieren

sinaasappelstroop
- 20 klontjes suiker
- 2 sinaasappels
- 1 citroen

Bereiding

Zeef bloem en voeg er de suiker, melk en eieren bij.
Meng het geheel tot een homogene massa.
Laat hiervan in een hete beboterde pan dunne pannenkoekjes bakken.
Bestrooi ze met suiker of met gelei of rol ze in een sinaasappelsaus.

Wrijf de suikerklontjes over de schil van de sinaasappel en de citroen.
De sinaasappel en de citroen uitpersen. Kook nu de suiker met het sap.
De warme flensjes in dit kokende sap wentelen en oprollen.

Pannekoeken

Ingrediënten (ong. 8-10 pannenkoeken)

Beslag:
- 200 g zelfrijzende bloem
- 5 dl melk
- 20 g vanillesuiker
- 2 eieren
- snuifje zout
- een scheutje arachideolie

Sinaasappelsaus:
- 125 g suiker
- 2 sinaasappels
- 1 citroen

Bereiding

Het beslag voor deze pannenkoeken kan je eenvoudig maken in de blender zoniet met de garde. Let er op dat het deeg geen klontertjes bevat.

Giet de melk in de beker van de blender. Doe er de bloem bij, samen met de eieren en de vanillesuiker. Voeg tenslotte een snuifje zout en een scheutje olie toe. Mix de hele inhoud van de blenderbeker tot een glad beslag.

Doe een beetje olie met een neutrale smaak in een schaaltje (bv. arachideolie). Gebruik bij voorkeur een gietijzeren bakpan of een pan met antikleeflaag. Vet de pan lichtjes in. Dit hoeft maar 1 of 2-maal. De volgende pannekoeken bak je zonder vet.

Verhit de pan en schenk hierin een portie beslag. Let erop dat je geen te dikke pannenkoeken bakt. Probeer tijdens het bakken de ideale stand van het kookvuur te vinden, waardoor je continu kan doorbakken.
Draai de pannenkoeken niet te snel om in de pan. Zodra de rand van de pannenkoek wat krokant wordt, is hij klaar.

Sinaasappelsaus: De sinaasappels en de citroen persen en samen met de suiker koken.
De warme flensjes in dit kokende sap wentelen en oprollen.

Tip
- Om de bakpan in te vetten gebruik je traditioneel een borsteltje, maar het kan ook met een aardappel. Prik een halve aardappel op een vork, dip hem in de olie en smeer een dun laagje vetstof uit over de pan.
- Probeer één pan opzij te houden waar je enkel pannenkoeken mee bakt. Was die pan nooit af met zeep, maar veeg ze telkens proper met een vodje. Na verloop van tijd wordt dat de pan waarin je de allerlekkerste pannenkoeken bakt.

Basisrecept : Jeroen Meeus – Aangepast door Marc Engrie

Normandische pannenkoek

Ingrediënten (8 personen)

- 1.5 dl melk
- 1 dl spuitwater
- 125 g bloem
- 4 eetlepels suiker
- 3 eierdooiers
- 150 g boter
- Luikse siroop
- 4 Jonagold appels
- scheutje calvados

Bereiding

Smelt de boter. Meng de melk met het spuitwater, de suiker, bloem, eierdooiers en gesmolten boter tot een homogeen klontervrij deeg.
Los enkele eetlepels Luikse siroop op in wat warm water tot je een vloeibare siroop bekomt. Hou apart.
Schil de appels, verwijder het klokhuis met een appelboor en snij in schijfjes van 3 mm dikte.
Bak de schijfjes appel aan in wat boter in een hete pan. Laat aan beide zijden mooi kleuren. Giet nu voldoende deeg in de pan zodat de appels in het deeg opgenomen zijn. Als de appeltjes uit de pannenkoek vallen, voeg je wat extra deeg toe. Laat 1 zijde kleuren.
Bestrooi met wat suiker en voeg klontjes boter toe. Zet het deksel op de pan en keer de pan om zodat de pannenkoek op het deksel ligt. Laat de pannenkoek met de andere zijde in de koekenpan glijden. Strooi ook op deze zijde wat suiker en voeg klontjes boter toe aan de rand zodat ze smelten. Beweeg de pan een beetje zodat suiker en boter smelten.
Flambeer met een dopje calvados als beide zijden mooi gebakken zijn.

Serveer de pannenkoek op een warm bord. Werk af met wat Luikse siroop.

Glaasje met gerookte forelmousse

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 1 gerookte forel
- mayonaise
- potje platte kaas

Bereiding

Gerookte forel mixen met mayonaise en evenveel platte kaas, een beetje citroensap en peper erbij.
Eventueel appelstukjes en dille of bieslook snippers erbij.
Proeven en aanpassen naar eigen smaak.
Spuit de mousse met een spuitzak in borrelglaasjes
Werk af met bladje basilicum of peterselie

Glaasje met garnalenmousse

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 200 g grijze garnalen (gepeld)
- 300 g geklopte room
- peper & zout
- verse dille
- paprikapoeder

Bereiding

Cutter de garnalen tot ze fijn zijn. Klopde room op en meng de garnalen er met een lepel onder.
Kruid met peper en zout.
Spuit de mousse met een spuitzak in borrelglaasjes.
Versier met een takje dille en een snuifje paprikapoeder.

Glaasje met Roquefortmousse

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 50 g gedroogde ham
- 10 cl volle melk
- 10 cl volle room
- 5 cl water
- 50 g Roquefort
- kippenbouillon
- 2 gelatineblaadjes
- Bieslook (versnipperd)
- stukjes gedroogde ham

Bereiding

Snij de ham en de Roquefort in fijne stukjes. Giet de melk, room en water in een pannetje en voeg de ham, kaas en bouillon erbij. Zet de pan op een vuur en kook kort op.
Zet de pan van het vuur en mix alles goed. Week de gelatine in wat water, wring goed uit en doe in de pan. Roer even goed door tot de gelatine opgelost is en zeef alles door een fijn zeefje.
Giet het mengsel in de espumafles en laat ze afkoelen in koud water tot lichaamstemperatuur.
Sluit de fles af, zet het gas erop en zet ze 20 min. in de koelkast. Spuit de espuma in kleine glaasjes en werk af met het bieslook en de stukjes ham

Pompoensoep

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 1/2 kg pompoen in stukken
- 500 g wortelen in stukken
- 2 uien, fijngesneden
- 1 gele paprika in stukjes
- 1 kg kippenvleugels
- olijfolie
- kruidentuiltje
- peterselie
- peper en zout

Bereiding

Doe de kippenvleugeltjes en het kruidentuiltje in een grote kookpan met 3 l water. Breng aan de kook en laat 30 minuten sudderen onder deksel. Laat de vleugeltjes afkoelen in het kookvocht.
Zeef de soep en laat ze helemaal afkoelen (in de koelkast).
Schep met een schuimspaan het gestolde vet eraf.Stoof de groenten met een likje olijfolie.
Doe er 1 liter kippenbouillon bij.Laat 10 minuten zacht koken.
Pureer met de staafmixer.Kruid naar smaak bij met peper en zout.
Werk af met peterselie.

Quiche met spinazie en tonijn

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 1 pakje bladerdeeg
- 450 g spinazie (kan uit diepvries)
- 4 eieren
- 150 ml room (kan light of soja)
- minstens 250 g tonijn in blik (in eigen nat) (uitgelekt)
- 100 g geraspte kaas
- 1 teentje knoflook
- Peper

Bereiding

Spinazie en tonijn zeer goed laten uitlekken.
De oven voorverwarmen op 200°c.
De eieren loskloppen in een kom. Voeg er de room, de geraspte kaas en wat peper bij. Pers er het teentje knoflook in uit. Klop het geheel nog eens goed op.
Neem een springbakvorm en leg een boterpapier in. Spreid er nu de bladerdeeg over uit. Druk goed aan.
Voeg er nu de spinazie en de tonijn bij het eiermengsel en roer alles goed door elkaar.
Giet of schep de massa uit in de bladerdeeg.
Laat nu gedurende +/- 40 minuten bakken in de oven.

Quiche met spinazie en geitenkaas

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 1 vel bladerdeeg of kruimeldeeg
- 250 g diepvriesspinazie
- 2 uien
- 2 tomaten
- 150gr Chavroux-geitenkaas
- 100 g spek in blokjes gesneden
- muskaatnoot
- 4 eieren
- boter
- 4 dl magere room
- 1 dl melk.

Bereiding

Verwarm de oven voor tot 220°C.
Leg het deeg in een vorm en bedek bodem en wanden.
Snij overlappende stukken af.
Gebruik je bladerdeeg, prik met een vork over de gehel bodem, leg er een bakpaier in en bedek met droge bonen op te voorkomen dat het deeg omhoog komt. Dit hoeft niet bij kruimeldeeg.
Zet 10 min. in de oven.
Meng de eieren, room, melk, zout, nootmuskaat en peper.
Verwarm de spinazie voor.
Snij de uitjes klein en stoof glazig in boter.
Bak het spek.
Meng alles in een kom.
Voeg één in blokjes gesneden tomaat en de geitenkaas toe en roer alles door elkaar.
Lepel het beslag in de voorgebakken vorm met blokjes vruchtvlees van de 2de tomaat en zet 20 à 30 min in de oven.
Controleer gaartijd.
Haal uit de oven en laat 10 min. rusten vooraleer uit de vorm te halen.

Quiche met broccoli en spekjes

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 1 blader of kruimeldeegbodem
- 200 g spek- of baconblokjes
- 1 broccoli
- 1 potje kruidenkaas
- 1 ui
- 3 eieren
- 2 dl light culinaire room

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C.

Rol het bladerdeeg open in een bakvorm en doorprik met een vork.
Versnij de broccoli tot roosjes en blancheer 4 minuten in licht gezouten kokend water.
Bak de gesnipperde ui en de spek/baconblokjes.
Mix de room, de eieren en de kruidenkaas losjes door elkaar en kruid extra bij indien nodig.
Vul de taart met de broccoli, baconreepjes en ui en giet er het mengsel over.
Bak 30 minuutjes in de oven!

Quiche met broccoli en zalm

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 1 blader of kruimeldeegbodem
- 200 g (gerookte) zalm
- 1 broccoli
- 1 potje roomkaas
- een bussel dille
- 3 eieren
- 2 dl light culinaire room
- peper en zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C.

Rol het bladerdeeg open in een bakvorm en doorprik met een vork.
Versnij de broccoli tot roosjes en blancheer 4 minuten in licht gezouten kokend water.
Mix de room, de eieren en de roomkaas losjes door elkaar en kruid af met peper, zout.
Hak de dille fijn en meng ook deze onder het mengsel.
Snij de (gerookte) zalm on stukjes en meng onder de broccoli.
Vul de taart met de broccoli, zalmstukjes en giet er het mengsel over.
Bak 30 minuutjes in de oven!

Quiche met witloof en ham

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 1 vel kruimeldeeg
- 2 hele eieren
- 2 dooiers
- 2 dl room
- 100 g cheddar (blok)
- 6 stronkjes witloof
- 200 g ham (in dikke plakken)
- nootmuskaat
- peper
- zout
- een klontje boter

Bereiding

Verwarm de oven alvast voor op 180°C.

Begin met het voorbakken van de quichebodem. Ik gebruik kruimeldeeg dat je voorverpakt kan kopen. Je kan natuurlijk ook zelf kruimeldeeg maken.
Rol het deeg uit en bedek er de taartbodem mee. Leg een vel bakpapier onder het deeg, zodat je de quiche straks zonder problemen uit de vorm kan halen. Druk het deeg goed aan in de randen van de bakvorm en verwijder overhangende stukjes deeg. Laat de quichebodem 15 minuten voorbakken in de voorverwarmde oven van 180°C.

Houd de oven op temperatuur.

Snipper het witloof in fijne stukjes. Dat gaat gemakkelijk als je de stronkjes eerst overlangs doorsnijdt. De harde onderkant en kern van het witloof gebruik je best niet. Verhit een klontje boter in een pan op matig vuur. Zodra de boter lichtbruin is, bak je de stukjes witloof in de pan. Roer regelmatig om. Het witloof zal een heel stuk volume verliezen. Kruid de groente met wat nootmuskaat, een snuifje zout en wat peper van de molen.
Verwijder het vetrandje van de ham en snijd het vlees vervolgens in kleine blokjes.
Neem een mengkom en klop er de hele eieren én de extra eidooiers in los, samen met de room. Kruid het mengsel met een snuifje zout en wat peper. Neem er de voorgebakken quichebodem bij. Schep er eerst het gebakken witloof in. Verdeel dit egaal over het hele oppervlak. Strooi de blokjes ham over het witloof en rasp er de cheddar over. Giet tenslotte het mengsel van ei en room erbij. Verdeel dit mooi over het hele oppervlak van de quiche.
Plaats de quiche in de warme oven en bak ze 30 minuten lang op 180°C.

Serveer de ham-witloofquiche warm of koud.

Recept van Jeroen Meus

Quiche met witloof, roquefort en appel

Ingrediënten

De quiche
- boter, bloem
- 1 vel kruimeldeeg (of bladerdeeg)
- 1 ajuin
- 2 appels (Jonagold)
- 5 stronkjes witloof
- nootmuskaat
- 1 snuifje kristalsuiker
- 4 eieren
- 2 dl room
- 200 g blauwe kaas

De vinaigrette
- 1 eetlepel mosterd
- 1 koffielepel honing
- 1 scheutje dragonazijn
- slaolie

De salade
- 1 bussel waterkers
- ¼ bussel peterselie
- ¼ bussel dragon
- een handvol walnoten
- 1 appel (Granny Smith)

Bereiding

De quiche
Verwarm de oven voor tot 180 °C.
Vet een taartvorm in met boter. Bestuif met bloem. Leg het kruimeldeeg in de vorm. Duw de randen goed aan. Snijd overtollig deeg weg.Leg een vel boterpapier op het deeg. Strooi er de blindbakvulling in. Bak de quichebodem 20 minuten in de voorverwarmde oven.
Smelt een klont boter in een pan. Pel en snipper de ui. Schil de appelen en snijd ze in stukken. Stoof de ui kort aan. Doe er de appelen bij. Verwijder de harde kern van het witloof en snijd het in grote stukken. Doe het witloof bij de appelen en laat mee bakken. Kruid met zout, peper, nootmuskaat en een snuifje suiker voor de liefhebbers.
Klop de eieren los met de room. Kruid met peper, zout en nootmuskaat.
Haal de taartbodem uit de oven. Leg er de gebakken groenten in. Giet er het eimengsel over.
Verbrokkel de kaas en strooi hem over de quiche.
Bak de quiche 30 minuten in de voorverwarmde oven.

De vinaigrette
Meng de mosterd met honing en azijn. Klop er de slaolie door met een garde. Breng op smaak met peper en zout.

De salade
Spoel de waterkers, peterselie en dragon. Pluk de blaadjes. Hak de walnoten fijn en doe ze bij de salade. Snijd een Granny Smith appel in fijne staafjes (julienne) en meng ze door de salade.

Tip
Als je de smaak van blauwe kaas te sterk vindt, kun je ook gewone gemalen kaas gebruiken of de quiche zonder kaas bereiden.

Quiche met spekjes en prei

Ingrediënten

- 1 vel bladerdeeg
- 2 preien (in dikke ringen)
- 250 g spekblokjes
- 3 eieren
- 1 dl room
- 1 dl melk
- 100 g emmentaler
- peper en zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.

Kuis en was de prei goed. Snij in stukjes van ongeveer 1 cm. Stoom de prei gaar in 1 tot 2 minuten, laat uitlekken.
Bak de spekblokjes krokant in een pan, laat ze uitlekken en afkoelen op keukenpapier.
Doe de eieren, de room en de melk in een beker. Meng alles goed en kruid het mengsel met peper en zout.
Leg het vel bladerdeeg in de bakvorm, druk het mooi aan en prik er met een vork gaatjes in.
Verdeel de prei en de spekjes over het bladerdeeg, giet er het eiermengsel over en strooi er vervolgens de kaas overheen.
Bak de quiche 30 minuten in de voorverwarmde oven, tot de vulling gestold is en de quiche lekker knapperig.
Serveer eventueel met een slaatje.

Quiche met zoete aardappel en gehakt

Ingrediënten

- 1 vel bladerdeeg of kruimeldeeg
- 300 g zoete aardappelen
- 300 g gemengd gehakt
- 1 teentje knoflook
- 1 ui
- 3 eieren
- 2 dl room
- 2 el bieslook, fijn gesneden
- peper, zout en chilipoeder

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.

Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Giet af en snij in blokjes.

Pel de ui en de knoflook en snipper ze fijn. Verhit 1 el olie en fruit de ui glazig. Voeg de knoflook en het gehakt toe. Bak het gehakt rul. Kruid met piment en indien nodig met peper en zout.

Klop de eieren los met de room en meng er de bieslook door.

Rol het deeg dun uit en leg het op bakpapier in een diepe, ronde bakvorm.

Schep het gehakt en de aardappelblokjes op het deeg. Lepel er het eiermengsel over.
Bak de quiche 30 minuten in het midden van de oven.

Serveer eventueel met een slaatje.

Quiche Lorraine

Ingrediënten

- 1 vel bladerdeeg of kruimeldeeg
- 150 g gerookt spek in blokjes
- 1 grote prei
- 1 teentje knoflook
- 1 ui
- 4 eieren
- 2 dl room
- 2 dl melk
- peper, zout en nootmuskaat

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.
Rol het bladerdeeg uit en beleg hiermee een bakvorm. Indien bladerdeeg, prik er enkele gaatjes in.
Snij het preiwit in fijne blokjes, stoof ze gaar in een klontje boter en kruid met peper, zout en nootmuskaat.
Bak de spekreepjes krokant en laat ze uitlekken op keukenpapier.
Kluts de eieren met de room, peper, een snuifje zout, geprest teentje look en wat nootmuskaat.
Leg het spek, de gebakken prei en de kaas op het bladerdeeg en overgiet met het ei-roommengsel.
Zet 35 à40 minuten in de voorverwarmde oven of tot de quiche goudbruin is gebakken.

Serveer eventueel met een slaatje.

Quiche met zalm en venkel

Ingrediënten

- 1 vel bladerdeeg of kruimeldeeg
- 250 g gerookte zalm
- 200 g venkel
- 250 g gekookte aardappelen
- 2 lenteuitjes
- 3 eieren
- 2 dl room
- vers gehakte dille
- peper, zout en nootmuskaat

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.

Snij de zalm en de venkel in reepjes en de aardappelen in blokjes. Snipper de lente-uitjes in ringetjes.
Roerbak de venkelreepjes 3 minuten in een beetje olijfolie. Voeg de aardappelblokjes toe. Schep om en kruid met peper en zout.
Bestrijk een ronde bakvorm met olijfolie. Rol het kruimeldeeg dun uit en leg het in de vorm. Druk de zijkanten goed aan.
Klop de eieren los met de room. Kruid met peper. Meng met de lente-uitjes en de dille.
Schep de aardappelblokjes en de venkel op de deegbodem. Leg de zalm erop. Lepel het eimengsel erover.
Bak de quiche 35 minuten in het midden van de oven.

Serveer eventueel met een slaatje.

Quiche met ui, champignons en worst

Ingrediënten

- 1 vel bladerdeeg of kruimeldeeg
- 500 g champignons
- 200 g worst
- 100 g geraspte gruyèrekaas
- 1 teentje look
- 2 rode uien
- 3 eieren
- 2 dl room
- peper, zout en oregano

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.

Borstel de champignons schoon en snij ze in kwartjes. Pel de uien en hak ze grof. Verhit wat olijfolie en fruit de uien glazig. Voeg de champignons en de look toe en laat nog even bakken. Breng op smaak met de oregano, peper en zout.

Rol het kruimeldeeg dun uit. Leg het op bakpapier in de bakvorm. Verdeel de groenten erover. Snij de boerenworst in plakjes en leg ze op de groenten.

Klop de eieren los met de room. Roer de gruyère erdoor. Kruid met peper en zout. Giet over de groenten en de worst.

Bak de quiches 25 minuten in het midden van de oven.

Serveer eventueel met een slaatje.

Quiche met prei en gerookte makreel

Ingrediënten

- 1 vel bladerdeeg of kruimeldeeg
- 4 gerookte makreelfilets
- 4 preiwitten
- 50 g preischeuten
- 3 eieren
- 2 dl room
- dille en cayennepeper
- peper, zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C.

Ontvel de makreelfilets. Halveer de filets in de lengte.
Halveer ook de preiwitten in de lengte. Blancheer ze 3 minuten in gezouten water. Laat ze schrikken in koud water en laat goed uitlekken.

Leg het bladerdeeg op bakpapier in een vierkante of rechthoekige bakvorm. Schik er de geblancheerde preiwitten en de makreelfilets op.

Klop eieren met de room. Kruid met cayennepeper, peper en zout. Schep het mengsel over de prei en de vis. Bestrooi met de dille.

Bak de taart 30 minuten in het midden van de oven. Werk af met preischeutjes.

Serveer eventueel met een slaatje.

Chocolademoelleux

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 100 g donkere chocolade
- 110 g boter
- 50 g gezeefde patisseriebloem
- 100 g suiker
- 3 eieren

Bereiding

Smelt, op een zeer laag vuurtje, in een pannetje de boter met de chocolade die je in kleine stukjes hebt gebroken. Let wel dat de het geheel niet te warm wordt.
Klop ondertussen de eieren op met de suiker tot het geheel bleek ziet.
Meng er de gesmolten chocolade door. Meng er vervolgens de gezeefde bloem door.

Giet het geheel in een gesloten spuitzak. Laat deze afkoelen in de koelkast, zodat het mengsel wat kan opstijven.

Bak de moelleux vlak voor het serveren. Tot zolang kan het beslag in de koelkast blijven liggen.

Verwarm de oven voor op 210° maar haal er eerst je ovenschaal uit.
Wrijf de binnenzijde van de serveerringen of kommetjes in met een beetje boter en strooi er vervolgens wat bloem over. Dat is belangrijk om de gebakjes later makkelijk los te maken uit de vorm.
Plaats de ringen of kommetjes op de bakplaat, op een vel bakpapier of een siliconenmatje. Spuit dan het beslag in de vormpjes. Let op: vul elke ring voor 2/3 met het beslag. Het gebak zal rijzen in de oven.

Bak de moelleux 8 à 10 minuten in de oven op 210 °C. De baktijd hangt af van het type oven.

Ondernapeer een aantal borden met frambozencoulis of crême anglaise.
Haal de gebakjes uit hun vorm en schik ze op de coulis/crême in het midden van het bord.
Het hart van de moelleux moet vloeibaar zijn. Meteen serveren!

Tip
Wil je het nog subliemer maken, serveer er een bolletje vanille-ijs bij als je frambozencoulis gebruikt.

Recept van Jeroen Meus

Chocolademoelleux Dell'Anno

Ingrediënten (+/- 4 personen)

Krokante deel
- 125 g boter
- 125 g chocolade (fondant)
- 2 eieren
- 2 eierdooiers
- 50 g suiker
- 50 g bloem

Lopende deel
- 100 g chocolade (fondant)
- 50 ml water
- 100 g gemalen amandelen

Bereiding

We beginnen we met het lopende deel.
Smelt de 100 g chocolade op een zeer zacht vuurtje en meng er het water onder totdat het mengsel bijna zo vloeibaar is al chocoladesaus.
Giet dit in ijsblok vormpjes van ongeveer 3 x 3 x 3 cm en zet in de diepvriezer.

We gaan verder met het korkante deel.
Smelt de 125 g chocolade met de boter op een zeer zacht vuurtje. Klop ondertussen de eieren met de eierdooiers en de suiker tot een zeer luchtige massa. Spatel er nu de gesmolten chocolade onder en daarna de bloem. Laat het beslag rusten op een koele plaats.

Als de chocoladeblokjes goed bevroren zijn, verwarm dan de oven voor op 220°C.
Neem vier grote potjes en schikt er bakpapier in (of gebruik aluminium wegwerpvormpjes).
Doe het beslag in een spuitzak en spuit beslag op de bodem, zet een bevroren chocoladeblokje in het midden en spuit vervolgens de vorm verder vol met beslag.

Bak 6 à 7 minuten in de voorverwarmde oven.

Ondernappeer de borden met crème anglaise, schik er de warme moelleux op en doe en nu een bolletje vanille-ijs bij.

Speculoosmousse

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 1/4 l soyamelk
- Kaneelpoeder
- 4 eieren
- 60 g bruine suiker
- 60 g kandijsiroop
- 3 gelatineblaadjes
- 5 stukken speculaas
- Enkele eetlepels suiker
- 1/4 l room

Bereiding

Breng melk samen met de kaneel aan de kook.
Laat de gelatineblaadjes weken in koud water.
Scheid de eieren en neem de eigelen apart.
Voeg daar de bruine suiker en de kandijsiroop aan toe.
Meng alles zeer goed zodat je zeker geen suikerkorrels meer voelt.
Als melk kookt giet je die bij het eimengsel, roer goed met een garde.
Warm dit nog op maar blijf steeds goed roeren met de garde tot het geheel gebonden is (niet koken).
Voeg de geweekte en uitgeknepen gelatineblaadjes toe.
Voeg nu ook de speculaas toe.
Goed roeren terwijl het geheel nog warm is.
Zet het geheel in koud water en laat volledig afkoelen, af en toe roeren.
De eiwitten met enkele (3) lepels suiker opkloppen.
Ook de room opkloppen.
Eerst de eiwitten en dan de room toevoegen.
In potjes doen en gedurende 2 à 3 uur in de koelkast zetten.
Vóór het opdienen wat gekruimelde speculaas opstrooien.

Koffiemousse

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 3 dl melk
- 3 eieren
- 1,5 dl room
- 3 blaadjes gelatine
- 3 eetleples instant koffie
- 100 g suiker

Bereiding

Laat de gelatineblaadjes weken in koud water.
Scheid de eieren.
Klop de eierdooiers met 50 g suiker.
Kook melk met de instant koffie,giet de warme melk op de eierdooiers en blijf roeren.
Doe er de geweekte en uitgeknepen gelatine bij.
Zet in een koudwaterbad en roer nu en dan om.
Klop de room.
Klop de eiwitten met 50 g suiker.
Meng de eiwitten door het koffiemengsel en dan kort de room erdoor.
Zet 2 à 3 uur in de koelkast.

Pesto van rucolla/raketsla

Ingrediënten (+/- 8 personen)

- 150 g ruccola
- 150 g parmezaankaas
- 2 teentjes knoflook
- 50 g pijnboompitten
- Olijfolie
- peper en zout

Bereiding

Was de rucolla kort en snij hem fijn met een mes zodat je achteraf niet te veel meer moet mixen.
Doe alles in een blender. Voeg er de pijnboompitten bij samen met de fijn gesneden knoflook.
Voeg er nu de parmezaankaas aan toe en giet er daarna langzaam de olie bij toe de gewenst dikte bereikt is.
Breng je op smaak met zout en peper.

Tip
Vervang olijfolie door notenolie.
De pijnboompitten niet roosteren

Pesto van basilicum

Ingrediënten (+/- 8 personen)

- 3 botten basilicum
- 1 teentje look
- 4 eetlepel pijnboompitten
- 8 eetlepels parmezaanse kaas in poedervorm
- 1/2 liter olijfolie
- Peper en zout

Bereiding

Knip de basilicum af en was kort.
Snij de basilicum fijn met een mes zodat je achteraf niet te veel meer moet mixen.
Doe de pijnboompitten erbij.
Snij het teentje knoflook fijn en voeg er eveneens bij.
Kruiden met peper en zout.
Voeg er de Parmezaanse kaas bij.
Giet er de olijfolie bij en mix kort in een blender of met een mixer.

Tip
Vervang olijfolie door notenolie.
De pijnboompitten niet roosteren

Coq au vin

Ingrediënten (4 tot 6 personen)

- 1 kip
- 1 grote ui
- 300gr (verse) champignons
- 300gr gerookte spekblokjes
- 200gr zilveruitjes of sjalotten
- 2 eetlepels bloem
- 1 fles rode wijn
- Tijm
- Laurier
- Peper
- Zout
- Peterselie

Bereiding

Snij de kip in stukken en kruid met peper zout. Snij de ui fijn.
Smelt boter in een vrij grote kom en voor ze noisette wordt doe je er de kip in.
Zorg dat de bodem van de kom volledig bedekt is. Zoniet gaten opvullen met de ui
Laat rustig een 3-5 minuten aanbakken.
Draai de kip om.
Laat opnieuw rustig aanbakken gedurende 3-5 minuten
Mocht er teveel vet in de kom zijn, giet het er nu af.
Doe er de ui bij.
Stoof alles goed aan.
Bestrooi de kip nu met bloem en doorroer even.
Doe er de hele fles rode wijn bij.
Maak een kruidentuiltje met de laurier en tijm en doe het bij de kip.
Laat opkoken en dan 35 à 45 minuten garen op een middelmatig vuurtje. Doe er geen deksel op.
Snij de verse champignons in schijfjes.
Neem een ander pannetje en smelt wat boter in.
Stoof er de zilveruitjes of fijngesneden sjalotten in, net voor ze bruin worden voeg je het spek toe en laat even aanbakken. Mocht er teveel vet in de pan zijn, giet het er nu af.
Champignons erbij en laat nog 5 à 10 minuten minuten goed aanstoven. Geen deksel op de pan.
Voeg dit mengsel toe aan de kip nadat de coq au vin 20 minuten heeft gekookt.
Laat nog 15 à 25 minuten goed doorkoken op een middelmatig vuurtje.
Mocht de saus nog te dun zijn, kan je deze binden met aardappelbloem of maiszetmeel. Laat even doorkoken.
Op 't einde doe je er de peterselie bij.

Frans stokbrood

Ingrediënten (+/- 8 personen)

- 6,5 dl koud water
- 20 g verse gist
- 1 kg bloem (Max. 15,5% vocht)
- 10 g zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 40-50°C
Doe het koude water en de gist in een kom en roer door met een garde.
Voeg bloem en het zout toe en meng alles samen met de handen.
Haal het deeg uit de kom en kneed stevig verder op het aanrecht **gedurende 10 min**, tot het niet meer kleeft.
Laat het deeg 40 min rijzen in de voorverwarmde oven tot het volume verdubbeld is.
Duw voorzichtig de lucht uit het deeg.
Snij stukken van ongeveer 150 g van het deeg en draai er bolletjes van.
Laat deze een kwartier op het aanrecht rusten.
Duw nogmaals de lucht eruit en maak er een platte schijf van.
Plooi deze vorm toe en rol hem even rond.
Laat dit 10 min rijzen in de voorverwarmde oven.
Duw nogmaals de lucht eruit maak het deeg weer plat.
Plooi hem nogmaals dicht en rol hem lang uit, tot je een lange vorm hebt.
Leg deze vormen op een bakpapier op een bakplaat met de sluiting naar beneden.
Laat dit 10 min rusten in de voorverwarmde oven.
Snij met een scherp mes fijne inkepingen in het deeg.
Laat dit nogmaals 10 min rijzen in de voorverwarmde oven.
Haal het deeg eruit en verwarm nu de oven voor op 230°C.
Strooi de bovenkant van het deeg met wat bloem.
Vul een bakplaat met water en zet deze onderaan in de oven. Zo creëer je stoom in de oven die de buitenkant van het brood krokant maakt.
Zet de bakplaat met het deeg in het midden van de oven gedurende 20 min.

Luikse wafel

Ingrediënten (15 à 25 wafels)

- 1 kg bloem
- 75 g verse gist
- 500 ml melk en water (50/50)
- 50 g fijne suiker
- 2 eieren
- 500 g boter
- 50 g honing
- 10 g zout
- vanille of kaneel
- 3 g bicarbonaat
- 600 g parelsuiker of grove suiker

Bereiding

Laat de melk met het water lauw worden (niet hoger dan 40 °C!) en los er de gist in op.
Maak een deeg met 800 g bloem samen met de melk en het water, de gist, de fijne suiker en de eieren.
Laat dit rijzen gedurende 15 minuten. Voeg er daarna de boter, de honing, de resterende 200gr bloem, het zout en de vanille of kaneel bij alsook het bicarbonaat
Kneed alles totdat je een homogeen deeg hebt. Kneed niet te lang anders krijg je een te elastisch deeg.
Laat opnieuw rijzen gedurende 10 minuten op een warme plaats.
Laat je wafelijzer warm worden op zijn hoogste stand.
Voeg nu de parelsuiker toe aan het deeg. Verdeel het deeg in bolletjes van 90 tot 140 g (afhankelijk van wat je wafelijzer aankan) en laat opnieuw wat rijzen.

Bak daarna de wafels in een gloeiend heet wafelijzer dat je eerst invet met wat olie.

Brusselse wafel

Ingrediënten (ongeveer 12 wafels)

- 450 g zelfrijzende bloem
- 500 ml melk
- 250 ml bruisend water
- 100 g fijne suiker
- 200 g boter
- 4 eieren
- 10 g vanillesuiker
- 50 g bloemsuiker
- 1 eetlepel olie
- zout

Bereiding

Laat je wafelijzer warm worden op zijn hoogste stand.
Verwarm de helft van melk en los er de boter in op. Giet er daarna de andere helft van de melk bij en laat verder afkoelen tot de melk lauw is.
Meng in een grote kom de bloem, de eierdooiers en een snuifje zout. Giet er de lauwe melk aan toe. Meng het geheel tot een zeer glad deeg.
Klop de eiwitten met de suiker en de vanillesuiker tot stevig schuim.
Meng dit schuim zeer voorzichtig onder het deeg.

Vet het wafelijzer in met wat olie en giet er nu een hoeveelheid deeg in. Laat aan beide kanten mooi goudgeel bakken.

Bestrooi met bloemsuiker et serveer warm!

NB: De luchtigheid van de Brusselse wafel komt van het opgeklopt eiwit. Daarom moet je zeer omzichtig het opgeklopt eiwit onder het deeg mengen om zomin mogelijk het schuim te breken.

Brusselse wafel

Ingrediënten (ongeveer 12 wafels)

- 500 g patisseriebloem
- 25 g verse gist
- 500 ml melk
- 500 ml lauw water
- 50 g fijne suiker
- 200 g gesmolten boter
- 4 eieren
- 20 g vanillesuiker
- 50 g bloemsuiker
- 1 eetlepel olie
- zout

Bereiding

Laat je wafelijzer warm worden op zijn hoogste stand.
Zeef de bloem in een kom.
Scheid de dooier en het eiwit van de 4 eieren.
Klop het eiwit met de 50 g suiker tot een stevig schuim.
Los de gist op in het lauw water. Giet er de melk bij. Voeg er al roerend de bloem aan toe.
Voeg de eierdooiers toe en klop het beslag tot het klontervrij en luchtig is.
Men er nu de gesmolten boter onder, daarna de vanillesuiker en een snuifje zout.
Spatel nu het eiwit onder het deeg.
Dek het deeg af en laat 45 minuten rusten.

Vet het wafelijzer in met wat olie en giet er nu een hoeveelheid deeg in. Laat aan beide kanten mooi goudgeel bakken.

Bestrooi met bloemsuiker et serveer warm!

NB: De luchtigheid van de Brusselse wafel komt van het opgeklopt eiwit. Daarom moet je zeer omzichtig het opgeklopt eiwit onder het deeg mengen om zomin mogelijk het schuim te breken.

Naamse wafel

Ingrediënten

- 500 g bloem
- 2 x 100 ml melk
- 20 g verse gist
- 200 g gesmolten boter
- 3 eigelen
- snuifje zout
- 250 g fijne suiker

Bereiding

Los de gist op in 100 ml melk.
Meng in een grote kom de bloem met de melk en de gist tot een glad deeg
Laat dit rijzen op een warme plaats of in de oven op 40°C
Voeg er nu de boter, de suiker, de rest van de melk en de eieren aan toe en meng opnieuw zeer goed.
Laat dit deeg rusten op kamertemperatuur tot de volgende dag

Verwarm je wafelijzer tot het zeer heet is.
Vet het wafelijzer in met wat olie en giet er nu een hoeveelheid deeg in. Laat aan beide kanten mooi goudgeel bakken.

Bestrooi met bloemsuiker et serveer warm!

Beslagwafels

Ingrediënten (voor +/- 15 dubbele wafels)

- 500 g bloem
- 400 ml melk
- 400 ml water of spuitwater
- 4 eieren
- 150 g boter
- 2 x 50 g suiker
- 25 g verse gist
- 1 pakje vanillesuiker (8-10gr)
- 1 eetlepel olie

Bereiding

Warm de melk op tot lichaamstempartuur (belangrijk. Controleer met je vinger ;-)). Giet een deel van de melk in een tas en bij de rest doe je de boter. Laat de boter smelten in de melk.
Doe de gist in de tas en laat de gist volledige oplossen in de melk.
Zeef de bloem in een diepe kom (minstens 5 liter inhoud). Scheid de eierdooiers en eiwit.
Doe de eierdooiers bij de bloem.
Neem de helft van de suiker en doe die bij het eiwit. Klop het geheel stijf tot een vaste sneeuw-witte massa.
De ander helft van de suiker samen met de vanillesuiker gaat bij de bloem met de eierdooiers.
Giet nu de melk met de boter, onder voordurende roeren, langzaam bij de bloem. Daarna gaat het water erbij, dan de melk met de gist. Nu nog de eetlepel olie. Vermeng alles tot een glad beslag.
Onder zacht roeren, voeg je er op het laatste het stijfgeklopte eiwit bij.
Laat nu 30 minuten rijzen op een warme plaats. Onderbreek dan het rijzen door er eens krachtig in te roeren.
Opnieuw ongeveer 30 minuten rijzen totdat, in volume, is verdubbeld.
Tijd on het wafelijzer stevig heet te laten worden. Smeer het de eerste keer (of keren) in met wat (gesmolten) boter om het kleven tegen te gaan. Schep het deeg met een pollepel in het ijer en laat het bakken tot de wafels lichtbruin zijn.
Serveren met suiker, bloemsuiker, bruine suiker, boter, slagroom, choco etc.

Klassieke wafels

Ingrediënten (ongeveer 18 wafels)

- 400 g gezeefde bloem
- 1/2 koffielepel zout
- snuifje kaneel
- 3 eieren
- 50 g fijne suiker
- 125 g gesmolten boter
- 250 ml melk

Bereiding

Neem een grote kom en giet er de bloem in. Voeg er het zout, de gesmolten boter, de kaneel, en 3 eierdooiers aan toe. Meng alles goed. Verwarm de melk tot ze lauw is en giet ze langzaam, onder voortdurend mengen, bij het deeg. Meng nu verder tot een glad deeg.
Klop de eiwitten samen met de suiker tot schuim en roer het voorzichtig onder het deeg.

Verwarm je wafelijzer tot het zeer heet is.
Vet het wafelijzer in met wat olie en giet er nu een hoeveelheid deeg in. Laat aan beide kanten mooi goudgeel bakken.

Bestrooi met bloemsuiker et serveer warm!

Kermiswafel

Ingrediënten

- 250 g gezeefde bloem
- 350 ml melk en water (50/50)
- 15 g maïzena
- 1 ei
- 25 g boter of gesmolten varkensvet of olie
- 6 g bicarbonaat
- snuifje zout
- Parfum naar keuze: vanille, kaneel etc.

Bereiding

Meng in een grote kom de maïzena met de bicarbonaat. Voeg er de gezeefde bloem bij en meng goed. Meng er met behulp van een garde de melk met water onder. Voeg er het ei bij, de gesmolten boter of varkensvet of olie, een snuifje zout en de vanille(suiker), kaneel, ….
Meng het geheel tot een glad deeg.

Verwarm je wafelijzer tot het zeer heet is.
Vet het wafelijzer in met wat olie en giet er nu een hoeveelheid deeg in. Laat aan beide kanten mooi goudgeel bakken.

Bestrooi met bloemsuiker en serveer warm!

Warme Vlaamse wafel

Ingrediënten

- 250 g bloem
- 125 g boter
- 30 g verse gist
- 400 ml melk
- 4 eieren
- snuifje zout
- 10 g vanillesuiker
- 1 eetlepel fijne suiker
- 20 ml cognac

Bereiding

Los op gist op in de lauwe melk. Let op dat de melk niet warmer is dan 40°C.
Voeg er nu de eigelen aan toe samen met de cognac en de vanillesuiker.
Meng het geheel zeer goed en voeg er dan de gezeefde bloem bij samen met het snuifje zout.
Meng tot een glad deeg en voeg er dan de gesmolten boter aan toe. Meng opnieuw zeer goed.
Klop de eiwitten samen met de eetlepel suiker tot schuim en meng het voorzichtig onder het deeg.
Laat het deeg nu rijzen tot het verdubbeld is in volume.

Verwarm je wafelijzer tot het zeer heet is.
Vet het wafelijzer in met wat olie en giet er nu een hoeveelheid deeg in. Laat aan beide kanten mooi goudgeel bakken.

Bestrooi met bloemsuiker et serveer warm!

Suikerwafels

Ingrediënten (30-tal wafels)

- 500 g fijne bloem
- 400 g fijne suiker
- 30 g vanillesuiker
- 5 eieren
- 400 g boter (geen maragine)
- een snuifje zout

Bereiding

Laat de boter op een zacht vuurtje smelten in een pannetje.
Ondertussen klop je in een ruime kom de 5 eieren met een zo'n 100 g suiker tot een schuimige massa.
Meng in een (andere) kom de bloem met de rest van de suiker, vanillesuiker en zout.
Meng dit mengsel geleidelijk met de eiermassa en voeg er vervolgens de warme gesmolten boter onder tot je een glad en homogeen deeg hebt.
Laat nu minstens 2 uur rusten op een koele plaats. Dit geeft het deeg de kans om op te stuiven.
Neem een wafelijzer met een vorm 4 x 7 en laat het goed heet worden. Schep er vervolgens met 2 lepels een bolletje deeg in en laat het bakken tot je goudgele tot licht bruin wafeltjes hebt.
Laat de wafeltjes afkoelen op een rooster.
Deze wafeltjes kan je minstens 10 dagen en zelfs langer bewaren in een blikken koekendoos op een koele plaats.

Tip
Maak chocoladeglazuur en dip de wafeltjes er langs een zijde even in. Laat opstijven. Heerlijk!

Frangipanewafeltjes met aardbeien en slagroom

Ingrediënten

het beslag
- 300 g bloem
- 200 g zuiver amandelpoeder
- 300 g suiker
- 6 eieren
- 400 g boter
- enkele druppels amandelextract (of een scheutje amandellikeur)
- 1 eetlepel vanillepuddingpoeder
- ½ koffielepel bakpoeder
- snuifje zout

de aardbeien en vanilleroom
- 3 dl volle room
- 20 g kristalsuiker
- 20 g vanillesuiker
- 500 g aardbeien
- enkele takjes munt

Bereiding

het beslag
Doe de afgewogen hoeveelheid boter in een kleine pot. Laat ze smelten op een zacht vuur. Weeg de juiste hoeveelheden bloem, amandelpoeder en suiker. Verzamel deze droge ingrediënten in de mengkom van de keukenmachine. Voeg het vanillepuddingpoeder toe, het bakpoeder en een snuif zout. Druppel er ook een voorzichtig beetje amandelextract bij.
Plaats het K-hulpstuk in de keukenmachine en meng alle ingrediënten op een lage snelheid.
Voeg de eieren één voor één toe aan het beslag. Wacht tot de eieren zorgvuldig door de droge ingrediënten gemengd zijn. Schenk de gesmolten boter bij beetjes en in een straaltje bij het wafelbeslag en laat de machine nog even draaien tot je een mooi, glad beslag hebt.
Schep het goudgele wafelbeslag in een kom en zet het in de koelkast. Geef de boter de tijd om op te stijven, zodat je straks gemakkelijk porties van het beslag kan scheppen. Reken op minstens een uur.

de aardbeien en vanilleroom
Schenk de volle room in een diepe mengkom. Schep er de kristalsuiker en de vanillesuiker bij. Zoet de opgeklopte room naar persoonlijke smaak. Klop de gezoete room half op.
Spoel de aardbeien in koud water en snij nadien de steelstukjes weg.
Snij elke aardbei in kwarten of in 6 stukjes, naargelang de grootte van de vrucht.
Verzamel enkele takjes munt, spoel ze schoon en pluk de blaadjes los.
Rol opeengestapelde blaadjes munt op en snij ze in finterdunne reepjes. Roer ze doorheen de stukjes aardbei.

de wafeltjes bakken
Verhit het wafelijzer.
Haal het wafelbeslag uit de koelkast en schep er met een eetlepel porties van die je in over het hete wafelijzer verdeelt. Bak de frangipanewafeltjes in beurten goudbruin en verzamel ze op een rooster.

Serveer warme wafeltjes als dessert. Schep op elk warm wafeltje een rijkelijke portie van de aardbeiensla. Werk het dessert af met een flinke toef vanilleroom.

Bak wafeltjes tot de volledige portie beslag opgebruikt is en bewaar ze in een afgesloten doos.

Chocoladeflan

Ingrediënten (+/- 8 personen)

- 30 g suiker + 20 g vanillesuiker
- 3,5 dl room
- 1,5 dl volle melk
- 200 g chocolade 70%
- 9 eierdooiers
- 1 bakje frambozen
- 1 vel kant-en-klaar taartdeeg of bladerdeeg

Bereiding

Schik het vel in de taartvorm en bak het af in de oven (de oven zie verpakking deeg).
Laat het daarna goed afkoelen.

Verwarm de oven voor op 140°C.
Ondertussen laat je de chocolade langzaam in de melk smelten.
Als de chocolade mooi gesmolten is, mag de room erbij en 30 g suiker met de 20gr vanillesuiker.
Roer even door en stort het mengsel op de losgeklopte eierdooiers.
Klop goed door en giet alles terug in de kookpan.
Laat alles rustig opwarmen tot ongeveer 80°C. Blijf roeren tot de dooiers binden.
Als het wat begint te roken heb je bijna de gewenste temperatuur bereikt.
Vermijd dat het gaat koken, want dan zullen de eieren schiften.
Giet het mengsel door een zeef en vervolgens in een kant-en-klare taartvorm.
Bak de flan in de oven gedurende 40 minuten.
Serveer met enkele verse framboosjes.

Tip
De flan is het lekkerst als hij lauwwarm gegeten wordt.

Recept van Geert Van Der Bruggen

Rijstpap

Ingrediënten (4 tot 6 personen)

- 120 g dessert-rijst
- 1 l volle melk
- 1capsule saffraan en/of 1 vanillestok (naar smaak)
- 1 zakje vanillesuiker (2 zakjes indien je geen vanillestok gebruikt)
- 130 g suiker

Bereiding

Neem een pot en breng de melk aan de kook met de rijst, de suiker, de vanillesuiker en de saffraan/vanillestok. Als je een vanillestokje gebruikt, in 2 snijden en afschrappen.
Laat 40 minuten sudderen. Roer af en toe voorzichtig. Neem de rijstpap van het vuur als hij nog niet te stevig is, want hij zal nog verdikken tijdens het afkoelen. Haal er de vanillestok uit. Giet in kommetjes en laat de rijst minstens nog een uurtje zwellen.

Tip
Als je er bij het eten licht bruine of donkere suiker bijwil, halveer dan de suiker van 130 gr naar 65 gr.

Rijstpap

Recept van Geert Van Der Bruggen

Ingrediënten (+/- 8 personen)

- 1 l melk
- 130 g rijst
- 75 g suiker
- 2 eierdooiers
- 1 vanillestokje of vervang een deel van de suiker door vanillesuiker (10 à 20 gr)
- mespuntje saffraan
- kaneel

Bereiding

Spoel de rijst en laat uitlekken. Breng de verse volle melk aan de kook.
Doe er suiker, vanillemerg of vanillesuiker, het kaneelstokje en de saffraan bij.
Laat de rijst in de melk glijden en houd hem 30 minuten of langer op een zacht vuurtje tot hij gaar is.
Neem de rijstpap van het vuur als hij nog niet te stevig is, want hij zal nog verdikken tijdens het afkoelen.
Roer de eierdooiers los en roer ze door de rijstpap.
Doe eventueel nog een klontje hoeveboter bij de warme rijstpap.
Dien de rijstpap op met bruine suiker.

Tip
Gebruik bij voorkeur hoevemelk. Bij gebrek hieraan, gepasteuriseerde of UHT-melk.

Recept van Geert Van Der Bruggen

Rijstpap 'deluxe'

Ingrediënten *(4 personen)*

Voor de rijst
- 500 ml volle melk
- 20 g suiker
- 175 g dessertrijst

Voor het koekje
- 50 g lichtbruine basterdsuiker
- 50 g kristalsuiker
- 100 g boter
- 100 g bloem
- 1 snuifje zout

Voor de crème patissière
- 600 ml volle melk
- 100 ml room
- 120 g suiker
- 30 g vanillesuiker
- 6 eidooiers
- 40 g vanillepudding
- 30 g koude boter

Voor de confituur van melk
- 500 ml melk
- 220 g suiker
- 30 g vanillesuiker

Bereiding

Verwarm de oven voor op 160°C

De rijstpap
Breng de melk samen met de suiker aan de kook. Voeg vervolgens de dessertrijst toe en zet de pot met deksel gedurende 25 minuten op 160 graden in de oven.

De confituur van melk.
Doe de melk in een pot en verwarm op het vuur. Voeg de suiker en de vanillesuiker toe. Laat op een klein vuurtje inkoken tot de melk stroperig en lichtjes bruin is.

De crème patissière.
Doe de melk samen met de room, de helft van de suiker en de vanillesuiker in een steelpannetje. Breng aan de kook. Klop de eigelen samen met de andere helft van de suiker en het vanillepudding los in een grote kom. Haal de kokende melk van het vuur en meng al kloppend onder het eiermengsel. Giet alles terug in de steelpan en verwarm al roerend opnieuw zachtjes op het vuur tot de crème begint te binden. Haal van het vuur en roer als laatste nog een klontje koude boter onder de crème.

Haal de rijst uit de oven en meng deze onder de crème patissiere. Dek de rijstpap af met een laagje plasticfolie en laat afkoelen in de koelkast gedurende 1 à 2 uur.

Het koekje
Meng alle ingrediënten onder mekaar en kneed tot een stevig deegje. Leg het deeg tussen twee stukken boterpapier en rol het vervolgens plat met een deegroller. Plaats het deeg vervolgens 10 à 12 minuten in de oven op 160 graden. Laat afkoelen.

Haal de rijstpap uit de koelkast en schep deze in potjes. Werk af met de confituur van melk en stukjes koek.

Witloofrolletjes met ham

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 8 stronkjes witloof
- 8 plakjes gekookte ham
- 1 citroen
- bloem
- boter
- 1/5 l melk
- 1 pakje gemalen kaas
- nootmuskaat
- peper en zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 150°C.
Snijd het bittere kegeltje aan de onderkant van het witloof uit.
Leg de stronken op een beboterde ovenplaat. Leg er wat klontjes boter op, giet er wat water en het sap van een halve citroen overheen. Kruid met peper en nootmuskaat. Dek af en laat het witloof een half uurtje garen in de voorverwarmde oven op 150°C tot het mooi glazig is.
Maak een gebonden witte saus met bloem, melk, zout, peper en nootmuskaat.
Warm even door om de bloemsmaak te elimineren.
Doe er de gemalen kaas bij en kruid eventueel bij.
Wikkel het witloof in de ham en leg het in een beboterde ovenschaal.
Giet er de kaassaus over en strooi er nog wat extra kaas bovenop.
Zet 10 minuten in een oven op 180°C. Serveer met puree.

Tip
Je kunt het witloof ook stomen of garen in kookpan met een weinig water.
Voor een goede bechamelsaus moet je de roux laten doorgaren tot je gebakken biscuit schijnt te ruiken. Pas dan ben je er zeker van dat de saus geen bloemsmaak zal hebben.

Recept van Geert Van Der Bruggen

Crumble met appel en peer

Ingrediënten (+/- 8 personen)

- 3 Jonagold appelen
- 3 peren
- 100 g suiker
- 1 eetlepel kaneel
- 2 eetlepels geroosterde amandelschilfers
- een scheutje rum
- 1 vanillestok of vervang een deel van de suiker door vanillesuiker (10 à 20 gr)

voor het crumbledeeg

- 200 g suiker
- 200 g bloem
- 150 g broyage 50%
- 200 g koude boter in klontjes

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.
Schil het appelen, verwijder de klokhuizen en snijd het vruchtvlees in kleine stukjes.
Doe het fruit in een grote kom en zet onder water tegen het verkleuren.
Leg het op een handdoek om te drogen.
Snijd de vanillestok overlangs door, schraap er de pitjes uit en doe die bij het fruit. Voeg ook de suiker (en vanillesuiker), de amandelschilfers, het kaneelpoeder en rum naar smaak toe. Roer goed door.
Beboter een taartvorm en leg er het fruit in.
Meng de droge ingrediënten voor het deeg. Kneed de boter met de vingertoppen door de bloem. Het resultaat moet kruimelig zijn. Daarom is het belangrijk dat de boter ijskoud is. Mocht de boter toch te snel smelten, zet het mengsel dan even in de koelkast en ga dan pas verder.
Verdeel de crumble over het fruit en bak goudbruin in de voorverwarmde oven gedurende ongeveer 20 minuten.

Tip
Broyage is een mix van amandel en suiker, ideaal voor het maken van patisserie.

Recept van Geert Van Der Bruggen

Crème brûlée

Ingrediënten (4 tot 6 personen)

- 6 eierdooiers
- 70 g fijne suiker
- 30 g vanille suiker
- 250 ml room
- 250 ml melk
- 2 eetlepels bruine suiker
- 2 eetlepels kristalsuiker

Bereiding
Verwarm de oven voor op 100°. Gebruik de tradionele verwarming, geen warme lucht
Klop eierdooiers samen met de suiker tot een wit-geel mengsel.
Meng de melk en de room en roer dit onder het eiermengsel. Laat dat mengsel nu ongeveer 20 à 30 minuten rusten tot het schuim op het mengsel zo goed als verdwenen is. Verdeel dit over een 6-tal schaaltjes.
Zet de schaaltjes op een ovenplaat en giet zoveel als mogelijk water op de plaat om zo een een bain-marie te maken. Bak de crèmes brûlées gedurende minstens 1 uur in de oven van 100°C. Door even met de schaaltjes te schudden kan je de stevigheid van de crème testen.
Laat de schaaltjes goed afkoelen in de koelkast.

Serveren
Serveer een crème brûlée niet koelkast-koud dus neem er ze een tijdje voor het serveren uit.
Meng de kristalsuiker en de bruine suiker in een blender. Maal alle suiker fijn. Nu heb je de ideale suikermix voor het krokante laagje te zorgen. Strooi, door een zeef, een fijn egaal laagje van de suikermix over het oppervlak van elk schaaltje met crème. Smelt de suiker met behulp van de gasbrander zodat er een knapperig 'glazen' dakje op komt. De suiker moet smelten en karamelliseren, maar mag niet verbranden!

Let op
Werk de crèmes één voor één af: suiker strooien + branden.

Tip
Je kan in plaats van vanillesuiker ook een vanillestokje gebruiken. Snij dit in 2 en schraap het af. Kook alles (stokjes en pitjes) met de melk en de room. Laat dit nu nog 15 minuten trekken en afkoelen. Verwijder het stokje uit de melk en vervolg de bereiding. Zorg dat de melk niet meer warm is!

Je kan ook 200 ml room gebruiken met 300 ml melk of 500ml room

Je kan er ook andere (in plaats van de vanille) of extra smaken (samen met de vanille) aan het mengsel toevoegen. vb mokka- of amandel- of lavendel essences maar ook appelsien of pompelmoes-siroop. Vb : Kook 175 ml vers appelsiensap in tot siroop. Dit duurt ongeveer 10 minuten. Laat een beetje afkoelen en doe het bij het mengsel. Doe er een beetje zeer fijngehakte zeste van een sinaasappel bij.

Crème brûlée van speculaas

Ingrediënten

- 50 g speculaas
- 30 g suiker
- 20 g vanille suiker
- 6 eieren
- 1 dl volle room
- 1 dl melk
- 2 eetlepels bruine suiker
- 2 eetlepels fijne witte suiker

Bereiding

Meet de juiste hoeveelheden melk en room en breng het mengsel tot tegen het kookpunt in een kleine pot of pan.
Breek de speculaas in stukjes en laat de koekjes oplossen in het mengsel van melk en room. Roer af en toe met de garde.
Scheid de eieren en verzamel de dooiers in een mengschaal. Weeg de suiker en strooi de korrels bij de eigelen. Roer meteen met de garde tot beide ingrediënten goed vermengd zijn.
Zet er kort de staafmixer in de melk totdat de speculaas fijngemalen is. Schenk het hete mengsel over het dooiermengsel en roer dadelijk met de garde.
Verwarm de oven voor tot een bescheiden 90 °C.
Plaats de rammequins op de ovenplaat en vul de potjes met het speculaasmengsel.
Schuif de potjes met crème brûlée in de oven van 90°C en laat ze daar een vol uur achter.
Laat de dessertjes volledig afkoelen.

Meng kort voor het serveren een beetje bruine suiker en wat kristalsuiker in de beker van een kleine hakmolen of een elektrische koffiemolen. Mix het suikermengsel poederfijn.
Strooi een laagje van het suikermengsel bovenop elke afgekoelde crème brûlée van speculaas.
Beweeg de vlam van de kleine gasbrander boven het suikerlaagje, zodat het smelt en kort nadien krokant opstijft. Een restje van het suikermengsel kan je bewaren voor een latere bereiding.

Crème met magere kaas en gelei van Luikse siroop

Ingrediënten (4-6 personen)

- 25 cl room
- 25 cl melk
- 8 eieren
- 50 g kristalsuiker + 50 g vanillesuiker
- 150 g magere kaas
- 100 g Luikse siroop
- 7-8 g gelatineblaadjes
- 5 ml balsamico azijn

Bereiding

Verwarm de oven voor op 90°C.

Giet de room en de melk in een kookpot en kook zachtjes op.

Breek de eieren en scheid de eigelen van het eiwit. Doe dat zorgvuldig en let erop dat er geen stukjes eierschaal in de eigelen belanden. Het eiwit gebruiken we niet voor deze bereiding.

Klop de dooiers los met de garde en voeg er de suiker aan toe. Meng alles zorgvuldig, maar let erop dat je het mengsel niet bleek en schuimig klopt.
Giet het warme mengsel van melk en room al roerend en beetje bij beetje bij het mengsel van eigeel en suiker. Als je alles in 1 keer toegevoegd, komt het schuim naar boven. Meng er nu de magere kaas onder.

Laat dat mengsel nu ongeveer 20 à 30 minuten rusten tot het beetje schuim op het mengsel verdwenen is. Vul de glazen met het eiermengsel en plaats ze op de ovenschaal. Bak de crèmes gedurende minstens 1 uur in de oven. Door even met de glazen te schudden kan je de stevigheid van de crème testen.
Laat de schaaltjes goed afkoelen in de koelkast.

Wek de gelatineblaadjes in koud water. Verwarm de Luikse siroop samen met de balsamicoazijn tot een vloeibare gelei. Los er de geweekte gelatine in op en meng goed. Giet uit op een ovenplaat en laat opstijven in de koelkast. Snijd in fijne blokjes.
Verdeel de blokjes gelei over de crème brûlée.

Tip
Voor een meer pittiger smaak, kan de magere kaas in dit recept vervangen worden door Hervekaas, geitenkaas of gorgonzola.

Flan met kaneel

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 4 eieren
- 150 g suiker
- 80 g gezeefde bloem
- ½ dl room
- ½ dl melk
- 1 theelepel kaneelpoeder

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.
Scheid de eieren. Klop de eierdooiers met de bloem, de room, de melk, de kaneel en 100 g van de suiker tot een romig mengsel. Klop in een andere kom de eiwitten stijf met de rest van de suiker. Spatel voorzichtig door het mengsel met de eierdooiers. Beboter 4 ovenschaaltjes en giet het mengsel hierin. Zet 30 minuten in de voorverwarmde oven. Laat afkoelen.

Recept van Geert Van Der Bruggen

Sabayon

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 4 eigelen
- 4 dopjes suiker
- 4 dopjes witte wijn, marsala, witte porto of andere zoete wijn

Bereiding

Breek de eieren en scheidt het eigeel van het eiwit. Hou 1 (half) dopje over. Gebruik dit om de suiker en de wijn af te meten. Doe de eigelen met de suiker en vloeistof in een hoge steelpan. Zet 1 vuurtje hoog en 1 vuurtje op half.
Klop tot schuim. terwijl je van vuur wisselt als je merkt dat de massa te erg rookt of juist niet meer..
Blijf goed kloppen (in 8-vorm) tot de hele massa stijf is.
Je kan de sabayon nu opdienen met ijsroom of puur.

Trifle met crème anglaise

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 1 l melk
- 8 eierdooiers
- 220 g suiker
- 1 vanillestok of vervang een deel van de suiker door vanillesuiker (20 à 30 gr)

Voor de trifle
- 1 kleine kant-en-klare cake
- een scheutje Mandarin Napoléon
- 1 bakje framboosjes
- slagroom

Bereiding

Spoel de pan met water. Giet er de melk in en breng aan de kook (met de vanillesuiker). Snijd de vanillestok overlangs door en schraap er de zaadjes uit. Doe de zaadjes en de hulzen bij de melk en laat even doorkoken.
Klop intussen de eierdooiers schuimig met de suiker.
Giet de kokende melk al kloppend door de eierdooiers. Doe alles terug in de pan en zet op een laag vuurtje. Blijf roeren tot de dooiers beginnen te binden. Blijf wel onder het kookpunt, want dan gaat alles schiften.
Mocht dit toch gebeuren, kan je de anglaise redden met een staafmixer.
Bedek de achterkant van je lepel met wat van het mengsel.
Als je er een streep door kan trekken is de anglaise voldoende ingedikt. Giet over in een andere kom om af te koelen.
Dit is de basis voor heel wat desserts.
Heel lekker is een Engelse trifle, die je ook met echt Belgische ingrediënten kan maken.
Snijd de cake in stukken van 2 op 2 cm en sprenkel er flink wat Mandarin Napoléon of een andere lekkere likeur overheen.
Doe de stukjes cake in een groot wijnglas en strooi er wat framboosjes overheen.
Vul het glas met crème anglaise en laat goed koud worden in de koelkast. Werk af met slagroom.

Tip
Als je melk kookt, durft de pan onderaan wel eens te verbranden. Dat kan je vermijden door de pan eerst met koud water te spoelen en zo zonder af te drogen op het vuur te zetten.

Recept van Geert Van Der Bruggen

Tiramisu

Ingrediënten (+/- 8 personen)

- 1 pak lange vingers
- Cacao
- 500gr mascarpone
- Koffie
- Amaretto
- 5 eieren
- 6 eetlepels suiker

Bereiding

Maak eerst sterke koffie (1 à 2 tassen). Gebruik liefst verse koffie, geen oploskoffie. Laat hem afkoelen. Dit kan snel gebeuren door de pot in koud water te zetten.
Scheid nu de eieren. Voeg 3 eetlepels suiker bij het eiwit en klop het tot stijf schuim.
Voeg ook 3 eetlepels suiker bij het eigeel en klop dit ook tot een stevig bijna wit schuim.
Roer onder het eigeelschuim nu de mascarpone en 2 tot 3 eetlepels Amaretto. En voeg daarna voorzichtig het eiwit toe aan het mengsel.
Giet de koude koffie in een ondiep kommetje dat groot genoeg om een lange vinger in te leggen.
Voeg er 1 à 3 eetlepels Amaretto bij (naar smaak en sterkte).
Dip er de koekjes in. Niet laten weken! Schik ze in een schaal maar laat tussen ieder koekje wat spatie.
Als de bodem bedekt is, giet er dan een mooie laag van het mascarponemengsel over en begin opnieuw met de rest van de koekjes. En opnieuw overgieten met het mengsel. En zo verder.
Zeef de cacao rijkelijk over het geheel en zet dit nu een nacht in de koelkast.

Tiramisu met Ahronsiroop of met Luikse siroop of honing

Vervang de suiker dat bij de eieren gaat door de Luikse siroop of de honing

Tiramisu op zijn Belgisch

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 200 ml room
- 2 eieren
- 2 x 30 g suiker
- 2 blaadjes gelatine (+/- 3 gr)
- 150 g verse geitenkaas
- 150 g speculaas of 4-8 speculaas koekjes
- 1 tas sterke koffie
- jenever
- cacaopoeder

Bereiding

Laat de gelatine weken in koude water.
Maak de tas sterke koffie en laat ze afkoelen.
Splits de eieren. Klop de eierdooiers met 30 g suiker luchtig o tot ze bijna wit zijn.
Breng de room aan de kook. Stort de kokende room op de opgeklopte eierdooiers en en giet terug in de pan. Verwarm voorzichtig tot de eieren wat beginnen te binden. Het mag niet meer koken, want dan gaan de eieren schiften.
Haal van het vuur en doe er de geweekte en uitgeknepen gelatine bij. Schep nu de gietekaas in kleine porties in de massa en roer erin tot de kaas in het mengsel gesmolten is. Laat dit mengsel nu afkoelen tot omgevingstemperatuur in de koelkast of in een bad van koud water.
Klop de eiwitten met 30 g suiker stijf en meng het schuim voorzichtig onder het afgekoelde mengsel.
Verrijk de koffie met jenever naar wens. Breek de speculaas zodat de stukken in het glas of kommetje passen. Doop een stukje speculaas eventjes in de koffie en leg het in het glas of kommetje. Schep er wat beslag over. Doe dit laag om laag tot het glas mooi gevuld is.
Zet dit in de koelkast voor een paar uur zodat alles goed opstijft.
Voor je serveert bestrooi je elk glas met cacaopoeder (via een ziftje).

Tip
Jenever hoeft niet.
Je mag de jenever ook vervangen door een andere sterke drank vb: cognac, amareto, whisky, armangnac, rum, calvados, ...

Recept : Geert Van der Bruggen - Aangepast door Marc Engrie

Tiramisu Dell'anno

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 500 g mascarpone
- 3 eierdooiers
- 125 ml melk
- 125 g suiker
- 9 g gelatine

- 2 dl room
- 200 g oploskoffie
- 40 ml water
- 65 g suiker
- amaretto

- 1 pak lange vingers
- Mokka-ijs
- 2 tassen sterke koffie

Bereiding

Laat het gelatineblaadje weken in koud water.
Klop de mascarpone en de eierdooiers met een mixer zo luchtig mogelijk. Verwarm de melk (max 50°) met de suiker en voeg er de geweekte en uitgeknepen gelatine bij. Klop goed luchtig met de mixer.
Voeg nu de melk met de suiker bij het mascarponemengsel en blijk kloppen tot een goed luchtig geheel.
Klop nu de room op en spatel hem onder de mascarpone. Laat dit mengsel opstuiven in de koelkast.
Meng de de oploskoffie met het water en de suiker in een pan en laat alles even inkoken. Giet dit mengsel in een diepvriespotje en zet het in de diepvriezer. Roer er om de 30 minuten in met een vork en zo krijg je een korrelige granité. Deze grantié kan worden bewaard in de diepvriezer.

Maak 2 kopjes sterke koffie. Giet ze in een kommetje en voeg er amaretto aan toe, naar smaak.
Verkruimel een 6 taal lange vingers met de keukenmachine.
Doe het opgesteven mascarpone mengsel in een spuitzak.

Neem nu grote glazen en breek er een paar lange vingers op formaat van de boem van het glas.
Doop ze even in het koffiemengsel. Heel kort zoniet worden ze te slap en vallen ze uit elkaar.
Leg ze op de bodem van het glas en doe er wat van de koffie-granité op. Spuit er een laagje mascarponemengsel op (even hoog als jet laagje eronder).
Strooi er een dun laagje verkruimelde lange vingers op en werk nu af met een bolletje mokka-ijs

Tiramisu met frambozen

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 500 g mascarpone
- 4 eieren
- 1 dl zoete witte wijn
- 100 g suiker
- 2 blaadjes gelatine
- Cacaopoeder (geen chocolademelkpoeder vb. Nesquick maar puur cacaopoeder)
- 8 eetlepels frambozencoulis
- een pak lange vingers
- verse frambozen

Bereiding

Week de gelatineblaadjes in koud water.
Neem 4 glazen en breek er 2 lange vingers in. Giet er een een lepe frambozencoulis op en leg daarbovenop 4 frambozen.
Breng de zoete witte wijn aan de kook. Haal van het vuur en los er de uitgeknepen geweekte gelatineblaadjes in op. Laat lauw worden. Dit kan versneld door de pan in koud water te zetten.
Klop ondertussen de eierdooiers met de helft van de suiker tot een bijna wit schuim. Meng er voorzichtig de mascarpone en nog 4 eetlepels frambozencoulis onder.
Voeg nu als laatste de lauwe witte wijn met de gelatineblaadjes eraan toe en meng nogmaals kort.
Klop de eiwitten met de ander helft van de suiker tot zeer stevig schuim. Spatel dit in 2 keer onder het mascarponemengsel.

Giet in de glazen en laat minsten een uur opstijven in de koelkast.

Voor het opdienen, bestrooi je met cacoapoeder en leg je er nog een framboos bovenop.

Tiramisutaart

Ingrediënten (+/- 8 personen)

de taartbodem
- 200 g speculaaskoekjes
- 75 g boter
- 1 pakje boudoirs (lange vingers)
- een scheut amaretto

de vulling
- 6 gelatineblaadje (+/- 15 g totaal)
- 25 cl slagroom (+40% vetgehalte)
- 125 g suiker
- 500 g mascarpone
- 20 cl (zeer) sterke koffie
- 10 cl amaretto
- cacaopoeder

Bereiding

Week de gelatineblaadjes in een potje met koud water.

Smelt de boter in een pannetje op een laag vuur. Laat de boter niet kleuren!

Neem een tweede pannetje, giet daarin de sterke koffie en breng deze aan de kook. Voeg er de 10 cl amarettolikeur bij.

Knijp de gelatineblaadjes uit en los ze op in de warme koffie. Roer het mengsel goed om, en laat het vervolgens afkoelen (niet in de koelkast).

Gooi de Bastognekoekjes of speculooskoekjes in de mengbeker van de blender en maal de koekjes fijn. Giet de gesmolten boter bij de gemalen koekjes en mix nog kort.

Neem de springvorm erbij en bedek de onderkant van het bakblik met een rond vel van bakpapier.

Schep de gemalen koekjes met boter in het bakblik. Verdeel het kruimelige mengsel over het hele oppervlak en druk het goed aan. Zo krijg je een gelijkmatige stevige taartbodem.

Open het pak lange vingers en snij de koekjes in twee gelijke helften.

Schenk een beetje amaretto in een schaaltje. Dep elke halve lange vinger met de ongesuikerde kant in de amaretto en bezet de binnenrand van de taartvorm rondomrond met rechtopstaande (halve) lange vingers. Zorg ervoor dat telkens de gesuikerde zijde van het koekje tegen de rand staat. Zet de koekjes stevig vast op de taartbodem.

Plaats het bakblik in de koelkast en begin aan de taartvulling. Giet de overschot van je amaretto bij de koffie.

Neem een mengbeker en giet daarin de room. Voeg er de kristalsuiker bij en klop het mengsel op tot een smeuïge luchtige slagroom.
Voeg de mascarpone toe aan de slagroom, en meng alles goed. Je mag geen klontertjes meer zien.
Schenk de afgekoelde koffie met gelatine bij het mascarponemengsel en blijf nog even mengen.

Verkruimel nog enkele lange vingers (rest van de doos) en zet de kruimels opzij.

Haal de taartbodem uit de koelkast en schep de helft van het mascarponemengsel in het bakblik. Verdeel het mengsel gelijkmatig en strijk het oppervlak vlak.

Strooi een laag verkruimelde lange vingers over de vulling en schep daarover de rest van het mascarponemengsel. Verdeel het mengsel opnieuw gelijkmatig en strijk het oppervlak vlak.

Plaats de taart in de koelkast en laat ze zeker 3 tot 4 uur opstijven.

Bepoeder het oppervlak van de taart voor het serveren met wat cacao, maak de springvorm los en presenteer de tiramisutaart op een schaal.

Recept van Jeroen Meus

Chocoladetiramisu

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 5 eieren
- 500 g mascarpone
- 6 eetlepels suiker
- 200 g pure chocolade (fondant)
- 1 pak lange vingerkoekjes
- 5 eetlepels Amaretto of koffielikeur
- koffie
- 1 of 2 blaadjes gelatine (minimum 3 gr)
- 50 ml slagroom
- cacao

Verfijnde afwerking:

- 12 ongepelde amandelen
- 2 + 4 eetlepel honing
- 5 + 2 eetlepels Amaretto of koffielikeur
- 150 g griessuiker
- 50 ml water

Bereiding

Smelt de chocolade 'au bain marie'. Maak eerst 1 à 2 tassen sterke verse koffie (geen oploskoffie). Laat hem afkoelen. Dit kan snel gebeuren door de pot in koud water te zetten. Laat de gelatineblaadjes weken in koud water. Scheid nu de eieren. Voeg 3 eetlepels suiker bij het eiwit en klop het tot stijf schuim. Voeg ook 3 eetlepels suiker bij het eigeel en klop dit ook tot een stevig bijna wit schuim. Warm de room zachtjes op en smelt hierin het uitgeknepen gelatineblaadjes. Roer de room door de gesloten chocolade. Spatel de chocolade door het eigeel en de mascarpone mengsel. Spatel nu voorzichtig het eiwit door het mengsel.

Meng de koffie met 5 eetlepels Amaretto of koffielikeur en dompel er snel de vingerkoekjes in. Schik de vingerkoekjes over de bodem van een schaal en strijk er de helft van de chocoladecrème over. Leg er opnieuw een laag koekjes over en werk af met de rest van de chocoladecrème. Zet in de koelkast gedurende tenminste 4 uur.

Bestrooi de tiramisu met de cacao en verdeel in porties.

Voor de verfijnde afwerking laat je 2 eetlepels honing karamelliseren in een pannetje en wentel er de amandelen door. Laat de amandelen afkoelen op een vel bakpapier. Warm de griessuiker op met het water tot een blonde karamel. Zet het vuur uit en koel de pan af in wat koud water zodat de siker niet verder karameliseert. Trek nu met behulp van een vork fijne draden van de karamel. Laat opstuiven op een bakpapier. Maak nu een siroopje met 4 eetlepels honing en 2 eetlepels koffie. Dit kan gerust de rest van de koffie zijn waarin je de lange vinges hebt gedompeld.

Schik de tiramisu op de borden. Garneer met de suikerspin en de gekaramelliseerde amandelen. Druppel de saus rond de tiramisu.

Tiramisu met banaan

Ingrediënten (4-6 personen)

- 2 zakjes karamelpuddingpoeder (koude bereiding - type Dr. Oetker)
- 500 ml koude melk
- 100 g zure rocm
- 150 ml slag room
- 200 ml sinaasappelsap + wat extra
- 5 of 6 rijpe bananen
- 1 schijfje sinaasappel
- boudoirkoekjes
- kaneel

Bereiding

Roer het puddingpoeder in de melk. Klop de slag room stijf en meng met de zure room.
Dop koekjes eventjes in het sinaasappelsap en leg ze op de bodem van een schaal. Verdeel er de helft van de pudding over.
Pel de bananen, snij ze in schijfjes en bedruppel ze met het extra sinaasappelsap. Schik de helft ervan op de pudding en bedek met slagroom.
Herhaal de eerste drie laagjes. Werk de tiramisu af met toefjes slagroom, kaneelpoeder en een schijfje sinaasappel.

Peren Belle Hélène

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 4 stoofperen
- vanille-ijs
- geroosterde amandelschilfers
- slagroom

Voor het kookvocht
- 2 dl water
- 1 dl witte wijn
- 200 g suiker
- 1 citroen
- 1 vanillestok of vervang een deel van de suiker door vanillesuiker (20 à 30 gr)

Voor de chocoladesaus
- 1 dl water
- 100 g suiker
- 150 g pure chocolade

Bereiding

Doe het water en de witte wijn in een kookpan. Snijd de vanillestok overlangs door en schraap er de zaadjes uit. Doe die met de stok bij het vocht. Voeg de suiker (en vanillesuiker) en citroensap naar smaak toe. Breng aan de kook. Schil de peren, snijd ze in partjes en verwijder het klokhuis.
Kook de peren rustig gaar in het kookvocht en laat ze er ook in afkoelen om de smaak van de vanille extra te laten doordringen.
Doe voor de saus het water in een steelpan en doe er de suiker bij.
Breek de chocolade er in en laat rustig smelten. Laat de peertjes uitlekken. Serveer met de saus en de amandelen.
Geef er naar wens ijsroom en wat slagroom bij.

Recept van Geert Van Der Bruggen

Panna cotta met rabarber en zijn stroop

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- ½ l room
- ½ l melk
- 1 vanillestok of vervang een deel van de suiker door vanillesuiker (5 à 10 gr)
- 50 g suiker
- 5 gelatineblaadjes
- 2 rabarberstokken

Voor de stroop
- 1/4 l water
- 1/2 kg suiker
- het sap van een halve citroen

Bereiding

Laat de gelatineblaadjes weken in koud water.
Breng de room samen met de melk (en de vanillesuiker) aan de kook. Doe er de uitgeschraapte vanillestok bij en laat nog even van het vuur infuseren. Het is echt belangrijk dat het aroma van de vanille zich mooi kan verspreiden.
Knijp de geweekte gelatineblaadjes uit en doe ze bij de room. Roer goed door en doe het mengsel in 4 individuele vormpjes.
Laat bij voorkeur een nacht opstijven in de koelkast.
Schil de rabarber en snijd ze in dunne balkjes. Breng voor de stroop het water met de suiker aan de kook. Doe er citroensap bij om het kristaliseren tegen te gaan.
Giet in verschillende stappen een deel van de kokende stroop over de rabarber en zet een nacht in de koelkast om smaak te nemen.
Zeef de rabarber en recupereer de jus die de lekkere smaak van het fruit heeft opgenomen.
Kook het vocht verder in tot lichte karamel. Zodra de suikerstroop wat begint te verkleuren is het klaar.
Schik wat rabarber op het bord. Druppel er wat karamel overheen.
Ontvorm de panna cotta met de punt van een scherp mes en laat ze bovenop het fruit glijden.

Tip
Mocht je moeite hebben bij het ontvormen van de panna cotta, zet de vormpjes dan enkele tellen in heet water.
Door melk aan de room toe te voegen krijg je een veel lichtere versie van het klassieke Italiaanse dessert.

Recept van Geert Van Der Bruggen

Gegratineerde zomervruchten

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 1 bakje aardbeien
- 1 klein doosje frambozen
- 1 klein doosje witte frambozen
- 1 klein doosje braambessen
- 2 dl room

Voor de sabayon

- 4 eieren
- 4 eierdopjes suiker
- 8 eierdopjes zoete witte wijn
- een scheutje Elixir d'Anvers

Bereiding

Klop op een laag vuurtje een sabayon met de eierdooiers, de suiker en de wijn. Haal de pan van het vuur en klop de sabayon koud. Breng op smaak met een klein scheutje Elixir d'Anvers.
Klop de room op en spatel die voorzichtig door de sabayon. De correcte verhouding is 2 delen sabayon op 1 deel slagroom. Het moet een luchtig mengsel worden.
Snijd de vruchten en schik ze in diepe borden. Giet er de sabayonroom overheen en gratineer onder de grill van de oven.

Tip
Serveer met een streekbier zoals een oude kriek, Rodenbach of een Gouden Carolus Classic.

Recept van Geert Van Der Bruggen

Appelbeignets

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 4 jonagold appelen
- 300 g gezeefde bloem
- 2 eieren
- een scheutje arachideolie
- 1 eetlepel suiker
- een snuifje zout
- 2 dl kriek
- bloemsuiker

Bereiding

Verwarm de friteuse voor op 180°C.
Splits de eieren. Meng de dooiers met de bloem, het bier, de suiker, het zout en de olie.
Klop de eiwitten stijf en spatel die voorzichtig door het frituurbeslag.
Schil de appelen, verwijder het klokhuis met een appelboor en snijd in plakjes.
Haal de appelplakjes door het beslag en frituur goudbruin.
Strooi er flink wat bloemsuiker overheen.

Recept van Geert Van Der Bruggen

Frangipanetaart

Ingrediënten (+/- 8 personen)

- 1 vel kant-en-klaar kruimeldeeg
- 3 eieren
- 110 g suiker
- 1 koffielepel amandelextract
- 110 g boter, gesmolten
- 110 g amandelpoeder
- snuifje zout
- 250 g gedroogde abrikozen of abrikozenconfituur
- 25 g amandelschilfers

Bereiding

Verwarm de oven voor op 190°C mét de bakplaat.
Leg het deeg in de taartvorm, druk aan. Snij overhangende randjes niet af. Zet ½ uur in de koelkast.
Haal de deegbodem uit de koelkast, leg er een vel bakpapier op, en daarop droge bonen of bakknikkers. Zet op de warme bakplaat en zet in het midden van de oven. Bak 10 minuten.
Verwijder steunvulling en bakpapier. Bak in 8 à 10 minuten bruin.
Ontvorm, en snij de randen bij terwijl het deeg nog warm is. Doe dit niet vóór het bakken, omdat het deeg krimpt en de rand dan te laag is. Laat afkoelen.
Temper de oventemperatuur tot 170°C.
Klop de eieren met de suiker en het amandelextract tot een witte massa. Roer er de gesmolten boter door, het amandelpoeder en een snuifje zout.
Schik de abrikozen op de bodem of spreid de abrikozenconfituur op de bodem. Overgiet met de frangipane. Bestrooi met amandelschilfers. Bak 30 à 35 minuten. Laat afkoelen zodat de vulling verder kan stollen.

Frangipanetaart

Ingrediënten (+/- 8 personen)

- 200 g zelfrijzende bloem
- 200 g suiker
- 2 eieren
- 100 g amandelpoeder
- 130 g boter
- 1 koffielepel amandelessence
- abrikozenconfituur
- blader- of kruimeldeeg
- 150 g poedersuiker
- 3 tl water
- paar druppel citroensap

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C
Laat de boter op kamertemperatuur komen en klop dan tot een romige massa.
Eieren, suiker en amandelessence toevoegen. Goed laten kloppen. Voeg dan de gezeefde bloem en amandelpoeder toe.
Laat nog 5 min. verder kloppen.
Leg het deeg in een bakvorm en prik er met een vork in. Smeer een rijkelijke laag abrikozenconfituur op het deeg.
Verder vullen met het frangipane beslag. Leg hier bandjes deeg op van 4 à 5 mm breedte op regelmatige afstand.
Vorm zo een traliewerk van deegbandjes boven het beslag.
Ongeveer 45 min. bakken in een oven op 180° C.
Voor het glazuur meng je beetje bij beetje het water met het citroensap door de poedersuiker. Strijk het glazuur op de taart terwijl ze nog warm is.

Marmercake

Ingrediënten (18 tot 24 stukken)

- 225 g zachte boter
- 225 g suiker
- 225 g zelfrijzende bloem, gezeefd
- 2 koffielepel bakpoeder
- 4 eieren
- vanille extract
- 2 eetlepel cacaopoeder (geen chocolademelkpoeder vb. Nesquick maar puur cacaopoeder)

Voor het glazuur

- 150 g pure chocolade
- 50 g boter
- 1 eetlepel golden syrup (rietsuikerstroop)

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.
Klop in een ruime kom de zachte boter op met de suiker, de bloem, het bakpoeder en de eieren. Mix tot het mengsel er romig en licht van kleur uitziet.
Verdeel het beslag in tweeën. Klop door de ene helft wat vanille-extract, naar smaak, de cacao door de andere.
Neem een bakvorm van zo'n 20 x 25cm en leg er bakpapier in.
Schep afwisselend wat van het ene en van het andere deeg in de bakvorm. Trek dan met de steel van een houten lepel krullen in het deeg, zodat beide kleuren door elkaar lopen.
Schuif de cake in de oven en bak 25 tot 30 minuten.
Laat ondertussen de chocolade met de boter en de stroop smelten op een heel laag vuurtje.
Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
Check met een mespunt of het gebak gaar is. Het is gaar als er geen deeg aan de mespunt kleeft.
Laat afkoelen op een rooster en verwijder het bakpapier.
Werk de cake af met het chocoladeglazuur.

Kruidige krieltjes

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 500 g kleine nieuwe aardappelen
- 4 eetlepels gehakte tuinkruiden (tijm, dragon, kervel, munt, rozemarijn, …)
- boter
- witte wijn
- Zout
- Aluminiumfolie

Bereiding

Knip de aluminiumfolie in vier stukken ongeveer ter grootte van een A4-vel.
Lep op elk vel wat aardappelen, bestrooi met zout en met flink wat kruiden. Leg er een klontje boter bovenop. Vouw nu de pakketjes dicht en giet er, voor te sluiten, een scheut witte wijn in.
Leg ongeveer 20 minuten op de barbecue of in een voorverwarmde oven van 200°C.

Aardappelspiesjes

Ingrediënten (+/- 8 personen)

- 16 kleine aardappeltjes
- 16 blaadjes laurier (gehalveerd)
- 16 plakjes ontbijtspek (in 3 gesneden)
- 3 eetlepels olijolie of knoflookolie
- grof zout
- peper

Bereiding

Snij de aarappelen in dunne plakjes.
Neem satéstokjes en prik er afwisselend een stukje aardappel, laurier, en ontbijspek op tot het goed gevuld is.
Kruid de saté met peper en zout en bestrijk de saté met de olie.
Bak de spiesjes gaar op de barbecue.

Tip
Eventueel kan de aardappelen kort blancheren vóór ze in plakjes te snijden. Dan zijn ze sneller zacht en gaar.

Scampi’s met parmaham in een courgettebootje

Ingrediënten (+/- 8 personen)

- 16 scampi’s
- 1 ui, fijngesneden
- 5 dl tomatencoulis
- 2 courgetten
- 4 plakken parmaham; in stukken gesneden
- 100 g zongedroogde tomaten
- 1 bol mozzarella, in plakjes gesneden
- balsamicostroop
- olijfolie
- peper en zout
- basilicum

Bereiding

Verwarm de oven voor op 160°C.
Pel de scampi’s en verwijder het darmkanaal. Stoof een ui aan in een pan, doe er de pantsers van de scampi’s bij en de tomantencoulis. Maat ongeveer 30 minuten zachtjes sudderen.
Snij de courgettes in de lengte doormidden. Verwijder de pitten, kruid met peper en zout en bestrijk ze met wat olijfolie. Bedel een bakplaat met aluminiumfolie en leg er de courgettes op. Zet ze 20 minuten in een voorverwarmde oven.
Bak de scampi’s aan in een pan in een beetje olijfolie. Ongeveer 1 minuut aan elke kant.
Haal de courgettes uit de oven. Zet op oven nu op 180°C.
Verdeel de ham over de courgettes. Leg er wat zongedroogde tomaten op. Werk af met wat mozarellaplakjes, een streepje balsamicostroop en kruid met peper en zout. Zet nu nog 10 minuten in de oven (op 180°C)

Zeef de tomantencoulis met de scampipantsers. Doe wat van de coulis op elk bord, zet er het courgettebootje op. Werk af met wat blaadjes basilicum en serveer meteen.

Bessenpakketjes met mascarpone

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 500 g gemengd zomerfruit (aardbeien, frambozen, blauwe bessen, aalbessen, …)
- 4 eetlepels witte rum of fruitjenever
- 3 eet lepels rietsuiker of gewone suiker
- 5 eetlepels sinaasapplesap
- 1 eetlepel citroensap
- 4 eetlepels mascarpone
- verse muntblaadjes

Bereiding

Verwarm de rum met het sinaasappel- en citroensap en de suiker. Verwarm tot de suiker volledig is opgelost.
Maak 4 pakjes met aluminiumfolie. Als de aluminiumfolie niet te sterk is, gebruik dan 2 of 3 vellen over elkaar. Zorg ervoor dat de randen goed dicht zijn.
Verdeel de schoongemaakte vruchten over de pakjes. Verdeel er daarna het warme sap over. Schep een lepel mascarpone in ieder pakje. Vouw de pakjes dicht zodat het een papilotte is.
Leg de pakjes gedurende 5 minuten op de rand van de BBQ tot ze doorwarmd zijn.
Om te serveren snij je de pakjes open en versier je met wat verse munt.

Tip
Je kan dit ook in de winter maken. Gebruik diepvries rode vruchten en verwarm de pakjes in een voorverwarmde oven van 150°C.

Groentetaartjes met pompoen en broccoli

Ingrediënten (6 personen)

- 200 g aardappelen
- 300 g pompoen
- 2 grote wortelen
- 300 g broccoliroosjes
- 1 ui
- 1 rode paprika
- 1 eetlepel olijfolie
- 100 g margarine
- 4 eetlepels bloem
- 800 ml magere melk
- 50 g magere geraspte kaas
- 3 eierdooiers
- cayennepeper
- 6 lapjes bladerdeeg/filodeeg

Bereiding

Verwarm de oven voor op 210°C.
Schil de aardappelen, de pompoen en de wortelen. Snij ze in gelijke blokjes van +/- 1 cm.
Kook de aardappelen, pompoen, wortelen en broccoli beetgaar. Laat ze uitlekken.
Leg wat broccoli-roosjes apart
Doe ze in een grote kom. Pel de ui en snipper hem fijn. Was de paprika, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in blokjes.
Verhit de olie in een braadpan en fruit ui en rode paprika. Zet van het vuur en leg wat ui en paprika opzij. Voeg de rest bij de andere groenten.
Verhit de margarine in een pan en voeg de bloem toe. Roer goed tot ze goudgeel is.
Voeg langzaam, al roerend, de melk toe. Breng aan de kook. Laat 1 minuut doorkoken, haal de pan van het vuur en laat de saus wat afkoelen. Voeg er al roerende de kaas en de eierdooiers aantoe.
Breng op smaak met cayennepeper (en zout). Roer nu de saus omzichtig door de groenten. Bestrijk zes kleine taartvormpjes met olie. Bekleed ze met het bladerdeeg en snijd de overtollige delen af. Druk goed aan zodat de randen vastzitten. Verdeel de groenten over de vormpjes. Bak de taartjes ongeveer 30 minuten tot ze goudbruin.
Leg er de ui en parika op en werk af met de broccoli-roosjes.

Chocoladetaartje met kastanjes en noten

Ingrediënten (6 personen)

- 100 g pure chocolade (min. 70% cacao)
- 100 g boter
- 2 eieren
- 50 g suiker
- 2 eetlepels bloem
- 6 eetlepels honing
- geroosterde kastanjes, walnoten

Bereiding

Verwarm de oven voor op 220 °C.
Knip van bakpapier een cirkel van 12 cm. Vet een bakvorm van 15 cm in en bekleed de bodem met het bakpapierrondje. Breek de chocolade in kleine brokjes en smelt in een pan samen met de boter op zeer laag vuur en roer glad. Klop met de mixer de eieren met de suiker luchtig.
Neem de chocoladeboter van het vuur en voeg al roerend het eimengsel toe.
Zeef de bloem boven de pan en spatel hem erdoor.
Schenk het beslag in de vorm. Bak het taartje in de oven tot de bovenkant stevig aanvoelt en de kern nog zacht en smeuïg is (+/- 15-20 minuten). Laat het taartje in de vorm afkoelen.
Verwarm de honing op laag vuur en schep er de geroosterde kastanjes en walnoten door.
Stort het chocoladetaartje uit de vorm op een groot bord en verdeel het honing-noten mengsel erover.

Tip
Geroosterde kastanjes: verwarm de oven voor op 200°C. Kerf de kastanjes aan de platte kant in en rooster ze 15-20 minuten in de oven tot de schil openspringt. Pel de kastanjes als ze nog warm zijn. Geroosterde kastanjes hebben een nootachtige smaak en een stevige beet.

Gekookte kastanjes: kerf de kastanjes aan de platte kant in, leg ze in een kom kokende water en kook ze in 8-10 min. gaar. Giet de kastanjes af. De kastanjes pel je makkelijker als ze nog warm zijn. Gekookte kastanjes hebben een lichtzoete smaak, zachte structuur en romig wit vruchtvlees.

Gegrilde asperges met zalmforel en mousselinesaus

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 4 stukken zalmforel (met schubben en vel)
- 2 bundels dikke Mechelse asperges
- 1 citroen
- 50g echte boter
- 3 laurierblaadjes
- een snuifje zout

Voor de marinade:
- 3 eetlepels sesamolie
- 2 eetlepels rijstazijn
- 2 eetlepels suiker
- 3 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel gehakte dille
- 1 eetlepel gehakte bieslook
- 1 eetlepel Provençaalse kruiden

Voor de mousselinesaus:
- 4 eieren
- 1 dl witte wijn
- het sap van 1 citroen
- 250g gesmolten boter

Bereiding

Doe alle ingrediënten voor de marinade in een kom en leg de stukken vis hierin. Zet afgedekt 12 uur in de koelkast.
Breng 3 liter water aan de kook met de geschilde citroen, laurier, zout en boter. Schil de asperges met een dunschiller van kop naar staart en snij de harde uiteinden weg. Doe de asperges vervolgens in het kokende vocht en draai het vuur uit. Laat de asperges in het vocht tot ze beetgaar zijn.

Doe de eierdooiers in een hoog pannetje met de witte wijn en het citroensap. Klop de dooiers met een garde op een zacht vuurtje. Zodra de saus voldoende is gedikt, haal je het pannetje van het vuur. De saus mag niet te warm worden om schiften te voorkomen. Roer nu de lauwe gesmolten boter beetje bij beetje door de saus en breng op smaak met peper en zout. Houd de saus warm maar vermijd weer te hevige warmte.

Haal de vis uit de marinade, dep droog met keukenpapier. Kruid met viskruiden en bak zo’n 4 minuten op beide zijden op een zeer hete grillpan. Leg daarna de uitgelekte asperges gedurende 2 minuten op ge grilpan.

Tip

Gebruik eens cayennepeper in plaats van gewone peper in de mousselinesaus. In tegenstelling tot gewone peper laat die geen spikkeltjes achter omdat hij volledig oplost. Wel opletten met de hoeveelheid, een mespuntje volstaat meestal.
Mocht de saus toch door hitte schiften, doe dan een beetje koude room in een kommetje en roer de saus hierbij.
De asperges kun je ruim op voorhand koken. Laat ze dan wel in het kookvocht zitten. Ze verliezen nauwelijks aan kwaliteit en nemen integendeel nog meer de smaak van de bouillon op.

Portosaus

Ingrediënten

- 2 dl Porto
- 2 eetlepels balsamico-azijn
- boter
- 1 eetlepel bouillon
- 2 dl water
- peper & zout
- eventueel suiker en room naar smaak

Bereiding

Start met het bakken van het vlees. Neem de braadpan en verhit een klontje boter. Kruid het vlees met peper & zout. Bak het mooi bruin gedurende aan alle kanten. Zorg ervoor dat je geen aangebrande boter krijgt!

Neem het vlees uit de pan en leg op een bord. Bedek met aluminiumfolie of steek in een oven van 100-120 °C om warm te houden.

Maak een bruine fond met het aanbaksel van het vlees. Hiervoor blus je de pan met water en roer je het aanbaksel los met de garde. Voeg er de bouillon, de porto en balsamico-azijn toe. Kruid met peper & zout. Werk de saus op met klontjes boter.
Werk af naar keuze, bijvoorbeeld room, extra siroop van het fruit ...

Tip
Als je de saus nog wat dikker wil, dan kan je aandikken met een beetje maïszetmeel.

Zalm met korstje & tomaten

Ingrediënten (+/- 4 personen)

tomaten
- 16 kleine trostomaten (4 per persoon), steeltjes er nog aan
- olijfolie
- provencaalse kruiden

zalm
- 4 stukken verse zalm met vel (100-150 g per stuk)
- bladpeterselie : 10 à 15 gr
- 2 teentjes knoflook
- boter
- peper & zout
- citroen
- 2 beschuiten

saus
- 1 l biologisch bietensap (natuurwinkel)
- zout & boter

Bereiding

De saus kan je vooraf maken
Breng het bietensap aan de kook. Laat inkoken tot ongeveer 1/5de. Laat afkoelen

Was de tomaten en leg ze in een vuurvaste schotel. Kruid met peper, zout en de provencaalse kruiden. Giet over elke tomaat een paar druppels olijfolie
Zet onderaan in een niet voorverwarmde oven op 180°C graden tot ze gaar zijn.

Cutter de gewassen bladpeterselie met de beschuit, look en ceste van de gewassen citroen
Leg de vis op een bakplaat met bakpapier. Smelt wat boter in microgolfoven. Boter de vis in en kruid met peper en zout. Leg nu de kruidenmix in een laagje van 2-3 mm op de vis.
Zet de vis bij in de oven die nu op 180°C is gekomen gedurende 8 à 10min.

Verwarm ondertussen de saus, smelt er boter bij maar zorg dat ze niet kookt. Afkruiden.

Tip
Als je de saus nog wat dikker wil, dan kan je aandikken met een beetje maïszetmeel.

Duiven met portosaus

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 4 duiven
- 2 dl Porto
- 2 eetlepels balsamico-azijn
- boter
- 1 eetlepel kippenbouillon
- 2 dl water
- peper & zout
- room naar smaak

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 °C
Start met het bakken van de duiven. Neem de ondiepe kom en laat er een goeie klont boter in smelten. Kruid het vlees met peper & zout. Bak het mooi bruin aan alle kanten. Zorg ervoor dat je geen aangebrande boter krijgt! Voeg desnoods nog wat koude boter toe. Neem het vlees uit de pan en leg ohet op een ingeboterde bakplaat. Zet het nog 20 à 30 minuten in de oven.

Ondertussen blus je de kom met water en roer je het aanbaksel los met de garde. Voeg er de bouillon, de porto en balsamico-azijn toe. Laat eens goed doorkoken. Kruid met peper & zout. Werk af met room en laat nog even opkoken.

Tip
Als je de saus nog wat dikker wil, dan kan je aandikken met een beetje maïszetmeel.

Frambozencoulis

Ingrediënten

- 400 g frambozen
- 100 g fijne suiker
- 1 dl water of droge witte wijn

Bereiding

Verwarm de suiker met het water of de wijn en laat inkoken tot je een lichte siroop bekomt. Cutter de frambozen. Voeg de frambozenpuree bij de siroop. Passeer alles door een zeef om de pitjes uit de coulis te halen.

Tip
Houd wat frambozen apart zodat je ze op de coulis kan schikken bij het opdienen.
Als je geen verse frambozen hebt kan je dit ook vervangen door diepgevroren frambozen

Braambessencoulis

Ingrediënten

- 400 g braambessen
- 100 g fijne suiker
- 1 dl water of droge witte wijn
- Kirsch

Bereiding

Verwarm de suiker met het water of de wijn en laat inkoken tot je een lichte siroop bekomt. Cutter de braambessen. Voeg de braambessenpuree bij de siroop. Passeer alles door een zeef om de pitjes uit de coulis te halen.
Voeg er wat Kirsch aan toe

Tip
Houd wat braambessen apart zodat je ze op de coulis kan schikken bij het opdienen.
Als je geen verse frambozen hebt kan je dit ook vervangen door diepgevroren frambozen

Kriekenclafoutis

Ingrediënten (6-8 personen)

- 2 dl verse room
- 4 dl melk
- 3 eierdooiers
- 3 eieren
- 100 g kristalsuiker
- 20 g vanillesuiker
- 100 g patisseriebloem
- 1 eetlepel maïszetmeel (maïzena)
- 1 bokaal krieken (ontpit – 450 gr)
- een scheutje Kirch
- poedersuiker voor de afwerking

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.
Giet het vocht van de krieken en laat goed uitlekken op een keukenpapier of in een zeef.
Giet de room en de melk in een kom. Voeg de eieren en de suikers toe en roer goed door met een garde (niet met een mixer). Voeg er nu de bloem beetje bij beetje aan toe, terwijl je goed roert met je garde. En daarna het maiszetmeel.
Beboter en bebloem een antikleef taartvorm. Doe de krieken in taartvorm en giet het deeg erover.
Zet in de voorverwarmde oven van 180°C gedurende 30 à 35 min. Laat de clafoutis afkoelen.
Versier met poedersuiker.

Tip
Vervang 1dl melk door 1 dl kriekenbier

Clafoutis met druiven

Ingrediënten

- 1 kg witte of blauwe druiven
- 120 g suiker + extra voor de ovenschaal
- 30 g vanillesuiker
- 4 eieren
- 5 dl melk
- 200 g bloem
- 30 g boter
- 1 theelepel geraspte gember (optioneel)
- 30 g poedersuiker
- snuifje zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C

Was de druiven en dep ze droog met een schone theedoek.
Vet een ovenschaal in met wat boter, besprenkel ze met suiker en schik de druiven in de schaal.
Meng de eieren met de suiker, melk, bloem, de vanillesuikers, snuifje zout en gember tot je een glad beslag bekomt.
Giet het beslag over de druiven en bak de clafoutis +/-45 min op 180°C tot hij goudbruin en gaar is.
Serveer lauw op op kamertemperatuur, flink bestoven met poedersuiker.

Gevulde Champignon

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 4 grote Parijse paddenstoelen
- 1 stronkje witloof
- 20 g verse koriander
- 1 bolletje mozzarella
- zout, peper, nootmuskaat
- boter

Bereiding

Verwarm de oven voor op 160°C.
Ontdoe de paddenstoelen van hun steeltjes en doe er 1 koffielepel boter in.
Snij het witloof in fijne blokjes (brunoise). Laat wat boter bruinen in een pan en bak het witloof kort aan. Kruid met peper, zout en muskaatnoot.
Hak de koriander fijn, voeg dit toe aan de brunoise en bak gedurende ongeveer 3 minuten.
Vul de paddenstoelen met de brunoise.
Snij het mozzarellabolletje in schijfjes en leg een schijf bovenop de paddenstoelen.
Zet de paddenstoelen in de oven gedurende ongeveer 15 minuten.

Semoule of Griesmeel taart

Ingrediënten (6-8 personen)

- 150 g griesmeel/semoule
- 120 + 30 g fijne suiker
- 1 l melk
- 4 eieren
- 1 vel bladerdeeg

Bereiding

Verwarm de oven voor op 220°C.
Kook de melk. Als ze kookt, doe er het griesmeel bij en laat nog een paar minuten doorkoken.
Haal van het vuur, laat even afkoelen. Roer de 120 g suiker onder en laat vervolgens het geheel koud worden. Roer er af en toe eens in zodat het geen vaste brij wordt.
Scheid van de 4 eieren het eigeel en eiwit. Hou 1 eigeel apart voor het bestrijken van de taart.
Roer de andere 3 losgeklopte eigelen onder het afgekoelde mengsel. Klop de eiwitten samen met de 30 g suiker tot een stevig schuim. Meng het schuim onder het mengsel.
Vet een taartvorm in, bestrooi met bloem en leg er het vel bladerdeeg in. Druk goed aan en doorprik de taartbodem met een vork. Giet het mengsel in de taart en bestrijk rijkelijk met het losgeklopte eigeel.
Laat de taart 30 minuten bakken in de voorverwarmde oven. Breng daarna de oventemperatuur terug tot 200°C en laat nog 30 minuten bakken op 200°C.

Oliebollen

Ingrediënten (5- 5 personen)

- 550 g bloem
- 42 g gist
- 1/2 l melk
- 3 eieren
- 2 x 20 g fijne suiker
- 20 g vanillesuiker
- bloemsuiker

Bereiding

Zeef de bloem in een grote kom. Verwarm de melk tot ze lauw is. Doe een geut warme melk in een tas samen met 20g suiker. Meng de resr van de melk goed onder de bloem. Meng totdat je een homogeen mengsel bekomt. Los de gist op in de tas met lauwe melk en suiker. Roer het mengsel goed onder het deeg.
Scheid het eigeel en het eiwit van de 3 eieren. Voeg de eigelen samen met een snuifje zout bij het deeg en doorroer goed. Gebruik desnoods een mixer. Klop het eiwit samen met 20 g suiker tot stevig schuim. Meng het schuim onder het deeg.
Dek nu de kom af met een zuiver handdoek en zet het op een warme plaats zodat het gedurende een half uur kan rijzen.

Verwarm de frituur op 180-190°C.
Gebruik een lepel om het deeg te scheppen en laat het deeg in het frituurvet glijden. Gebruik een 2de lepel om het van de lepel te duwen. Laat het deeg niet in de frituurolie vallen maar glijden om spatten en brandwonden te vermijden. Laat een minuutje bakken aan een zijde en keer ze dan om met een vork. Merk dat het deeg verder rijst in de olie. Beperk het aantal oliebollen tot 3 of 4 zodat het firtuurvet niet te snel afkoelt.
Pas de hoeveelheid deeg aan om grotere of kleinere oliebollen te maken.
Als beide zijden gebakken zijn, laat dan even uitlekken op keukenpapier.
Leg ze daarna in een schotel en bestrooi met bloemsuiker.
Serveer zo warm mogelijk.

Espuma van komkommer

Ingrediënten (6 personen)

- enkele komkommers
- 1 eetlepel sherryazijn
- 2 koffielepels fijne suiker
- 5 blaadjes gelatine (van 3 g)

Bereiding

Schil een paar komkommers, pureer ze en zeef ze. Vang het sap op en meet 1 l af. Mix het sap met de sherryazijn en de suiker. Week de gelatine in koud water. Knijp ze uit en los ze op in een klein beetje opgewarmd komkommersap. Vermeng met de rest. Giet het is de spuitbus en laat het mengsel door en door koud worden in de koelkast. Laad de spuitbus met 2 patronen en werk er het gerecht mee af.

Recept van Wout Bru

Espuma van ham

Ingrediënten (8 personen)

- 2,5 dl melk
- 2,5 dl room
- 125 g gedroogde ham (Ganda of Parma)
- 2 blaadjes gelatine (van 3 g)
- 1 eierdooier
- 2 sneetjes toastbrood
- olijfolie
- bieslook

Bereiding

Breng de melk en de room aan de kook. Voeg er de fijngesneden ham aan toe. Laat 10 minuten trekken. Laat de gelatineblaadjes weken in ruim koud water.
Zeef de roommelk. Knijp de gelatineblaadjes uit. Los ze op in de lauwe vloeistof. Laat door en door afkoelen.
Snij de korsten van het brood, en snij het broodkruim in mini-blokjes. Bak ze knapperig en goudbruin in olijfolie. Laat ze opdrogen op keukenpapier.
Schep het mengsel in een espumafles (een slagroomspuit). Spuit de espuma in glazen kommetjes. Lepel er wat losgeklopte eierdooier over. Werk verder af met gehakte bieslook en mini-croutons.

Kriekentaart

Ingrediënten (+/- 4 personen)

Voor het deeg:
- 500 g bloem
- 225 ml water
- 40 g gist
- een half eitje
- 100 g suiker
- 200 g boter
- een snuifje zout

Voor de krieken:
- 40 g maïszetmeel
- 100 g suiker
- bokaal krieken van 670 g met 300 ml sap

Bereiding

Giet de krieken af en doe ze in een steelpannetje. Doe de suiker en het maïszetmeel bij het sap, roer goed door en giet mee in het pannetje. Warm dit op, tot het een beetje indikt
Giet in een diep bord om af te koelen.
Leg de bloem op het aanrecht en maak een putje. Los de gist op in lauw water. Doe het half eitje en de suiker in het kuiltje en het zout op de rand van de bloem. Doe de boter in blokjes erbij. Giet beetje bij beetje het water met gist bij het deeg terwijl je kneed. Kneed het deeg gedurende 10 minuten tot het glad is en gebruik extra bloem tegen aankleven. Laat het deeg een half uur rusten met een handdoek op. Verdeel het deeg in 2 delen en gebruik 1 deel. Doe extra bloem op het deeg en de deegrol, en rol het deeg goed plat. Leg het deeg in de vorm en snij de overschot langs de randen weg. Giet de afgekoelde krieken op het deeg en snij de overschot van het deeg in reepjes en leg ze gekruist op de bovenkant. Doe de taart in een voorverwarmde oven van 220°C gedurende 20 à 25 minuten

Champagnesoepje

Ingrediënten (+/- 4 personen)

Basis
- 1 stengel rabarber
- 1 bakje aardbeien
- 4 dl champagne
- 80 g kristalsuiker
- 1 vanillestokje

Crème
- 5 eierdooiers
- 60 g kristalsuiker
- 300 g roomkaas
- 0,5 dl verse room
- 40 g witte chocolade

Versiering
- bloemsuiker
- verse munt

Bereiding

Snij de rabarber in stukjes. Snij het groene hoedje van de aardbeien. Doe het fruit samen in een kom en giet de champagne erbij. Voeg de suiker toe en schraap de binnenkant van het vanillestokje erbij. Mix dit met een staafmixer tot een glad geheel (Niet koken, gewoon mixen).

Doe de eigelen met de suiker in een kom en klop wit met een mixer. Voeg de roomkaas toe en roer goed door met een garde. Giet de room erbij en roer door. Smelt de chocolade op een laag vuur, giet hem bij de crème en roer door.
Schep een pollepel van de crème op het midden van een diep bord. Giet de champagnesoep rondom de crème. Karameliseer de crème met een gasbrander. Versier met verse muntblaadjes en overpoeder met bloemsuiker.

Noordzeesoep

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 600 g Seizoensvis uit de Noordzee
  Seizoenssuggestie:
  Zomer: zeeduivel, zeebarbeel, hondshaai
  Winter: rode poon, steenbolk, inktvis, pollak, garnaal
- 1 l visbouillon
- 300 g seldersap
- 2 uien
- 1 dl room
- 5 g kerriepoeder
- 1 wortel
- 1 tomaat
- 1 stuk groene selder
- 1 lente-uitje
- 2 dl mosterdmayonaise
- 15 g dragon
- 20 g Oud Brugge
- 1 aardappel
- peper en zout

Bereiding

Laat de visbouillon met het seldersap reduceren tot de helft.
Portioneer de vis in gelijke delen en gaar in de bouillon.
Voeg er de room en kerrie aan toe.
Kook de groente beetgaar en kruid af.
Mix de mosterdmayonaise met de dragon in de kaas.
Lepel bolletjes uit de aardappel en bak in boter.
Schik de vis en de groente in een diep bord. Schik er de aardappelbolletjes bij en doe er een druppel mayonaise bovenop. Giet de jus ertussen. Werk af met enkele schilfers kaas.

Paëlla van couscous met inktvis, garnalen en mosselen

Ingrediënten (2-4 personen)

- 4 kleine inktvisjes
- 100 g gepelde garnalen
- 300 g mosselen
- 200 g erwten
- 2 sjalotten
- 2 rode paprika's
- 6 sneetjes chorizo
- 200 g grove couscous of pasta
- 5 dl bouillon
- een minidoosje of enkele draadjes saffraan
- peper en zout

Bereiding

Maak de inktvis schoon en was alle onderdelen zorgvuldig. Geef kleine sneetjes in het vlees om het gemakkelijker in reepjes te snijden. Kruid met peper en zout en stoof heel kort in wat warme boter.
Kook of stoom de mosselen kort en haal uit de schelp. Bewaar de jus apart.
Kook de erwten beetgaar, plons nadien in ijswater. Warm terug op in bouillon.
Schil de paprika's en verwijder de zaden. Stoof de versneden paprika met een gehakte sjalot aan in wat olijfolie. Mix in de blender.
Snijd 4 sneetjes chorizo in brunoise. Zet de rest van de sneetjes op in wat olijfolie en verwarm op lage temperatuur.
Kook de couscous gaar in gezouten water. Meng met wat olijfolie en een weinig saffraan.
Leg hier en daar wat toefjes paprika-sjalot-moes op het bord. Schik alle ingrediënten lukraak overheen.

Smurfentaart

Ingrediënten (+/- 4 personen)

Gistdeeg

- 2 eieren
- 100 g boter
- 1 pakje verse gist (40-42gr)
- 2 eetlepels suiker
- 1 dl lauwe melk
- 500 g tarwebloem
- Snuifje zout

Vulling

- 2 potjes abrikozenmoes (2 x 300 gr)
- 400 ml volle room
- Bloemsuiker
- Witte chocolade

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°.
Zorg dat je chocolade op kamertemperatuur is

Laat op een klein vuurtje de boter zachtjes smelten. Voeg er de eieren aan toe alsook een snuifje zout. Goed opkloppen met garde. Warm de melk op tot ze lauw is en voeg er de suiker en gist bij. Giet het geheel bij de boter met de eieren en klop goed door met de garde. Roer met een houten lepel nu de bloem met kleine hoeveeheden bij het mengsel tot wanneer je een een dikke brei hebt. Kneep nu gedurende 10 minuten het deeg verder op tafel tot je een stevig, net niet-klevend deeg hebt. Laat nu 15 minuten rusten.
Verdeel het deeg in drie delen. 1 deel om onmiddellijk te gebruiken en 2 delen kunnen in de vriezer voor later gebruik.
Rol nu het deeg dun uit. Het is nogal elastisch, uitrollen vraagt nogal wat werk. Geen extra bloem toevoegen!
Leg het dun uitgerolde deeg in een ingeboterde en bebloemde vorm van 26 cm. Laat opnieuw 15 minuten rusten.

Maak ondertussen de vulling klaar. Verwarm de 2 potjes abrikozenmoes in een pan en bind met wat maismeel zodat je een gelei bekomt. Giet dit mengsel warm in de taartvorm met het deeg.

Borstel eventueel de randen van de taart af met een geklutst ei. Laat het geheel 20 minuten bakken op 200°.
Laten afkoelen en uit de vorm halen (wat niet altijd gemakkelijk is).

NB: Een alternatief is om eerst een boter-papier in de vorm te leggen en dan het uitgerolde deeg.

Werk de taart nu af door 400 ml room met wat bloemsuiker stijf te kloppen (opgelet dat het geen boter is!).Smeer dit mengsel rijkelijk op de taart uit.
Schaaf er nu met een dunschiller voldoende schilfers witte chocolade over uit.

Notencake

De herfst zit er al een tijdje op. Wie in de kelder nog noten liggen heeft, kan ze kwijt in deze kraakverse hap voor bij de koffie.
extra materiaal:

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 250 g boter (+ een extra klontje)
- 300 g witte patisseriebloem
- 5 eieren
- 200 g bruine suiker
- 5 cl melk
- 125 g notenmix
- 50 g rozijnen
- 1 vanillestokje
- 1 koffielepel bakpoeder

Bereiding

Haal de boter uit de koelkast en laat ze op kamertemperatuur komen, zodat ze zacht wordt.
Verwarm de oven voor op 180°C.

Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af. Zet alles klaar zodat je ordelijk en vlot kan verder werken.

Neem een mengkom en breek er de eieren in. Voeg ook de melk toe en kluts alles met de garde tot een mengsel.

Haal de keukenmachine uit de kast en plaats er het hulpstuk voor het mengen van deeg op.
Doe de malse boter in de mengkom van het toestel. Laat het toestel op lage snelheid draaien.

Snij de vanillestok overlangs in twee en schraap er met een mespunt de zaadjes uit. Meng de vanille onder de malse boter.
Voeg de bruine suiker toe, en laat alles een minuutje mengen.
Giet er vervolgens het mengsel van eieren en melk bij. Laat de machine opnieuw een minuutje verder draaien.
Zeef de bloem en voeg ze toe aan het mengsel.
Voeg ook het bakpoeder toe en laat het beslag even mengen.

Hak de noten met een scherp keukenmes. Let erop dat je nog echte stukjes noot overhoudt en dat het geen peoder is. Meng de fijngehakte nootjes door het beslag.

Smelt een klontje boter in een pannetje en strijk de cakevorm in met de gesmolten boter.

Strooi wat bloem in het bakblik, en zorg ervoor dat ze aan de bodem en wanden blijft kleven. Zo kan je na het bakken de cake makkelijk losmaken.
Stort het beslag in de cakevorm en bak de cake gedurende 45 minuten in een oven van 180°C.

Laat de verse cake afkoelen en haal hem uit de vorm.

Chocoladetaartjes

Ingrediënten (+/- 4 personen)

het kruimeldeeg:
- 500 g bloem
- 250 g boter (op kamertemperatuur)
- 250 g bloemsuiker
- 3 eieren
- 1 theelepel bakpoeder

de chocoladevulling:
- 250 g pure chocolade
- 2 dl room
- 40 g boter
- het inboteren van de vormpjes:
- een extra klontje boter
- een beetje bloem

Bereiding

Alles begint met het kruimeldeeg. Weeg alle ingrediënten voor het deeg zorgvuldig af. Haal de boter op tijd uit de koelkast, zodat ze mals kan worden. Zeef de bloem zodat er geen klontertjes in achterblijven.

Neem de keukenmachine erbij. Doe eerst de malse boter in de mengbeker van de machine. Zet het toestel op een medium draaisnelheid en voeg er de bloemsuiker aan toe. Laat het toestel draaien en voeg de eieren één voor één toe aan het mengsel. Voeg ten slotte de gezeefde bloem toe en meng alles tot een egaal deeg.

Haal het deeg uit de pot en verdeel het in drie gelijke porties. Je hebt nu voldoende deeg voor drie kruimeldeegbereidingen. Vries het deeg in dat je niet gebruikt en leg de portie voor de taartjes in de koelkast. Laat het kruimeldeeg ongeveer 30 minuten lang opstijven.

Verwarm de oven voor op 180°C.

de chocoladevulling: Zet twee pannetjes op een laag vuur. Laat een klontje boter smelten in het ene pannetje. Verhit de room in het tweede pannetje. (De room hoeft niet te koken.)

Neem een mengschaal en breek hierin de chocolade in stukjes. Voeg er de boter voor de vulling aan toe. Giet de hete room over de stukjes chocolade met boter. Meng alles met een garde tot een gladde ganache. Zet deze even aan de kant.

Borstel de vormpjes in met de gesmolten boter. Bepoeder ze vervolgens met wat bloem. Zo kan je na het bakken de taartjes makkelijk uit hun vorm verwijderen.
Haal het kruimeldeeg uit de koelkast en verdeel het in individuele porties. Rol elk blokje deeg uit met de deegroller tot het ongeveer een halve centimeter dik is. Bekleed met elk lapje deeg een taartvormpje.

Bak de taartbodempjes gedurende 15 à 20 minuten in de oven van 180°C.
Schenk in elk taartvormpje een portie van de ganache.
Laat de chocoladetaartjes een uurtje in de koelkast opstijven.

Coated Ice Cream

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 4 eetlepels koffiebonen of 3 eetlepels gemalen koffie
- 100 g hazelnoten
- 100 g zwarte chocolade (50-70%) (in koelkast leggen de dag voordien)
- Vanille-ijs

Bereiding

Giet de koffiebonen of de gemalen koffie in een blender en mix de koffie tot poeder.
Voeg er de hazelnoten aan toe en mix heel even tot het brokjes zijn, geen poeder.
Breek de koude chocolade in brokken en werp het bij de koffie-noten mix. Mix opnieuw tot je fijne brokjes hebt.

Giet de mix in een plat bord. Schep een bol vanille-ijs en rol deze in de mix. Strooi de mix over de bol en zorg dat de bol volledig bedek is met de mix.
Serveer onmiddelijk.

De rest van de mix serveer je in een kommetje als extra voor de liefhebbers.

Recept van Jamie Oliver

Fettuccine met prei en pancetta of spek

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 500 g fettuccine (dunne lintvormige pasta)
- 3 dikke preistronken
- 2 dl kippenbouillon
- 4 plakken pancetta (0,5 cm dik) of 500 g spekblokjes
- 200 g pecorino in blok (Italiaanse schapenkaas)
- 5 eieren
- 4 takjes tijm
- 3 sjalotten
- 1 teentje look
- een klontje boter
- zwarte peper en zout

Bereiding

Breng water aan de kook in een grote kookpot. Voeg er een snuif zout aan toe. Hierin garen we straks de pasta.
Snij de dikke plakken pancetta in kubusjes of reepjes.
Pel de sjalotten en versnipper ze. Snij ook de look in heel kleine stukjes.
Verwijder het donkergroene deel van de prei. Snij de preistammen in de lengte door en was ze onder koud stromend water. Zorg ervoor dat er geen aarde of zand meer tussen de preibladeren zit. Snipper de groente na de wasbeurt in heel fijne stukjes.
Zet een grote stoofpot op het vuur en smelt daarin een klontje boter. Stoof hierin de blokjes pancetta op een matig vuur, tot ze goudgeel gekleurd zijn. Zet daarna het vuur laag.
Voeg nu de stukjes sjalot en de gesnipperde look toe aan de stoofpot. Roer regelmatig.
Voeg na een paar minuten ook de versneden prei toe. Laat alles nog vijf minuten stoven, terwijl je regelmatig omroert. Het volume van de groente zal snel verminderen.
Schenk er de kippenbouillon bij.
Rits de blaadjes van de takjes verse tijm, hak het kruid fijn en en voeg het toe aan de pancetta met groenten.
Kook de pasta net niet beetgaar in het kokende water. Giet de pasta af en hou de warme slierten even opzij.
Hou één ei apart. Breek de rest van de eieren en scheid de dooiers en het eiwit. Het eiwit gebruiken we niet. Voeg ten slotte dat ene volledige ei toe aan de eidooiers. Roer de eidooiers en het volledige ei even los met de garde.
Rasp de pecorinokaas in het eiermengsel. Hou nog een stukje kaas over voor de afwerking van het gerecht.
Giet de bijna-gare pasta in de pot met gestoofde prei en pancetta. Laat deze op een laag vuurtje staan. Daarbovenop schenk je het eiermengsel. Roer alles goed om met een houten lepel. Nu gaart de pasta kort verder en zal ze beetgaar zijn bij het serveren.
Kruid het gerecht met voldoende zwarte peper van de molen. Proef en beslis of je nog extra zout wil toevoegen. De pancetta en de kaas zorgen sowieso al voor een zoute toets.
Schep een stevige portie van de pasta in elk bord, en werk af met wat vers geraspte pecorino.

Tip Trek 1 minuut af van de kooktijd vermeld op de verpakking.

Biscuit 'Germaine'

Ingrediënten (8 personen)

- 7 eieren
- 110 g zelfrijzende bloem (of 105 g bloem + 1 afgestreken koffielepel bakpoeder)
- 100 g maizena (of aardappelbloem)
- 280 g fijne suiker of 260 g fijne suker + 20 g vanillesuiker
- spring-taartvorm 26 cm

Bereiding

Verwarm de oven voor op 150°C.

Scheid de eieren. Klop eerst het eiwit los tot het lichtschuimig is en voeg er dan, al kloppend, lepel per lepel de suiker aan toe tot het eiwit helemaal stijf is. Blijf kloppen en voeg er nu de eierdooiers een per een bij.
Zeef de bloem met de maizena. Roer met een spatel het mengsel onder het stijfgeklopte eiwit. Roer van onder naar boven en van boven naar onder zodat je ook lucht onder het mengsel blijft scheppen.
Boter je bakvorm in en bebloem. Voor de zekerheid kan je ook een boterpapier op de bodem van de taartvorm leggen. Bakken op 150° gedurende 1 uur.

Prik in het midden van de biscuit met een naald om te kijken of het geheel gebakken is.
Als er nog deeg aan de naald kleeft, 5 minuten extra bakken.

Biscuit 'Meeus'

Ingrediënten (8 personen)

- 6 eieren
- 200 g kristalsuiker
- 40 g boter
- 200 g zelfrijzende bloem
- 1 koffielepel bakpoeder
- snuifje zout
- 1 dopje vanille-extract

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.

Smelt de boter.
Klop de volledige eieren tot schuim in de mengkom. Voeg de suiker toe aan de opgeklopte eieren.
Voeg de gesmolten boter toe aan het beslag, gevolgd door een dopje vanille-extract.
Smeer de bakvorm in met wat boter. Leg vervolgens eerst een passend vel boterpapier op de bodem en een ander stuk botervel tegen de rand aan.
Zeef de bloem samen met het bakpoeder en het snuifje zout bij het beslag en spatel het eronder.
Stort het beslag uit in de vorm en bak het geheel gedurende 40 minuten in de voorverwarmde oven.

Flan

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- ½ l melk
- 1 tas suiker
- 1 tas gezeefde zelfrijzende bloem
- 1 pakje vanillesuiker
- 4 eieren

Bereiding

Verwarm de oven voor op 220°C

Scheid de eiwitten van de eierdooiers.
Klop de eiwitten met de suiker stijf. Meng nu de melk, de bloem, de vanillesuiker en de eierdooiers eronder.
Boter en bebloem een taartvorm.
Giet de massa in de taartvorm en bak gedurende 45 à 50 minuten in de voorverwarmde oven.

Wanneer ze gebakken in leg er dan omgekeerd oo een taartrooster zodat je de typische relief in de taart krijgt

Mousse van mascarpone en advocaat

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 4 boudoirkoekjes
- 100 g witte chocolade
- 35 g suiker
- 1 blaadje gelatine (van 2 g)
- 2 eieren
- 170 g mascarpone
- 200 ml room
- 75 ml advocaat

Bereiding

Smelt de witte chocolade in de microgolfoven of au bain-marie.
Laat het gelatineblaadje weken in koud water.
Splits de eieren.
Klop het eiwit stijf met helft van de suiker.
Meng de 2 eierdooiers met de rest van de suiker en klop op tot een lichtgele massa.
Klop de room half stijf.
Doe de mascarpone en de advocaat bij de opgeklopte eierdooiers.
Knijp de gelatine uit en roer erdoor.
Doe ook de half opgeklopte room en de gesmolten chocolade erbij.
Schep er voorzichtig het eiwit door.
Breek de boudoirkoekjes doormidden.
Verdeel de mousse over glaasjes of potjes, en versier met een half boudoirkoekje.

Wittechocolademousse met mango en passievrucht

Ingrediënten (+/- 4 personen)

chocolademousse
- 400 g witte chocolade
- 6 eieren
- 325 ml room
- melk
- Grand Marnier (sinaasappellikeur)
- 1 blaadje gelatine (ong. 3,5 g/stuk)

mangosalade
- 1 rijpe mango
- 3 passievruchten

Bereiding

De chocolademousse
Maak een bain-marie. Verwarm daarvoor water in een pot (op een zacht vuurtje, want het water hoeft niet te koken). Zet een tweede pot, pan of schaal in de eerste pot warm water. Breek de stukjes chocolade en doe ze in de pot die je in het warme water zet. Voeg er een scheutje melk aan toe en (naar smaak) een scheutje Grand Marnier. Laat het chocolademengsel rustig smelten. Roer regelmatig in de pot.

Vul een schaaltje met koud water en laat daarin de gelatine weken. Na een paar minuten knijp je het gelatineblaadje uit en doe je het in de gesmolten chocolade. Roer tot de gelatine opgelost is. Zet de chocolade even opzij.

Breek de eieren en scheid het eiwit van de dooiers. De dooiers gebruiken we niet. Doe het eiwit in de mengpot van je keukenmachine en klop het op tot een stevig, sneeuwwit schuim. Doe het chocolademengsel in een grote mengschaal. Spatel vervolgens het eiwitschuim eronder. Doe dat voorzichtig en ga door tot alles mooi gemengd is en je een luchtige mousse krijgt.

Giet de room in de mengpot van de keukenmachine en klop ze half op. Spatel ook de halfopgeklopte room onder de chocolademousse.
Plaats de mousse in de koelkast en laat een paar uur opstijven.

De mangosalade
Halveer de passievruchten en lepel het vruchtvlees eruit. Doe het vruchtvlees in een mengschaal. Schil de mango en snij het vruchtvlees in julienne en meng ze met het vruchtvlees van de passievruchten.

Afwerking:
Zet een eetlepel in een beker of glas warm water. Rol met de warme lepel een mooie bol witte chocolademousse en serveer die in een dessertschaaltje of een coupe. Schep over en rond de mousse wat fruitsla. Strooi eventueel nog wat wittechocoladeschilfers over het dessert.

Recept van Jeroen Meus

Zwart-Wit Duo

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 2,5 dl room
- 50 g fondant chocolade
- 50 g witte chocolade
- 5 eetlepels suiker
- 2 gelatineblaadjes (1,6 g/stuk)

Voor de versiering:

- enkele frambozen of ander rood fruit
- enkele blaadjes munt
- bloemsuiker

Bereiding

Laat de gelatineblaadjes enkele minuten weken in koud water. Laat uitlekken en knijp uit.
Breek de chocolade in kleine stukjes of rasp grof.

Breng de room en de suiker aan de kook in een steelpan.
Neem van het vuur en voeg de uitgelekte gelatineblaadjes toe. Laat al roerend smelten.
Verdeel de bereiding in twee. Meng de fondant chocolade met een deel van de room en roer tot hij volledig gesmolten is. Meng de witte chocolade met het andere deel van de room en roer tot hij volledig gesmolten is. Verdeel het fondant chocolademengsel over de glaasjes en zet 30 a 60 min. in de koelkast. Zet ook het andere deel in de koelkast. Als het chocolademengsel genoeg is opgestijfd, lepel er dan voorzichtig het andere deel over.
Voorbereiding

Versier met enkele stukjes rood fruit. Zet in de koelkast tot gebruik.

Afwerking: Bestrooi de glaasjes met bloemsuiker en garneer met een blaadje munt.

Recept van Colruyt (aangepast door mezelf)

Glaasje met rood fruitgelei, crumble van speculoos en bedekt met espuma van mascarpone

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 200 g gemengd zomerfruit (aardbeien, frambozen, blauwe bessen, aalbessen, …)
- 100 g geleisuiker
- 100 g speculoos
- 1 bladje gelatine (1,2 – 1,6 gr)
- 100 ml room
- 250 g mascrapone
- cacaopoeder

Bereiding

Kook de rode vruchten met de geleisuiker tot een toch nog vloeibare gelei.
Verbrokkel de speculoos tot een crumble.
Los een gelatine blaadje op koud water.
Warm room op en los er het gelatine blaadje in op.
Klop nu de room onder de mascarpone tot de massa goed vloeibare wordt.
Giet in de espuma-apparaat en laat een halfuur tot een uur afkoelen in de koelkast.

Bedek de bodem van de glaasjes met een laagje rode vruchten gelei van een halve centimeter dik, schep hierop een goeie centimeter crumble. Spuit vervolgens een laagje mascarpone van zo'n 1,5 cm op de crumble.

Besprooi met cacaopoeder en verzier met een bladje munt of met een (halve) lange vinger

Chocolademoussetaart

Ingrediënten (+/- 4 personen)

Biscuit:
- 225 g eiwitten (reken ong. 30g eiwit per ei)
- 130 g amandelpoeder
- 30 g patisseriebloem
- 60 g kristalsuiker
- 75 g bloemsuiker
- 75 g cacaopoeder

Chocolademousse:
- 260 g donkere chocolade
- 125 g dooiers (reken ong. 20g dooier per ei)
- 75 g suiker
- 6 ¼ dl volle room

Bereiding

De biscuit
Neem er de springvorm bij om de biscuitbodem voor te bereiden. Snij een rondje uit een vel bakpapier en bedek er de bodem van de vorm mee.
Weeg het eiwit zorgvuldig af en doe dit samen met de kristalsuiker in de mengkom van de keukenmachine. Plaats de pot op de machine en klop het zoete eiwit stijf.
Verwarm de oven voor op 180°C.
Weeg het amandelpoeder, de bloemsuiker, de bloem en het cacaopoeder zorgvuldig en voeg de ingrediënten bij het eiwitschuim.
Laat de machine even draaien en meng alles tenslotte ook even met de hand. Een pannenlikker is hiervoor zeer geschikt.
Schep het beslag in een spuitzak en snij het tip van de zak.
Spuit het beslag gelijkmatig op de bodem van de springvorm. Werk in cirkels van binnen naar buiten.
Bak de taartbodem gedurende 15 tot 18 minuten in de oven van 180°C. Controleer of de bodem gaar is door er op te drukken. Als het biscuit stevig aanvoelt dan is dat alvast geslaagd.
Laat de taartbodem goed afkoelen.
Maak de mengkom van de keukenmachine schoon.

De chocolademousse
Maak een 'bain-marie' door een kleine pot in een grotere te hangen. Vul de grote pot met een flinke bodem (warlm) water.
Breek de chocolade in stukjes en doe ze in het kleinste potje. Laat de chocolade op een zacht vuur smelten in het waterbad.
Zet nog een potje op een matig vuur en doe er de suiker in met de helft water. Gebruik dus een verhouding van 2/3 suiker en 1/3 water. Roer tot je een suikersiroop krijgt. Laat het suikerwater een paar minuten koken.
Weeg intussen de juiste hoeveel dooiers af en doe ze in de mengkom van je keukenmachine. Klop ze even los met behulp van de machine.

Laat het toestel draaien op een matige snelheid en schenk er het suikerwater bij. Laat de machine doorgaan tot het bleke mengsel voldoende is afgekoeld.
Neem de room en hou 1/5 ervan apart. Klop de grootste hoeveelheid room stijf.
Giet het kleine deel in een pannetje en breng deze room voorzichtig aan de kook.
Neem de gesmolten chocolade en roer ze glad; Schenk er vervolgens de kokende room bij en meng de twee ingrediënten zorgvuldig.
Laat de keukenmachine opnieuw draaien en schenk het mengsel van chocolade en room bij de bleek geklopte dooiers.
Spatel vervolgens de opgeklopte room onder het chocolademengsel.

Afwerking
Snij de randen van de taartbodem los en maak de springvorm los.
Gebruik een groot (brood)mes om het oppervlak van de taartbodem egaal te snijden.
Tip Wie dat wenst kan nu een extra smaakje toevoegen aan de taart. Zo kan je de taartbodem instrijken met een likeur naar keuze.
Sluit de springvorm opnieuw rond de taartbodem.
Spatel de chocolademousse in de vorm, op de bodem.
Laat de mousse nu enkele uren opstijven in de koelkast.

Vanilleroom om te versieren
Zodra de taart afgekoeld is, kan je ze versieren en serveren met een luchtige vanilleroom.
Doe de room in de mengkom van de keukenmachine.
Snij de vanillestok overlangs en schraap er met een mespunt de zaadjes uit.
Doe de vanillepuntjes, samen met wat suiker bij de room.
Klop de vanilleroom stijf.
Vul een (plastic) spuitzak met de opgeklopte room.
Opmerking: Om een extra mooi resultaat te krijgen, snij je eerst de tip van de zak en plaats je er een gekarteld spuitmondje in. Vul de spuitzak vervolgens met de vanilleroom.

Dompel een mes onder in warm water en snijd voorzichtig langs de binnenste rand van de springvorm. Zo zal de mousse er niet aankleven, en kan je de taart zorgvuldig ontvormen.
Versier het oppervlak van de taart met kleine sierlijke toefjes slagroom met vanille.
Rasp tenslotte nog een restje chocolade over de taart.

Recept : Jeroen Meeus

Vilvoordse Taart

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 2 eieren
- 150 g bloemsuiker
- 150 g zelfrijzende bloem
- 50 g suiker
- 2 appels
- rhum

Eieren luchtig mixen met de suiker. Appels op bloemsuiker laten rusten. Bakken op 180° gedurende 30 min

Rabarbertaart

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 4 tassen rabarber
- 20 g vanillesuiker
- 2 tassen suiker
- 1 dikke lepel bloem
- 4 eieren
- 2 lepels melk

- taartvorm van 28 à 30 cm

wit van eieren met 100 g suiker in sneeuw kloppen. Alles mengen. 40 min op 180°

Taartenbodem

Ingrediënten (ongeveer voor 4 taarten)

- 1 kg bloem
- 250 g boter
- 2 à 3 lepels suiker
- 2 eieren
- 20 g gedroogde gist

mengen in de Kenwood en laten rijzen.

Appeltaart

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 9 eetlepels suiker
- 13 g gewone bloem
- 20 g vanillesuiker
- ½ pakje bakpoeder
- ½ koffielepel zout
- 10 eetlepels melk
- 6 eetlepels olie
- 2 eieren

alles mengen, in de bakvorm doen en de appels opleggen. 20 minuten op 200°
50 g boter smelten, 3 lepels suiker toevoegen en 1 ei , goed mengen en over de taart gieten

Citroencrème + rode vruchten saus

Ingrediënten

Citroencrème:
- 600 ml volle melk
- 1 1/2 koffielepel citroen zeste (ongeveer 1 citroen)
- 4 eierens
- 100 g fijnen suiker
- 1/4 koffielepel citroensap

Rode vruchten saus:
- 250 g rode vruchten (uit diepvries)
- 25 g fijne suiker

Bereiding

Verwarm de oven voor op 160°C

Citroencrème:
Breng de melk met de citroenzeste in een pan aan de kook. Verwijder van het vuur, zet een deksel op de pan en laat ongeveer 30 minuten afkoelen.
Verwarm het mengsel opnieuw maar zeer geleidelijk.

Klop de eieren met de suiker tot een bijna wit mengsel. Giet er een beetje van de warme melk bij en roer goed. Giet er daarna de rest van de melk bijn en meng opnieuw stevig. Verwijder het schuim van het mengsel. Roer er nu nog het citroensap lichtjes onder.

Giet het mengsel in vuurvazste kommetjes en zet in de oven gedurende 40 tot 45 minuten.
Laat afkoelen tot kamerteperatuur en zet dan in de koelkast voor minimum 2 uur.

Rode vruchten saus:
Kook de rode vruchten samen met de suiker in een kom. Geen water bijvoegen. Eventueel een klein scheutje zoete witte wijn. Deze saus moet zoet zijn als tegengewicht voor de zure citroencreme.
Bedek en laat afkoelen in de koelkast gedurende 3 uur.

Neem beide uit de koelkast zo’n 30 minuten voor het serveren. Dien de citreoencrème op met de rode vruchten saus.

Brownies

Ingrediënten

- 145 g bloem
- 5 g zout (1 koffielepel)
- 230 g boter
- 170 g chocolade
- 380 g suiker
- 2 zakjes vanillesuiker (2 x 10 gr)
- 4 eieren
- 5 g bakpoeder
- Notenmengsel

Bereiding

Vewarm de oven voor op 180°C
Smelt de boter en de chocolade in een pannetje. Voeg helft van de suiker en de vanillesuiker toe en roer in de massa totdat de suiker goed verspreid is. Mogelijks lost de suiker op maar dat is niet altijd zo.
Zeef de bloem en voeg er het zout en het bakpoeder aan toe. Zet apart.

In een grote kom de eieren en de rest van de suiker met de mixer opkloppen totdat je een bijna witte massa hebt. Voeg nu de chocolademassa bij de eiermassa. Meng hieronder, al voorzichtig roerend, de bloem en eventueel het notenmengsel

Leg in een lage rechthoekige bakschotel bakpapier zodat het mengsel niet een de bodem of zijwanden van de schotel kan kleven.

Sort het mengsel in de schotel en laat 15-25 minuten bakken. Prik na 15 minuten met een naald in het deeg. Er mag nog juist een heel klein beetje mengsel aanhangen. Indein nog niet OK, volg het bakprocess op om de 5 minuten.

Als de brownies gebakken zijn, laten afkoelen en dan uit de bakschotel halen. In vierkante blokjes versnijden.

Zachte, boterige broodjes

Ingrediënten

- 10 g droge gist
- 25 g suiker
- 60 ml lauw water
- 340 ml melk
- 240 g boter op kamerteperatuur + extra
- 710 g bloem
- 10 g salt
- 2 eieren
- zeezout

Bereiding

Los de suiker op in het lauwe water en voeg er dan de gist aan toe. Laat ongeveer 5 minuten staan tot er schuim op komt. Smelt 150 g boter in de melk. Laat afkoelen tot kamerteperatuur. Roer er pas dan het gistmengsel onder.

Doe de bloem in een mengkom en voeg er het zout aan toe. Giet er geleidelijk de warme melk met de gist aan toe. Kneed tot je een elastich deeg bekomt. Doe het deeg in een licht ingeoliede kom. Dek af met wat plastiicfolie en laat het deeg ongeveer een uur rijzen op een warme plaats tot het in volume verdubbeld is.

Beboter en bebloem een bakplaat van ongeveer 25 x 30 cm. Smelt de overgebleven boter.
Klop het deeg plat en verdeel in 24 delen. Laat deze nog een 5 minuten rusten. Rol ieder deel in een balletje. Met bebotered vinger druk je nu de balletjes in rondjes van ongeveer 7 cm. Borstel over ieder rondje wat gesmolten boter en plooi in 2. Verdeel de rolletjes over de bakplaat. Borstel de overgebleven boter verder over de rolletjes deeg. Bedek lichtejs met een plastic folie en laat nog een uur rijzen.

Verwarm de oven op 180°C. Bestrooi de rolletjes met grof zeezout en bak gedurende 50 minutes in de oven tot ze mooi goudgeel zien. Laat de rolletjes afkoelen.

Amandelmacarons

Ingrediënten

- 85 g amandelpoeder
- 285 g suiker
- 50 g bloemsuiker
- 135 g eiwit
- 12 amandelen

Bereiding

Vewarm de oven voor op 180°C

Meng de amandelpoeder met de bloemsuiker.
Klop het eiwit met 50 g bloemsuiker tot stevig schuim.
Meng het amandelmengsel voorzichtig onder de geklopte eiwitten.

Spuit het geheel op een bakplaat bedek met een boterpapier. Leg op elk kookje een amandel en bak op 175 graden gedurende 10 minuten.

Chocoladepudding met amaretto

Ingrediënten

- 20 g vanillesuiker + 10 g suiker
- 30 g (2 eetlepels) bloem
- 0,5 l melk
- 80 ml Amaretto
- 100 g fondant chocolade, fijngehakt of geraspt
- 50 g boter
- 3-5 amadelmacarons, verkruimeld

Bereiding

Doe de suiker en de bloem in een pan en giet er een weinig melk in. Met de garde goed mengen totdat er geen klnoters meer zijn. Giet er dan de rest van de melk bij. Opnieuw goed kloppen.
Voeg er de amaretto bij. Verwarm nu het geheel tot het begint te dikken. Blijk roeren zodat het niet aanbakt.
Voeg er nu de chocolade aan toe en roer tot deze volledig gesmolten is. Voeg er nu 50 gre boter aan toe. Opnieuw roeren met de garde totdat de boter gesmolten is.

Serveer in een glas en bestrooi met met de amadelmacaronkruimels.

Bladerdeeggebakjes met Belgische kaas, Luikse stroop en gekaramelliseerde walnoten

Ingrediënten

- lege bladerdeeggebakjes
- 1 eetlepel Balsamico azijn
- 1 eetlepel Luikse stroop
- 1 potje Belgische verse kaas
- 1 eetlepel kristalsuiker
- 4 walnoten
- peper en zout

Bereiding

Bestel lege bladerdeeggebakjes bij uw bakker of koop de diepgevroren variant in uw lokale supermarkt. Kruid de verse kaas met peper en zout. Snij de bodem uit de bladerdeeggebakjes en vul ze met de gekruide verse kaas.
Voor de saus: meng een eetlepel balsamico met een grote eetlepel Luikse stroop. De balsamico geeft de stroop een frisse toets en maakt ze wat vloeibaarder. Overgiet de bladerdeeggebakjes met het stroopmengsel. Hak de walnoten in kleine stukjes en laat ze bruinen in een braadpan met antikleeflaag. Bestrooi met een beetje suiker en voeg wat water toe. De suiker zal smelten en karamelliseren, waardoor de walnoten een mooie, bruine kleur zullen krijgen en een beetje zoet zullen smaken. Neem de gekaramelliseerde walnoten uit de pan en laat ze afkoelen. Bestrooi de bladerdeeggebakjes vervolgens met de knapperige noten.

Tip :

Gebruik voor de vulling van het bladerdeeggebakje traditionele hoevekaas, zoals Maquée d'Erbomont.

Hutsepot

Ingrediënten (8 personen)

- 1 savooikool
- 4 in ringen gesneden preistengels
- 1 in ringen gesneden soepselder
- 1 in plakjes gesneden winterwortel
- 2 grof gehakte uien
- 10 dunne wortelen
- 1 bosje raapjes
- 8 geschilde aardappelen
- 1/2 kg spruitjes
- 1 kruidentuiltje
- 6 braadworsten
- 1 varkenshammetje
- 1 dikke snede gerookt spek
- 4 spieringkoteletten
- 1/2 kg varkensribben
- mosterd
- boter

Bereiding

Kruid de koteletten en ribbetjes met peper, zout en muskaatnoot en bak ze goudbruin in hete boter. Stoof de uien, prei, selder en winterwortel aan in boter in een grote kom. Bevochtig met water en voeg het kruidentuiltje toe. Leg er het hammetje, gerookt spek en gebakken vlees op. Zet onder water. Breng aan de kook en dek af. Laat een half uurtje pruttelen en schuim, indien nodig, af. Verwijder de buitenste bladeren van de kool en snij ze in parten. Schil de raapjes, snij de grote exemplaren in stukken en voeg bij de hutsepot. Schil de wortelen, reinig de spruitjes en voeg samen met de aardappelen toe. Dek de kom af en laat op een zacht vuur gaar stoven.
Bak de worsten goudbruin en gaar in hete boter.
Breng de hutsepot op smaak met peper en zout.
Serveer samen met de braadworsten en flink wat mosterd.

Trifle van Rood Fruit, Mascarpone en Witte Chocolade

Ingrediënten (+/- 4 personen)

de mousse:
- 450 g gemengd rood fruit (diepgevroren)
- 250 g mascarpone
- 200 g suiker (180 g suiker + 20 g vanillesuiker)
- 50 g witte chocolade
- 2 eieren
- ½ limoen

de afwerking:
- 10 zoete volkoren koekjes (of droge koekjes naar keuze)

Bereiding

de mousse
Zet een kookpot op een matig vuur en strooi er de diepgevroren rode vruchten in. Schep er de helft van de suiker (100 gr) bij en knijp ook het limoensap in de pot. Laat het fruit 10 minuten opwarmen en pruttelen. Giet daarna het warme fruit door een zeef, en vang het vruchtensap op. Hou het uitgelekte rood fruit apart. Laat het fruit en het sap afkoelen.
Neem een ruime mengschaal en doe er de andere helft van de suiker in. (80gr + 20gr vanillesuiker)
Scheid de eieren en hou het eiwit opzij. Doe de dooiers bij de suiker en begin meteen te kloppen met de garde. Ga door tot je een 'ruban' krijgt, zo'n bleke romige massa, waarin de suiker helemaal is opgelost. Schep er de mascarpone bij en blijf kloppen tot de Italiaanse kaas door de ruban gemengd is.
Giet het eiwit in een diepe metalen of glazen mengschaal. Let erop dat de schaal schoon en vetvrij is. Klop de eiwitten op tot een stevig schuim. Spatel het opgeklopte eiwit rustig en geduldig onder het mascarponemengsel, waardoor je een mousse krijgt.

de afwerking
Verkruimel de koekjes. Er mogen sowieso nog brokjes koek in achterblijven.
Werk in een hele reeks laagjes. Schep in elk glas een laagje van het uitgelekte rood fruit.
Lepel daarbovenop een deel mascarponemousse. Strooi een laag verbrokkelde koekjes op de mousse, en lepel daarover een beetje van het gezeefde vruchtensap.
Rasp een laagje witte chocolade over de koekjes met sap. Herhaal de routine nog eens: rood fruit, mascarponemousse, koekjeskruimels, vruchtensap en witte chocolade.
Zet de dessertglazen in de koelkast of stel het verorberen van de trifle vooral niet uit.

Recept : Jeroen Meeus

Rijsttaartjes

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 65 g dessertrijst
- 4 dl melk (om de rijst te koken)
- 22 g puddingpoeder (vanille)
- 1 dl melk (voor de pudding)
- 1 ei
- 20 g + 60 g suiker
- 10 g vanillesuiker

Bereiding

Meet de juiste hoeveelheid dessertrijst en melk af. Doe beide in een kookpot en breng de rijst aan de kook op een matig vuur.

Zodra het mengsel richting het kookpunt gaat, zet je het vuur lager. Laat de pot bubbelen tot de rijst ¾ van de melk heeft geabsorbeerd. Roer regelmatig in de pot, zodat de rijst niet aan de bodem kleeft en er risico is op aanbranden.

Los het puddingpoeder op in de tweede hoeveelheid melk.

Beboter de vormpjes met een keukenpenseel. Bepoeder de vormpjes met een laagje bloem.

Strooi een beetje bloem op je werkblad en rol het vel bladerdeeg uit. Bebloem de bladerdeeg aan beide zijden zodat het minder kleeft. Snij er rondjes uit die zo'n 2 cm groter zijn dan het oppervlak van de vormpjes. Bedek de bodem en de randen van elk vormpje met een laagje bladerdeeg en druk goed aan. Druk nu op de randen van de vormpjes om overtollig bladerdeeg te verwijderen.

Strooi de 60 g suiker met de 10 g vanillesuiker in de gare dessertrijst en schenk er ook het mengsel van melk en puddingpoeder bij. Zet de pan op een zacht vuur. Blijf roeren, terwijl de vanillepap bindt. Scheid het ei en roer het eigeel door de vanillepap.
Laat nu de rijstpap afkoelen.

Verwarm de oven voor op 175°C.

Het eiwit klop je met de rest van de suiker op tot een stevig schuim.
Spatel het eiwitschuim onder de afgekoelde rijstpap.

Vul de taartvormpjes tot iets onder de rand met rijstpap.

Plaats ze op een ovenplaat en bak de taartjes 20 tot 25 minuten in de voorverwarmde oven.

Laat het gebak afkoelen en ontvorm de rijsttaartjes.

Tip Om het afkoelen te versnellen kan je de pot in een koude water bad of in de frigo zetten.

Snoekbaars, een witlooftaartje en dijonaise

Ingrediënten (+/- 4 personen)

de witlooftaartjes
- 4 stronkjes witloof (uit volle grond)
- een vel bladerdeeg
- een beetje bloem
- enkele klontjes boter
- nootmuskaat

de vis bakken
- 4 x 100 g filet van snoekbaars (zonder graten, op het vel)
- 1 klontje boter

de dijonaisesaus (6 personen)
- 3 eieren
- 2 dopjes witte wijn
- 1 dopje water
- 150 g koude boter
- 1 eetlepel scherpe mosterd
- 1 eetlepel graanmosterd
- ½ citroen
- 1 snuifje cayennepeper
- Zout

serveren
- 100 g gepelde grijze garnalen
- kervel

Bereiding

de witlooftaartjes
Verwarm de oven voor op 180°C.
Smelt een beetje boter op een zacht vuur, neem er een keukenpenseel bij en strijk de binnenkant van de tartelette-vormpjes in. Bepoeder de binnenkant van de vormpjes met een beetje bloem.
Rol het vel bladerdeeg open en gebruik een tartelettevorm om rondjes deeg uit te snijden. Snij rondjes uit die iets groter zijn dan de diameter van je taartvormpjes, zodat je ook de randen probleemloos kan bekleden. Bedek de volledige binnenkant van elk vormpje met een lapje bladerdeeg. Druk het deeg zorgvuldig aan en snij (of druk) de overtollige randjes eraf.

Plaats de taartvormpjes op een bakplaat en leg in elk taartje een klein vel bakpapier. Vul de taartjes met baklinzen (of bakgewichtjes) en schuif ze in de hete oven, om ze 'blind' te bakken.
Bak de deegkuipjes gedurende ongeveer 20 tot 25 minuten in de voorverwarmde oven van 180°C.
Controleer zeker dat de bodem van de taartjes voldoende goed gebakken is.
Verwijder de linzen na de eerste bakbeurt en haal de kuipjes voorzichtig uit hun bakvorm. Hou de kleine taartbodems even aan de kant.

Smelt een klont boter in een ruime pan, op een matig vuur.
Snij eerst het onderste stukje van elke stronk witloof en snij vervolgens elke stronk overlangs in twee. Snij de halve stronkjes in grove stukken en stoof ze in de bruisende boter.
Kruid het witloof met wat versgeraspte muskaatnoot, peper van de molen en een snuifje zout. Roer regelmatig even. Laat het witloof een kleine 10 minuten stoven en lichtjes bakken op een zacht vuur. Neem de pan nadien van het vuur.

Verwarm de oven voor op 160°C.
Schep het gestoofde witloof in de bladerdeeggebakjes. Ze mogen royaal gevuld zijn. Besteed een beetje aandacht aan de presentatie en vermijd dat er stukjes witloof over de randen van de koekjes liggen. Bak de taartjes nog zo'n 15 minuten in de oven op 160°C.

de vis bakken
Controleer de snoekbaarsfilets. Strijk met je vinger van de staartzijde richting de kop. Gebruik een pincet om eventuele graatjes uit het visvlees te trekken. Kruid de filets met een beetje peper van de molen en een snuifje zout.
Smelt een klontje boter in een braadpan. Leg de visfilets op de velkant in de bruisende boter. Druk de stukjes vis even aan met behulp van een spatel. Zo krullen ze niet op.
Zet het vuur lager na een dikke minuut en laat de snoekbaars nog zo'n 8 tot 10 minuten heel rustig bakken. Schep tussendoor wat heet braadvet over de vis, maar draai ze niet om. Controleer sowieso de gaarheid, want de baktijd is afhankelijk van de dikte van de filets.

de dijonaisesaus
Bereid de saus niet te lang op voorhand.
Scheid de 3 eieren en verzamel de dooiers in een mengschaal. Houd één eierdopje bij om de hoeveelheid vloeistof af te meten. Het eiwit gebruik je niet.
Voeg er de 2 dopjes witte wijn en 1 dopje water aan toe en klop het mengsel schuimig met de garde. Giet de basis voor de saus in een hoge pan en blijf kloppen. Gebruik bij voorkeur een conische pan, met een bolle onderzijde. Verwarm het mengsel ondertussen op een zacht vuur. Blijf zonder ophouden kloppen met de garde.
Snij de koude boter in blokjes. Neem de pan van het vuur en voeg de boter in delen toe. Klop met de garde tot de blokjes helemaal weggesmolten zijn.

Voeg een scheutje vers citroensap toe, een snuif cayennepeper (naar smaak) en wat zout. Roer en proef.
Verander deze 'hollandaise' in een 'dijonaise' door er de twee soorten mosterd aan toe te voegen. Roer grondig met de garde en proef of de smaken goed zitten.

serveren
Plaats op elk bord een warm witlooftaartje. Leg er een portie gebakken snoekbaars bovenop.
Lepel luchtige dijonaise over de gerechten en werk ze af met een portie grijze garnalen en kervelpluksels.

Recept : Jeroen Meeus

Peer met mascarponemousse en verse boudoirs

Ingrediënten (+/- 4 personen)

de peer in gelei (vooraf te bereiden)
- half-hard of rijpe peer (handpeer, bv. Doyenné)
- 1 l water
- 180 g suiker + 20gr vanillesuiker
- 1 citroen
- 1 kaneelstokje
- 10 g gelatineblaadjes

de mascarponemousse
- 250 g mascarpone
- 2 eieren
- 20 g + 10 g suiker
- 1 scheutje koffielikeur

de lange vingers (boudoirs)
- 110 g zelfrijzende bloem
- 100 g kristal suiker
- 2 eieren
- een beetje rietsuiker

Bereiding

de peer in gelei (vooraf te bereiden)
Schenk het water in een sauspan en breng het aan de kook op een matig vuur. Laat het blaadje gelatine weken in een beker met koud water.
Weeg de juiste hoeveelheid suiker en giet alles in het water.
Schil een citroen met de dunschiller en laat de reepjes zeste meekoken. Pers ook het sap erbij, en laat de uitgeperste citroenhelften meekoken.
Voeg een kaneelstok en een steranijs toe. Snij de peul van de vanillestok overlangs in twee en schraap er zoveel mogelijk zwarte zaadjes uit. Doe de zaadjes en de peulen in de pan.
Snij de kroontjes en steeltjes van de peren en schil de vruchten met een dunschiller. Snij ze in kwarten en verwijder het (kleine) klokhuis.
Dompel de peren in de borrelende marinade en leg er een bordje bovenop, zodat de peren onder het gewicht kopje onder doen. Zo verkleuren ze niet tijdens het pocheren. (Reken ong. 15 minuten gaartijd. De exacte duur is afhankelijk van de rijpheid van de peren.)
Haal de peren uit de marinade en zet ze opzij.

Zeef het warme zoete vocht waarin de peren gepocheerd werden. Knijp de geweekte gelatine uit en los het blaadje op in de warme marinade.
Neem een (diepe)ovenschaal of een bakblik en leg er een grote prop aluminiumfolie in. Leg nu de glazen waarin je serveert 45° gekanteld in de schaal. De folie dient als steun.
Snij de gepocheerde peren in blokjes van ongeveer 1 op 1 cm. Schep een portie fruitblokjes in elk glas.

Schenk een portie warme marinade met gelatine in elk glas. De vloeistof zal opstijven (of ‘geleren’) met een leuk asymmetrisch effect. Plaats de gekantelde glazen voorzichtig in de koelkast en laat de inhoud opstijven.
Het opstijven van de peerblokjes in gelei duurt minstens 3 uur. Bereid later de mousse en de lange vingers.

de mascarponemousse
Scheid de eieren. Verzamel het eiwit in de mengschaal van een keukenmachine. Doe de dooiers in een aparte mengschaal, samen met de 20gr suiker.
Klop de eiwitten met de 10 g suiker tot een stevig schuim.
Klop de dooiers met suiker tot een ‘ruban’, een bleke massa, waarin de suikerkorrels volledig zijn opgelost.
Roer de mascarpone vooraf even los met een vork. Meng de bleke kaas doorheen het mengsel van dooiers.
Schenk er ook een scheutje koffielikeur bij en roer. Gebruik een hoeveelheid naar smaak.
Spatel het eiwitschuim voorzichtig onder het mascarponemengsel. Maak brede bewegingen zodat je zoveel mogelijk lucht in het mengsel houdt.
Neem de gekoelde glazen met de peertjes in gelei erbij.
Schep het mascarponemengsel in een spuitzak. Knip het topje van de zak en vul elk glas bij met een portie van de zachte mousse. Plaats de desserts nog even in de koelkast.

de lange vingers (boudoirs)
Verwarm de oven voor op 175°C.
Weeg de juiste hoeveelheid suiker en doe dit in de mengpot van de keukenmachine.
Voeg de eieren toe en laat de machine stevig draaien. Na zo’n 5 minuten krijg je een luchtig en bleek mengsel. Weeg tussendoor ook de zelfrijzende bloem.
Schud de bloem in het eiermengsel en laat de machine nog even draaien.
Neem er de koekjesvormpjes bij en schep het beslag in de spuitzak.
Knip het topje van de spuitzak en vul de bakvormpjes met het beslag.
Strooi zorgvuldig een beetje rietsuiker bovenop de koekjes, voor dat typische suikerlaagje.
Bak de luchtige koekjes gedurende ong. 20 minuten in de hete oven van 175°C.
Laat de lange vingers afkoelen en haal ze vervolgens uit de bakvorm. Daardoor worden de koekjes wat krokanter. Bewaar de koekjes altijd in een afgesloten koekjestrommel.

serveren
Plant in elk glaasje met mousse en gelei zo’n verse lange vinger.
Zet de rest van de koekjes mee op de tafel, of serveer ze nadien bij een kopje verse koffie.

Recept : Jeroen Meeus

Stoofvlees van everzwijn met witloofsla

Ingrediënten (+/- 4 personen)

het stoofvlees van everzwijn

- 1 kg stoofvlees van everzwijn
- 4 sneetjes gerookt spek (minimum 0,5 cm)
- 250 g champignons
- 2 dikke uien
- 1 fles rode wijn
- 1 eetlepel bloem
- 3 eetlepels bosbessenconfituur
- 2 sneetjes peperkoek of 1 boterham met luikse stroop
- 1 eetlepel scherpe mosterd
- 1 kaneelstokje
- enkele blaadjes laurier
- enkele takjes tijm

het witloofslaatje

- 4 stronkjes witloof
- 1 eetlepel mayonaise
- 1 scheutje natuurazijn
- enkele sprietjes bieslook
- enkele takjes dragon (optioneel)
- peper
- zout

Bereiding

het stoofvlees van everzwijn
Verwarm de oven voor op 140°C.
Pel de uien, halveer ze en snij ze in grove snippers (ongeveer een centimeter breed).
Verhit een grote stoofpot op een matig vuur en smelt er een klontje boter in.
Stoof de snippers ui in de hete boter. Laat de uien gerust wat bakken, zodat ze kleur krijgen en wat karameliseren. Roer geregeld in de pot, zodat de uien niet verbranden.
Snij het zwoerd van de lapjes gerookt spek. Verwijder ook eventuele stukjes kraakbeen.
Snij het spek in reepjes van zo’n halve centimeter breed.
Verhit een braadpan en bak daarin de stukjes spek goudbruin en een beetje krokant.
Voeg geen vetstof toe om spek te bakken.
Maak de paddenstoelen schoon (indien nodig) en snij elke champignon in kwarten. Bak de paddenstoelen mee met de reepjes spek.
Na enkele minuten voeg je de paddenstoelen en de spekjes toe aan de uien. Zet het vuur lager.
Gebruik de braadpan van het spek een tweede keer. Smelt er een klontje boter in en geef de stukken everzwijn een korstje. Bak niet teveel vlees in één keer en roer niet voortdurend in de pan. Het vlees hoeft ook helemaal niet gaar te zijn.
Verzamel intussen enkele takjes tijm en wat laurierblad. Bind de kruiden samen met wat keukentouw, en doe de kruidentuil in de pot met ui, spek en paddenstoelen.
Stort de blokjes gekleurd vlees in de grote stoofpot.

Giet de rode wijn in de pan waarin je het vlees hebt aangekleurd. Terwijl de alcohol verdampt roer je alle smakelijke aanbaksels los.
Giet de warme wijn in de stoofpot met vlees en bepoeder de stoofschotel met wat bloem en roer.
Voeg een kaneelstok toe en stop de rest van de smaakmakers in het thee-ei. Zo kan je die achteraf makkelijk verwijderen.

Snij de sneetjes peperkoek of de boterham besmeerd met Luikse stroop in blokjes en laat ze meestoven. Voeg tenslotte nog de bessenconfituur en de scherpe mosterd toe.
Plaats het deksel op de pot en zet deze in de voorverwarmde oven van 140°C.
Je kan het gerecht ook klaarstoven op een zacht vuur. Let er dan wel op dat je regelmatig even in de bereiding roert.
Nu moet het vlees botermals worden, wat de nodige tijd vraagt. Reken zo'n 2 uur gaartijd (of langer) om het beste resultaat te verkrijgen.

het witloofslaatje
Bereid het witloofslaatje kort voor de maaltijd.
Spoel het witloof, en snij het taaie onderste stukje van elke stronk weg, snij de groente in fijne reepjes en doe ze in een mengschaal.
Spoel wat bieslook en dragonblaadjes en snij ze in zo fijn mogelijke stukjes. Strooi de verse kruiden over het witloof.

Schep een beetje mayonaise in de schaal en meng alles. Overdrijf niet met de mayonaise.
Proef en werk het slaatje af met een scheutje azijn, wat peper van de molen en een beetje zout.

Recept : Jeroen Meeus

Ciabatta-pizza met duxelles, brie en pancetta

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 1 ciabatta
- 500 g Parijse champignons
- 200 g brie
- 12 dunne sneetjes pancetta (snijstand 1 tot 2)
- 4 sjalotten
- 2 teentjes look
- 1 bussel rucola
- ½ bussel platte peterselie (bladpeterselie)
- 2 takjes rozemarijn
- 8 eetlepels bruine runderfond
- 1 klontje boter
- 1 scheutje olijfolie
- 1 scheutje balsamico
- Peper en zout

Bereiding

Pel de sjalotten, snij ze overlangs in twee en snipper ze vervolgens zo fijn mogelijk. Pel de look en plet de teen tot pulp.
Maak de bleke paddenstoelen schoon. Gebruik hiervoor een vodje of een borsteltje.
Smelt een klontje boter in een diepe pan (of een stoofpot) op een zacht vuur. Stoof er op het gemak de snippers sjalot en de lookpulp in.
Snij elke paddenstoel in zeer kleine stukjes. Laat de brokjes champignon meestoven met de glazige sjalotjes.
Rits de langwerpige blaadjes van de tak rozemarijn. Hak het taaie kruid in zo klein mogelijke stukjes. Roer de puntjes gehakte rozemarijn door de paddenstoelen.
Voeg de runderfond toe en kruid het mengsel met peper en zout. Roer en laat het paddenstoelenmengsel op een zacht vuur pruttelen tot het meeste vocht uit de pan verdampt is.
Zet de ovengrill op. Snij het brood overlangs in twee en druppel over elke halve ciabatta een beetje fijne olijfolie.
Plaats de halve broden onder de grill en toast ze krokant. Reken hiervoor ongeveer 5 tot 7 minuten.
Besmeer de getoaste ciabattahelften rijkelijk met het paddenstoelenmengsel.
Schik boven deze laag (duxelles) enkele sneetjes zachte brie.
Werk de snack af met de dunne sneetjes pancetta en schuif de snelle pizza meteen weer onder de grill. Ongeveer 6 tot 8 minuten later is de snack klaar. Werk intussen het slaatje af.
Spoel de rucola en de platte peterselie (bladpeterselie) schoon. Pluk de blaadjes en de fijne takjes van de platte peterselie of bladpeterselie.
Meng de peterselie en de rucola in een schaal. Druppel er een beetje olijfolie over en wat balsamico.
Kruid het slaatje naar smaak met een peper en zout.
Zet het mes in de warme knapperige ciabatta-pizza.

Recept : Jeroen Meeus

Hachis van konijn en witloof

Ingrediënten (+/- 4 personen)

eerste laag: het konijn
- 1 konijn (versneden)
- 2 dikke uien
- 2 eetlepels bloem
- 1 volle lepel eetlepel scherpe mosterd
- 2 flesjes blonde tripel naar keuze
- verse tijm (voor het bouquet garni)
- verse laurier (voor het bouquet garni)
- peterseliestelen (voor het bouquet garni)
- 3 eetlepels pruimenconfituur
- peper
- zout

tweede laag: witloof
- 6 stronken witloof
- 1 dl water
- 1 klontje boter
- 1 snuifje muskaatnoot
- peper
- zout

derde laag: puree
- 800 g aardappelen (loskokend)
- 1 klontje boter
- 1 ei
- 1 dl melk
- zout

afwerking
- wat paneermeel

Bereiding

eerste laag: het konijn
Kruid de stukken konijn met peper en zout. Pel de uien en snipper ze fijn. Pel de look en plet het teentje tot pulp. Smelt een klont boter in een ruime stoofpot op een matig vuur. Als de boter bruist gaat het konijn in de pot. Laat de stukken vlees even kleuren langs de beide zijden.
Haal de stukken vlees uit de pot en zet ze opzij. Doe de snippers ui en de geplette look in de stoofpot en roer. Bind een bouquet garni samen van laurier, tijm en (indien mogelijk) peterseliestelen. Gooi de kruidentuil in de pot. Bepoeder de stovende uien met wat bloem. Roer en laat de bloem kort meebakken. Verhuis de stukken konijn 'met een kleurtje' terug naar de stoofpot. Open het bier en schenk het in de stoofschotel, tot het vlees onder staat.

Schep tenslotte de mosterd en de pruimenconfituur erbij en zet het deksel op de pot. Laat het vlees een uurtje stoven op een zacht vuur tot het konijn zo mals is dat het vlees van de botjes valt.
Leg de stukken konijn opzij en laat het vlees een beetje afkoelen.

tweede laag: witloof
Snij de pijltjes witloof overlangs in twee, en vervolgens in grove stukken. Smelt een klontje boter in een stoofpot. Laat de boter een klein beetje kleuren. Stoof de groente in de boter en roer. Kuid het witloof met wat peper, zout en vers geraspte nootmuskaat. Laat de groente 10 tot 15 minuten stoven op een matig vuur. Roer regelmatig even in de pot. Het witloof mag gerust wat karameliseren. Schenk wat water in de pot en laat het rustig verdampen. Blijf regelmatig even roeren. Daarna is het witloof door en door gaar.

derde laag: puree
Schil de aardappelen en kook ze in licht gezouten water. Stamp de aardappelen fijn. Voeg een klont boter, een ei en een scheutje melk toe. Roer en let erop dat je een puree bekomt die smeuïg is maar gelijk nog voldoende stevig blijft. Proef en kruid de aardappelpuree met wat zout en een beetje vers geraspte nootmuskaat.

afwerking
Pluk het konijnenvlees van de botjes. Doe dit met voldoende voorzichtigheid (bv. zeker bij de borststukken, waar fijne ribben zitten). Controleer of er geen kleine botjes meer in de pluksels konijnenvlees zitten (en in de saus die in de pot is achtergebleven.)
Verzamel al het vlees in een schaal of pot. Schep het in de dikke saus van konijn en bier en roer.
Neem een ruime ovenschotel, groot en hoog genoeg om het gerecht in laagjes op te bouwen.
Schep het mengsel van konijn met saus op de bodem van de schotel. Lepel er nu een laag witloof bovenop. Verdeel alles egaal over het hele oppervlak. Tenslotte gaat de puree erbovenop. Strijk het oppervlak vlak of laat er wat pieken op staan. Bestrooi de schotel (naar smaak en keuze) met een dun laagje paneermeel. Zet de ovengrill op en geef de schotel een knapperig toplaagje.

Recept : Jeroen Meeus

Kerstbûche

Ingrediënten (4-6 personen)

voorbereiding
- 250 g rode vruchten (diepgevroren)
- 1 scheutje crème de framboise
- 40 g suiker
- 5 dl room
- 100 g donkere chocolade
- de stronk bereiden
- 3 eieren
- 75 g suiker
- 75 g bloem
- 2 eetlepels cacaopoeder

versiering
- wat extra chocolade
- suikerpasta (fondantsuiker) (in kleuren naar keuze)
- suikerfiguurtjes of glanzende parels voor gebak
- enkele meringues om te verkruimelen tot sneeuw

Bereiding

Verwarm de oven voor op 210°C.

voorbereiding
Laat de mengeling van rood fruit ontdooien in een ruime zeef. Vang het vruchtensap op. Meet de juiste hoeveelheid room en giet alles in een pannetje. Breng de room tot tegen het kookpunt op een zacht vuur. Breek de donkere chocolade in stukjes en los ze op in de warme room. Roer in de pan met een garde. Laat het mengsel afkoelen. Eerst in de keuken, later in de koelkast. Klop het koude chocolademengsel op in de keukenmachine. Laat het toestel met de klopper draaien tot je een luchtige mousse krijgt.

de stronk bereiden
Breek de eieren in de mengkom van de keukenmachine. Gebruik een klopper als hulpstuk. Giet de juiste hoeveelheid suiker erbij en laat de machine een paar minuten draaien tot je een schuimige en egale bleke massa krijgt. Weeg de bloem en schud ze door een zeef, zodat er geen klontertjes in het beslag terecht komen. Giet de bloem bij het schuimig eiermengsel en voeg ook het cacoapoeder toe. Laat de machine draaien tot je een egaal beslag krijgt. Roer er nog even in met een pannenlikker. Bedek de vlakke ovenschaal met een vel bakpapier. Let erop dat ook de lage opstaande randen van de schaal mee bedekt zijn. Strijk het vel papier goed vlak. Spatel het beslag in de ovenschaal en verdeel het gelijkmatig met een kleine spatel. Zet de schaal in de hete oven van 210 °C gedurende 7 tot 8 minuten. Verwijder heel voorzichtig het vel bakpapier en laat de luchtige biscuit afkoelen. Neem een pannetje en schep de suiker in een mengschaal en giet er het sap van het rood fruit bij (1,5 schep suiker).

Breng het mengsel zachtjes aan de kook, tot je een fruitige suikersiroop krijgt. Schenk er een scheut 'crème de framboise' bij en roer. Laat de siroop wat afkoelen. Leg het dunne chocoladebiscuit op je werkblad. Leg de kortste zijde naar je toe. Strijk met een keukenpenseel een laag van de fruitsiroop over het biscuit. Spatel daarbovenop een laagje van de chocolademousse. Laat een deel van de bovenste kant van het biscuit vrij.
Verdeel een portie uitgelekt rood fruit over de chocolademousse.
Rol het gebak voorzichtig op tot een strakke stronk. Begin te rollen bij de tafelrand.
Strijk het hele oppervlak van de stronk in met een laag van de overgebleven chocolademousse.
Gebruik nadien een gekartelde lijmspatel om houtnerven in de stronk te trekken. Het kan ook met bv. een houten vork met brede tanden. Strijk voorzichtig van het ene uiteinde van de stronk naar het andere.

de stronk versieren
Breng een potje water tot tegen het kookpunt en hang een tweede potje in het hete water. Smelt de chocolade 'au bain-marie'.

- Houtnerven in chocolade :
  Vul een (plastic) spuitzak met een beetje gesmolten chocolade.
  Knip een piepklein tipje van de spuitzak en spuit een reeks dunne nerven van chocolade over de stronk.

- Decoratieve takjes van chocolade:
  Vul een schaaltje met cacaopoeder en spuit enkele takjes en twijgjes op het poeder.
  Laat de decoraties opstijven in de koelkast.

- Letters van suikerpasta:
  Rol met een deegrol een vel gekleurde suikerpasta uit.
  Steek of snij figuurtjes, letters,.. uit de dunne lap zoete pasta.

- Sneeuw:
  Verkruimel enkele meringues en strooi de witte vlokken over de stronk.

Recept : Jeroen Meeus

Opgerolde kerststronk met kastanjes

Ingrediënten (6-8 personen)

voorbereiding

- 5 eieren
- 120 g suiker
- 110 g patisseriebloem
- 40 g cacaopoeder
- 150 ml room
- 150 g kastanjecrérne met vanille

- 400 g fondantchocolade
- 50 g witte of fondatchocolade
- 200 ml room
- marsepein

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C.

Mix de eieren samen met de suiker tot een vast schuim. Het duurt zeker 6 tot 8 minuten alvorens het vast genoeg is. Zeef de bloem en het cacaopoeder om klonters in het deeg te vermijden.
Spatel de bloem en het cacaopoeder onder het eischuim en meng goed. Meng ook niet te lang; anders krijg je geen luchtig deeg.
Bedek een bakplaat met bakpapier en verdeel het deeg hierover. Strijk het mooi glad en zorg ervoor dat het deeg niet hoger dan 1 cm is.
Bak het deeg gedurende 8 tal minuten in de voorverwarmde oven.
Klop ondertussen 150 ml room dik vloeibaar op en meng de kastanjecrérne eronder. Zet in de koelkast tot gebruik.
Maak een propere handdoek nat en wring hem goed uit. Zorg ervoor dat hij zeker niet naar waspoeder smaakt. Leg de handdoek open op het aanrecht. Haal de bakplaat uit de oven en snij de randjes van het deeg los. Keer het gebak in 1 beweging om en leg op de handdoek. Laat het bakpapier aan de bovenkant zitten, terwijl het gebak afkoelt.
Trek het bakpapier er voorzichtig van het afgekoelde deeg.Bestrijk de cake met de kastanjeroom en strijk glad. Rol het gebak op tot een mooie rolcake.
Warm 200 ml room op en voeg de chocolade toe. Roer tot de chocolade volledig is gesmolten en laat licht afkoelen. Giet de ganache over de rolcake en trek er met een vork lijnen in.
Rasp wat de witte of fondantchocolade over de cake.
Snij de marsepein in dunne plakjes en steek er sterretjes uit. Kleur de sterretjes licht met een brander. Versier de kerststronk met de gebrande marsepijnsterretjes.
Eventueel een kleine beetje bloemsuiker over de stronk strooien.

Mousseline-saus

Ingrediënten (4-6 personen)

- 4 eierdooiers
- 2 eierdopjes water
- 2 eierdopjes witte wijn of witte wijnazijn
- sap van 1/2 citroen
- 1 dl room
- (cayenne)peper en zout

Bereiding

De room opkloppen.
De eierdooiers scheiden van het eiwit. Eiwitten worden niet gebruikt.
Water, azijn en citroensap laten inkoken.
De eierdooiers toevoegen op een zacht vuur, onder voortdurend kloppen tot de saus bindt.
Op het laatste ogenblik de geklopte room inroeren. Afsmaken met (cayenne)peper en zout.

Hollandaise saus

Ingrediënten (4-6 personen)

- 4 eieren
- 2 eierdopjes water
- 2 eierdopjes witte wijn of witte wijnazijn
- sap van 1/2 citroen
- 150 g boter in kleine blokjes
- cayennepeper en zout

Bereiding

De eierdooiers scheiden van het eiwit. Eiwitten worden niet gebruikt.
Water, azijn en citroensap laten inkoken.
De eierdooiers toevoegen op een zacht vuur, onder voortdurend kloppen tot de saus bindt.
Voeg er nu, al roerend, de klontjes boter bij. Afsmaken met cayennepeper en zout.

Dijonaise saus

Ingrediënten (4-6 personen)

- 4 eieren
- 2 eierdopjes water
- 2 eierdopjes witte wijn of witte wijnazijn
- sap van 1/2 citroen
- 1 dl room
- 1 eetlepel mosterd + 1 eetlepel graantjesmosterd
- peper en zout

Bereiding

De room opkloppen.
De eierdooiers scheiden van het eiwit. Eiwitten worden niet gebruikt.
Water, azijn en citroensap laten inkoken.
De eierdooiers toevoegen op een zacht vuur, onder voortdurend kloppen tot de saus bindt.
Op het laatste ogenblik de geklopte room inroeren alsook de mosterd en de graantjesmosterd.
Afsmaken met peper en zout.

Pickles-mousseline

Ingrediënten (4-6 personen)

- 4 eieren
- 2 eierdopjes water
- 2 eierdopjes witte wijn
- 150 g koude boter
- 3 eetlepels pickles
- Peper en zout

Bereiding

Verdeel de koude boter in kleine klontjes.
Scheid de eieren en doe de dooiers in een hoog pannetje. De eiwitten kan je eventueel voor een ander recept gebruiken.
Schenk er de witte wijn en het water bij. Klop alles grondig los met een garde.
Plaats de pan op een zacht vuur en blijf ononderbroken kloppen. Het mengsel wordt schuimig en dan kan je het vuur ietsje hoger zetten. Blijf onder alle omstandigheden snel kloppen tot de schuimige saus wat bindt. Ga nog even door, maar kijk uit dat je er geen omelet van maakt. Neem het pannetje tussendoor af en toe even van het vuur om zo’n mislukking te vermijden.
Voeg er, al reorend, de kleine klontjes koude boter onder tot er geen spoor meer van achter blijft.

Schep de pickles in de mousselinesaus en meng met de garde. Kruid de saus met wat peper en zout.

Asperges in mousselinesaus

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 2 bussels asperges
- 200 gr hoeveboter
- ½ citroen
- 3 eidooiers
- 2 eetlepels water
- een snuifje cayennepeper
- 2 eetlepels opgeklopte slagroom

Bereiding

Schil de asperges, snij de harde onderkant weg. Leg ze in een stoommandje, afwisselend met de punten naar links en rechts, zodat de stapel gelijkmatig is. Stoom ze 12 tot 14 minuten. Kruid ze met een vleugje nootmuskaat.
Smelt de boter op een laag vuur, pers de citroen uit en klop de slagroom op. Doe de eidooiers samen met het water, citroensap en een snuifje zout in een steelpan. Zet de pan op een laag vuur en klop tot zalf.
Schep de olie van de gesmolten boter (het melkwei dat achterblijft in de kookpot hebben we niet nodig). Voeg de olie al roerend en in een dun straaltje toe aan het eimengsel. Roer tot slot de cayennepeper en slagroom onder de saus.

Verdeel de asperges over de borden en werk af met de mousselinesaus.
Bestrooi met gehakte peterselie.

Tip
Asperges zijn overheerlijk met wat gerookte zalm, paling of ham
Als aardappel kan zeker (gestoomde) krieltjes.

Crème brûléetaart 'koffie verkeerd'

Ingrediënten (+/- 4 personen)

bereiding
- 1 vel kruimeldeeg (kant-en-klaar)
- 5 eieren
- 70 g kristalsuiker
- 2 dl volle melk
- 2 dl room
- 4 blaadjes gelatine
- 1 zakje oploskoffiepoeder

de taart afwerken
- 3 eetlepels bruine suiker
- 3 eetlepels kristalsuiker

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.

Rol het vel kant-en-klaar kruimeldeeg open.

Leg een vel bakpapier of een bakmatje op de vlakke ovenschaal. Plaats de taartring er bovenop, of gebruik een springvorm.
Drapeer het vel deeg over de bakvorm en bedek er de bodem en de randen mee. Druk het deeg voorzichtig aan.
Druk of snij het resterende lapje deeg weg, of rol even met de deegrol over de bakvorm. Het restje deeg gebruik ik niet.
Drapeer een vel bakpapier over de taartbodem en de randen en giet er baklinzen of bakgewichtjes in.
Plaats de gevulde taartvorm in de voorverwarmde oven van 180°C en bak de bodem 'blind' gedurende 30 tot 35 minuten. (Verwijder nadien de baklinzen. Bewaar ze voor een volgende bakbeurt.)

Week de blaadjes gelatine in een beker met koud water.
Bereid intussen de vulling voor de taart. Weeg eerst de juiste hoeveelheid room en schenk die in een kleine hoge pan. Breng de room op een zacht vuur tot tegen het kookpunt.
Scheid de eieren en doe de dooiers in een mengschaal. Schep er de suiker bij en klop de beide ingrediënten met de garde tot een bleke massa. (ruban) Als het snel en gemakkelijk moet gaan: gebruik een handmixer om een ruban te kloppen.
Schenk een klein beetje van hete room bij het mengsel van eigeel en suiker. Meng alles met de garde tot je een lichte binding krijgt.
Schenk dit mengsel van ei, suiker en een scheutje room in de pan met de rest van de hete room.

Zet de pan op een matig vuur en blijf roeren met de garde tot je een gebonden taartvulling krijgt. Voeg het poeder voor ijskoffie toe. Roer met de garde tot het poeder helemaal opgelost is. Zodra je een paar dikke bubbels aan het oppervlak ziet ploffen, neem je de pan van het vuur.
Knijp de geweekte blaadjes gelatine uit en gooi ze in de pan. Roer met de garde tot de gelatine opgelost is in de warme taartvulling.
Schenk de warme gebonden taartvulling in de voorgebakken taartbodem en laat de taart afkoelen in de koelkast. Reken hiervoor een paar uur tijd.

Haal de afgekoelde crème-bijna-brûléetaart voorzichtig uit de bakring of de springvorm.
Meng wat bruine en witte suiker en mix ze samen in de blender of de hakmolen. Zo krijg je een fijne suikermix.

Bepoeder het hele oppervlak van de taart met een dun laagje van de fijne suiker.

Gebruik een bunzenbrander om de suiker kort en krachtig te smelten en te veranderen in een krokant laagje zoet. Kijk wel uit dat je de deegrand van de taart niet zwart blakert. Brand met mate, zodat de taartvulling onder het suikerlaagje niet wegsmelt.

Recept : Jeroen Meeus

Amandelpudding met macaromsmaak

Ingrediënten (4-6 personen)

- 2 dl volle melk
- 2 dl room
- 1 dl Monin siroop met macaromsmaak
- 6 eigelen
- 50 g amandelen

Bereiding

Giet de melk en de room in een pan en breng aan de kook.
Klopt de eigelen samen met de siroop tot een bijna witte massa. Voeg er nu een beetje van de kokende melk met room aan toe en roer goed.

Giet dit mengsel bij de melk/room en verwarm op een zacht vuur totdat het geheel bindt. Roer constant en zorg dat het niet meer kookt anders loop je kans dat het schift.
Giet de pudding in glaasjes en laat afkoelen in de koelkast.

Voor het opdienen: leg een aantal amandelnoten opzij en blend je de rest in kleine stukjes maar zorg ervoor dat het geen poeder wordt. Bestrooi de pudding met de amandelkruimels.

Leg nog een extra stukje amandelnoot in elk glaasje.

Pudding met Luikse siroop of honing en appels

Ingrediënten (4-6 personen)

- 2 dl volle melk
- 2 dl room
- 1 dl Luikse siroop of honing
- 6 eigelen
- 1 appel (vb: Granny Smith)

Bereiding

Giet de melk en de room in een pan en breng aan de kook.
Klope de eigelen samen met de siroop tot een bijna witte massa. Voeg er nu een beetje van de kokende melk met room aan toe en roer goed.

Giet dit mengsel bij de melk/room en verwarm op een zacht vuur totdat het geheel bindt. Roer constant en zorg dat het niet meer kookt anders loop je kans dat het schift.
Giet de pudding in glaasjes en laat afkoelen in de koelkast.

Voor het opdienen: snij de appel in kleine blokjes leg en verdeel de blokjes over de glaasjes.

Charlotte met aardbeienmousse

Ingrediënten (+/- 4 personen)(cakevorm van 18 cm diameter)

de biscuit
- 3 eieren
- 2 x 35 g griessuiker
- 70 g bloem
- 1 eetlepel bloemsuiker

de vulling
- 50 g aardbeien, in stukjes
- 200 ml room
- 50 ml melk
- 2 eidooiers
- 8 g gelatineblaadjes
- 2 x 35 g griessuiker
- 1 x 5 g griessuiker

de afwerking
- 2 aardbeien
- slagroom

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C.
Splits de eieren. Klop de eiwitten stijf met 35 g suiker. Klop de dooiers met de rest van de suiker tot een bijna witte massa en meng daarna met de bloem bij. Spatel er tot slot de eiwitten door.
Doe het beslag in een spuitzak met ronde spuitmond en spuit op een met bakpapier beklede bakplaat zigzaggend een strook zo lang als de omtrek van een bakvorm (voor de rand van de charlotte). Bestrooi met de bloemsuiker en zet 8 minuten in de oven.
Haal de biscuit, nu hij nog flexibel is, meteen van het bakpapier en zet 'm rechtop tegen de rand van een ronde bakvorm.
Week de gelatinebladjes in koud water. Klop de eidooiers met 10 g suiker tot je een bijna witte massa bekomt. Breng de melk en 35 g suiker in een kom aan de kook. Roer eerst een beetje kokende melk door de dooiers en roer dan alles door de rest van de melk. Roer op zacht vuur tot je een dikke crème bekomt. Knijp de gelatine uit en roer hem erdoor. Zet nu in een kookwater bad en roer tot de crème anglaise is afgekoeld. Als je dit niet doet, kan de crème aanbakken aan de hete bodem van de kom.
Klop het eiwit et 5 g suiker op tot een stevig schuim/ Klop de room op met 35 g suiker. Spatel eerst de room door de crème anglaise, daarna het opgeklopt eiwit en dan de stukjes aardbeien. Schep de mousse met aardbeien in de bakvorm en strijk glad. Zet minstens 2 uur in de koelkast.

Werk af met slagroom en aardbeien.

Tip Bij een cakevorm van 20 cm moet de de vullinghoeveelheden verdubbelen

Gebakken plattekaas met rabarbercompote

Ingrediënten (+/- 4 personen)

de gebakken plattekaas
- 500 g plattekaas
- 6 eieren
- 300 g kristalsuiker
- 50 g vanillesuiker
- 50 g puddingpoeder
- 12 g suiker
- 1 klontje boter
- 1 eetlepel bloem

de rabarbercompote
- 500 g stelen van rabarber
- 40 g gember (stukje)
- 250 g kristalsuiker

Bereiding

de rabarbercompote
Spoel de stengels schoon en gebruik een klein mesje om eventuele taaie vezels weg te schillen.
Snij de rabarber eerst overlangs in twee en vervolgens in stukken van zo'n 2 tot 3 cm lang.
Meng de stukjes rabarber en de suiker in een kleine kookpot en breng alles aan de kook op een matig vuur. Schil een stukje gemberknol en rasp het fijn boven de pot met rabarberstukjes.
Laat het mengsel zo'n 20 minuten pruttelen op een matig vuur. Roer regelmatig en zorg ervoor dat het niet aanbrandt. Zet het potje nadien opzij en laat de compote afkoelen.

de gebakken plattekaas
Verwarm de oven voor op 175°C.
Neem twee mengpotten. Scheid de eieren en doe het eiwit in de eerste pot en de dooiers in de tweede. Weeg de juiste hoeveelheid kristalsuiker. Schep daarvan 4 eetlepels suiker bij de dooiers en plaats de pot in de keukenmachine met klopper. Klopt de twee ingrediënten op matige snelheid tot een bleke massa waarin de suiker volledig is opgelost.
Schep ook 4 eetlepels suiker bij de eiwitten. Klop het mengsel tot een witte sneeuwmassa.
Weeg de juiste hoeveelheid vanillesuiker en puddingpoeder. Voeg daarbij de rest van de kristalsuiker. Rasp de dunne gele schil van de citroenen erbij.
Neem de mengpot met 'ruban' van eigeel en suiker. Schep er de plattekaas bij en spatel alles door elkaar. Giet de droge mengeling van suiker, puddingpoeder en zeste bij het plattekaasmengsel en roer alle ingrediënten zorgvuldig.
Spatel ook het opgeklopte eiwit erbij en blijf spatelen tot alles degelijk, maar luchtig gemengd is.
Neem een middelgrote ovenschaal met een hoge boord. Smeer de binnenzijde in met een klein beetje malse boter en bepoeder het vetlaagje met bloem. Schep het beslag in de schotel en strijk het oppervlak glad met je spatel. Bak het beslag met plattekaas gedurende 30 minuten in de oven van 175°C.

afwerking
Serveer een flinke schep van de warme gebakken plattekaas op elk bord. Lepel er een portie afgekoelde rabarbercompote met gember bij.

Tip
- Je kan het plattekaasbeslag ook bakken in individuele porties maar pas de baktijd aan.
- Je kan de gebakken plattekaas ook koud serveren.

Gepocheerde perzik met sabayon en ijs

Ingrediënten (+/- 4 personen)

perziken pocheren
- 2 perziken
- 140 g suiker
- 10 g vanillesuiker
- 5 dl witte wijn
- 2 dl water
- 1 sinaasappel
- takjes munt

sabayon
- 5 eigelen
- suiker

afwerking
- vanille-ijs

Bereiding

de perziken pocheren
Zet een kookpot op een matig tot zacht vuur. Schenk er de witte wijn en het water in.
Voeg de suiker en de vanillesuiker toe. Spoel de sinaasappel en snij met een dunschiller lapjes zeste van de sinaasappel. Schil dunne lapjes, zodat je enkel het oranje deel van de schil, en niet het (bittere) witte deel gebruikt. Voeg ze toe aan de zoete bouillon. Pers de sinaasappelhelften uit in de bouillon. Doe ook de takjes munt in de bouillon. Snij de ongeschilde perziken in kwarten. Verwijder de steen. Gebruik geen te rijpe perziken. De iets hardere vruchten zijn beter geschikt om te pocheren. Leg de kwartjes perzik in de hete zoete bouillon. Knip een rondje uit een vel bakpapier en leg dit bovenop de perziken. Plaats er nu nog een bordje of een deksel bovenop, zodat de perziken onder het gewicht kopje onder doen. Laat het fruit een dikke 5 minuten pocheren in de pruttelende bouillon. Zet dan het vuur uit, of neem de pot weg van de kookplaat. Laat de perziken op het gemak afkoelen in de bouillon. Dit vraagt een paar uur de tijd.

de sabayon kloppen
Bereid de sabayon kort voor het serveren, wanneer de perziken afgekoeld zijn. Breek de eieren en doe enkel de eigelen in een steelpannetje. Gebruik een halve eierschaal (een dopje) als maatbeker. Schenk één dopje per eigeel van het zoete afgekoelde pocheervocht bij de dooiers. Voeg per persoon ook nog ½ dopje suiker toe. Klop met de garde een beetje lucht onder het mengsel.
Zet de pan vervolgens op een zacht vuur en blijf zonder ophouden kloppen tot je een schuimige sabayon krijgt. Klop in een 8-vorm of draai je pan van links naar rechts tijdens het klopwerk.
Neem de pan af en toe even weg van het vuur zodat je geen omelet krijgt. Ga door tot je een luchtig schuim krijgt waarin de garde sporen achterlaat.

afwerking
Schep de gepocheerde kwartjes perzik voorzichtig uit de zoete bouillon. Snij elk kwartje fruit in een viertal gelijke schijfjes. Serveer in elke dessertcoupe een bol vanille-ijs. Schik er partjes gepocheerde perzik bovenop en werk elk dessert af met enkele lepels luchtige sabayon. Leg er dan nog een takje verse munt op.

Rabarbertaartjes

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- een vel kruimeldeeg
- 1 kg rabarberstelen
- 300 g suiker
- 80 g 'Petit Beurre'-koekjes
- 1 eetlepel bloem
- boter

Bereiding

Spoel de rabarberstelen en snijd de taaie uiteinden eraf. Schil de stelen (met een dunschiller) en snijd ze vervolgens in stukjes van een kleine centimeter breed. Doe alle stukjes rabarber in een ruime mengschaal. Schep er de suiker en wat bloem bovenop. Meng alles goed en zet de pot voor een uur opzij.
Smelt een klontje boter op een zacht vuur, neem een borsteltje en strijk er de taartvormpjes mee in. Bepoeder de vormen nadien met een laagje bloem. Zo zal je de taartjes na het bakken gemakkelijk kunnen losmaken. Rol de kruimeldeeg open en bekleed elk taartvormpje met een vel kruimeldeeg. Druk het stevig aan in de randjes en snijd of druk de overtollige stukjes deeg weg. Zet de vormpjes in de koelkast.
Schep de rabarber met suiker in een grote zeef en laat ze minstens een uur uitlekken.
Verwarm de oven voor op 180 °C. Doe de Petit Beurre-koekjes in de mengbeker van de blender en mix ze fijn. Haal de vormpjes met deeg uit de koelkast en strooi een laag gemalen koekjes over de bodem van elk taartje. Vul de vormpjes met de mengelingvan blokjes rabarber, suiker en bloem en verdeel er enkele klontjes boter bovenop. Bak de rabarbertaartjes ongeveer 30 minuten op 180°C.
Kook het vocht van de rabarstelen in tot een dikke saus.
Laat het gebak afkoelen en haal de taartjes uit hun vorm.
Borstel het ingekookte vocht op de taartjes.

Tip kook wat suiker met een scheutje water en borstel de stroop op de taartjes voor extra glans

Boudoir-mango tiramisu

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 1 mango, geschild en in blokjes
- 2 dl slagroom
- 25 g suiker
- 2 dl mascarpone
- Sap van 1 sinaasappel & 1 limoen
- Boudoir-koekjes
- Zestes van 1 sinaasappel en 1 limoen
- fijngehakte muntblaadjes

Bereiding

Klop de slagroom op met de suiker. Meng de opgeklopte slagroom en mascarpone.
Schik de blokjes mango in glaasjes en giet daarop wat sap van sinaas en limoen.
Bestrooi met fijngehakte muntblaadjes. Leg nu wat gebroken Boudoirkoekjes hierop en schep er daarna de mousse over. Werk af met de zestes en een muntblaadje

Tip
extra 3 cl sinaasappellikeur bij het sap

Plattekaastaart

Ingrediënten (6-8 personen)

- 200 g speculooskoekjes of amarettikoekjes
- 80 g boter
- 500 g (volle) plattekaas
- 2 dl slagroom
- 100 g griessuiker
- 20 g vanillesuiker
- 12 à 14 g gelatineblaadjes
- 2 eetlepels citroensap
- zestes van 1 citroen

- frambozencoulis

Bereiding

Laat de boter smelten in een pan. Week 12 à 14 g gelatineblaadjes in een kommetje koud water.
Neem een springtaartvorm van 20cm en bekleed deze met bakpapier zowel bodem als rand.
Verkruimel de koekjes en meng deze goed onder de gesmolten boter. Giet het mengsel in de taartvorm en druk goed aan. Zet dit reeds in de koelkast om op te stijven.
Meng de plattekaas met de suiker tot een gladde massa. Klop de slagroom met de vanillesuiker tot deze stijf is.
Was de citroen en rasp de zestes. Pers nu 2 eetlepels citroensap in een hittebestendige potje en verwarm in de microgolfoven tot kookpunt (vb 15 seconden op 700W). Knijp de gelatine goed uit en los de gelatine op in het warme citroensap. Voeg dit bij de plattekaas. Meng goed. Voeg er nu de slagroom en de citroenzestes bij. Opnieuw goed mengen.
Giet deze massa nu in de koude taartvorm en strijk glad.
Zet opnieuw in de koelkast totdat alles goed is opgesteven (2 à 4 uur).

Serveer met frambozencoulis

Tips:

- je kan onder de plattekaasmassa ook verse frambozen mengen
- laat een bokaal (500 gr) krieken zeer goed uitlekken en meng onder de plattekaasmassa. Maak met het sap een coulis zoals een frambozencoulis (zie elders in dit boek)
- week minstens 6 g gelatineblaadjes in koud water. Warm 2 dl sap van de krieken op en meng er de geweekte en uitgeknepen gelatineblaadjes onder. Laat een beetje afkoelen. Neem de taart na een uurtje uit de koelkast en giet er nu een laagje van het sap over. Zet opnieuw in de koelkast tot alles goed is opgesteven (2 à 4 uur).

Makkelijke plattekaastaart

Ingrediënten (6-8 personen)

- 1 vel bladerdeeg
- 125 g boter
- 500 g (volle) plattekaas
- 3 eieren
- 200 g griessuiker
- 10 g vanillesuiker
- 2 eetlepels vanillepudding

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°.
Smeer de bodem en de rand van de springvorm in met wat boter. Gebruik hiervoor een keukenpenseel. Knip een rondje uit een vel bakpapier, ter grootte van de bodem van de springvorm. Kleef het papier op de ingevette bodem. Knip een paar banden uit en kleef deze aan de rand van de vorm. Leg daarop het ontrolde vel bladerdeeg, druk hem voorzichtig aan en doorprik met een vork.
Laat 125 gram boter met de 200 g suiker smelten in een pan.
Klop de eieren met 10 g vanillesuiker los. Voeg er de 2 eetlepels vanillepuddingpoeder en 500 g plattekaas aan toe. Roer het deeg tot er een gladde massa ontstaat. Giet het deeg in de springvorm en laat ongeveer 60 minuten bakken in de voorverwarmde oven.

Als de taart gebakkne is en afgekoeld ka nje ze serveren met aardbeien of frambozencoulis.

Tip
Voor een extra accent kan je er wat vers citroensap aan het deeg toevoegen.

Taart van frambozenmousse met witte chocolade

Ingrediënten

- 200 g petit-beurre of speculoos koekjes
- 60 g boter
- 250 g diepgevroren frambozen (voor 200 g coulis)
- 60 ml heet water
- 500 g plattekaas
- 12 g gelatinebladjes
- 2 dl room
- 50 g bloemsuiker
- witte chocolade

Bereiding

Laat de diepgevroren frambozen een paar uur vooraf ontdooien.

de taartbodem
Smeer de bodem en de rand van de springvorm in met wat boter. Gebruik hiervoor een keukenpenseel. Knip een rondje uit een vel bakpapier, ter grootte van de bodem van de springvorm. Kleef het papier op de ingevette bodem. Knip een paar banden uit en kleef deze aan de rand van de vorm.
Smelt de 60 g boter. Gebruik een laag vuur en laat ze niet kleuren. Verkruimel de koekjes in de beker van de blender. Schenk er de malse boter over en mix de gebroken koekjes fijn. De boter zorgt voor binding.
Stort de kruimels in de springvorm. Strijk het oppervlak glad en druk het koekjesmengsel aan tot je een egale en compacte taartbodem krijgt. Zet de vorm in de koelkast.

De frambozenmousse
Vul een beker met koud water en week er de gelatineblaadjes in.
Maak de beker van de blender schoon en doe er de frambozen in, samen met de 60 ml heet water. Mix dit fijn tot een dik, lopende coulis. Voeg er desnoods nog wat water bij. Giet de coulis door een zeef en gebruik een achterkant van een lepel om het gemixte fruit erdoor te roeren. Gooi de pitjes weg. Indien de coulis nog koud aanvoelt moet je deze in een bain-marie wat opwarmen tot kamertemperatuur.
Neem een ruime mengschaal en schep er de plattekaas in. Weeg 200 g coulis af en roer dit door de plattekaas. Voeg ook de bloemsuiker toe.
Schenk een scheutje room in een kleine pan op een zacht vuur. Knijp de gelatineblaadjes uit en los ze op in het bodempje warme room. Roer dit door de mousse.
Schenk de rest van de room in een pot en klop deze stevig op met de garde of de handmixer. Spatel de opgeklopte room doorheen het mengsel van plattekaas en coulis. Proef of het mengsel zoet genoeg is. Zoniet, voeg dan bloemsuiker toe.
Neem de gekoelde en opgesteven koekjesbodem erbij. Schenk het mengsel in de springvorm en verhuis de hele taart naar de koelkast. Laat de frambozenmousse opstijven. Reken hiervoor minstens 4 uur.

de afwerking
Neem de frambozentaart uit de koelkast. Maak de springvorm voorzichtig los en haal er het bakpapier eraf.
Rasp witte chocolade boven de taart. Bedek de hele bovenkant met een royaal laagje.
Snij de taart in punten met een warm en scherp mes. Gebruik voldoende kracht om door de koekjesbodem heen te snijden.

Tip
Je kan de rest van de frambozencoulis even opwarmen met wat suiker en dit gebruiken als extra sausje bij het stuk taart.

Chocopasta met hazelnoten

Ingrediënten

- 140 g hazelnoten
- 35 cl gecondenseerde, gesuikerde melk
- 170 g chocolade (fondant of puur noir)

Bereiding

Verwarm de oven op 170°. Leg de hazelnoten op een bakplaat en rooster ze gedurende 10 à 15 minuten in de oven. Elke 3 minuten moet je ze wel een goed schudden.
Laat vervolgens goed afkoelen.
Laat de chocolade smelten in de gecondenseerde melk op een heel zacht vuurtje.
Ontdoe de hazelnoten van hun vellen en doe ze in de blender.
Laat de blender draaien tot het geheel een dikke lopende brei wordt. Giet er nu de chcolademelk in en laat nog eens goed doordraaien.
Giet de lopende pasta in een paar bokalen en laat opstijven in de koelkast

Tip
Indien je geen gesuikerde gecondenseerde melk vindt, neem dan niet-gesuikerde en voeg 70gr suiker bij de chocolademelk.

Konijn met honing-tijmsaus en aardappelsalade

Ingrediënten

- 1 versneden konijn
- 4 dikke sjalotten of uien
- 2 teentjes look
- 2 eetlepels honing
- 2 eetlepels scherpe mosterd
- 1 eetlepel (gedroogde) tijmblaadjes
- 2 blaadjes laurier
- 3 dl kippenbouillon
- 25 cl rode porto

- 1 kg vastkokende aardappelen
- 4 lente-uitjes of 8 zilveruitjes
- enkele takjes dragon of 1 eetlepel gedroogde dragon
- 12 kleine zure augurken
- 2 eetlepels kappertjes
- 8 eetlepels mayonaise
- 1 eetlepel graanmosterd

Bereiding

Neem het konijn uit de koelkast en laat het konijnenvlees op kamertemperatuur komen.
Verwarm de oven voor op 200°C.

Schil de aardappelen en kook ze gaar in water met een snuifje zout. Laat nadien volledig afkoelen.

Pel de sjalotten en snij ze in ringen van zo’n halve centimeter breed. Pel de look en hou de tenen in één stuk. Kruid het konijn onder en boven met peper en zout.
Smelt een flinke klont boter in een ruime stoofpot op een matig vuur. Leg de konijnestukken in de bruisende boter en kleur ze aan beide zijden.
Schep de stukken uit de pot en vervang ze door de sjalotringen en de look. Laat de sjalotten op het gemakje bakken, tot ze een karamelkleur krijgen.
Deglasseer de pot met een heel klein beetje bouillon. Doe de tijm en de laurierblaadjes in de pot, samen met de honing. Roer er eens goed tot de honing gesmolten is.
Bestrooi de inhoud van de pan met een dun laagje bloem. De bloem zal de saus binden. Roer er nu de porto en de rest van de kippenbouillon onder. Meng er ook de 2 eetlepels mosterd onder. Leg er daarna de stukken konijn er opnieuw in. Kruid de pot met een voldoende peper en een snuif zout.
Plaats het deksel op de pot en schuif alles in de oven. Gun de stoofpot een verblijf van zo’n 40 tot 45 minuten.
Schep de mayonaise met de graanmosterd in een mengbeker en meng met wat peper. Maak de lente-uitjes schoon en snij in fijne ringen.
Spoel de dragon en pluk de blaadjes. Snipper zeer fijn. Verzamel de zure augurkjes en snij ze in kleine stukjes. Snij de afgekoelde aardappelen in dobbelstenen. Doe ze in een ruime mengschaal, samen met de ringen ui, de uitgelekte kappertjes, de stukjes augurk en de snippers dragon.
Schep er wat van de mayonaisesaus bij en roer. Gebruik niet meteen te veel mayonaisesaus. Meer toevoegen kan altijd. Proef de aardappelsalade en voeg naar smaak wat zout toe.

Verwijder de gestoofde tenen look en de laurierblaadjes uit de pot voor het opdienen.

Ijssoesjes met warme chocoladesaus

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 2,5 dl melk
- 20 g vanillesuiker
- 100 g boter
- 180 g bloem
- 5 eieren
- zout

- 1 dl room
- 200 g fondantchocolade
- 50 g boter
- 100 g bloemsuiker
- vanille-ijs, cocos-ijs, ananas-ijs

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.
Breng de melk, samen met vanillesuiker, de boter en een snuifje zout, aan de kook. Voeg er de bloem aan toe en roer met een houten lepel tot het deeg van de randen loskomt en een bol vormt. Neem de pan van het vuur en roer er de eieren één voor één onder. Meng tussendoor krachtig tot elk ei in het beslag verwerkt is. Laat het deeg afkoelen.

Leg een bakpapier op een bakplaat. Schep het soezendeeg in een spuitzak met ongetand mondstuk en spuit kleine bolletjes op de bakplaat. Kies voor toefjes die half het volume hebben van de inhoud van je ijsschepper. Laat voldoende ruimte tussen de porties beslag, want het volume zal tijdens het bakken verdubbelen. Gebruik een aardappelmesje om na elke spuitbeweging het deeg los te snijden van de spuitzak. Zo kan je heel netjes werken.
Bak de soezen ca. 25 minuten in de voorverwarmde oven.

Verwarm de room en smelt er de chocolade in. Voeg er de bloemsuiker aan toe en laat goed doorwarmen. Roer er dan de boter onder.

Snij de soesjes open met een broodmes. Giet wat warme saus op elk bord en schik 3 soesjes op elk bord. Vul elk soesje met een soort ijs en ze zet er nu het soesdekseltje op.
Werk eventueel af met een muntbladje of bestrooi de soejes met wat bloemsuiker via een zeefje.

Tip
Je kan de soesjes al een dag eerder bakken. Bewaar ze in een afgesloten doos. Wanneer je wil serveren, verstuif dan wat water over de bolletjes en zet ze nog heel even in een warme oven.

Soezenkerstboom

Ingrediënten (+6 personen)

de taartbodem
- 1 vel kruimeldeeg (kant-en-klaar)

de vulling
- 4 eieren
- 100 g suiker
- 50 g puddingpoeder 'vanille'
- 5 dl melk
- 20 cl slagroom

de soezen
- 180 g patisseriebloem
- 5 eieren
- 100 g boter
- 125 ml melk
- 125 ml water
- een snuifje zout

de ganache
- 200 g donkere chocolade
- 75 g boter
- 1 dl room

- gekleurde chocolade snoepjes (bv M&M's, Smarties,...)

Bereiding

Verwarm de oven voor tot 180°C.
Rol het vel kruimeldeeg uit en snij of steek er een cirkel uit ter grootte van de bodem van de bakvorm of de taartring. Schuif de taartbodem in de voorverwarmde oven van 180°C en bak het deeg goudbruin krokant. Volg de bakinstructies die op de verpakking vermeld staan.

Giet de melk in een steelpan of kleine kookpot en breng ze op een matig vuur tot tegen het kookpunt. Scheid de eieren en doe enkel de dooiers in de mengkom van de keukenmachine. Weeg de juiste hoeveelheid suiker en doe deze bij de dooiers. Laat de klopper van de keukenmachine draaien tot je een 'ruban' verkrijgt. Dat is een bleke egale massa, waarin de suikerkristallen volledig zijn opgelost. Laat de keukenmachine verder draaien en voeg het puddingpoeder toe. Schenk een klein deel van de warme melk bij het dooiermengsel. Laat de machine nog kort draaien. Zet de rest van de warme melk terug op een matig tot zacht vuur en schenk er het dooiermengsel in. Roer meteen en onophoudelijk met de garde tot je een dikke pudding krijgt. (banketbakkersroom)

Giet de pudding op een grote vlakke schotel en bedek de dikke laag met vershoudfolie. Druk de folie tegen de pudding zodat er geen vel op komt. Laat de pudding afkoelen en opstijven. Zodra de pudding koud en opgesteven is, klop je de slagroom op tot yoghurtdikte. Schep de pudding in een mengschaal en klop hem los met een garde. Spatel er vervolgens de half opgeklopte room door tot je een gladde romige vulling met sinaasappelaroma krijgt.
Snij de punt van de plastic spuitzak en plaats er een smal spuitmondje in. Schep de roompudding in de zak en bewaar de crème koel.

Zet een kookpot op een matig vuur en giet het water en de melk in de pot, gevolgd door de boter. Roer en laat de boter smelten. Zet het vuur op een laag pitje en strooi de bloem in de warme melk. Roer met een houten lepel tot je een mals egaal beslag krijgt. Ga door tot je een biscuitgeur ruikt en het stevig beslag behoorlijk droog is.
Neem de pot van het vuur. Voeg het eerste ei toe en roer tot krachtig tot het in het beslag verwerkt is. Verwerkt de rest van de eieren op dezelfde manier tot je een beslag krijgt dat zo compact is als stopverf. Dit vraagt wat inspanning.
Roer tenslotte een snuifje zout door het beslag en schep het in de (plastic) spuitzak.

Neem de ovenplaat en bedek ze met een vel bakpapier. Knip de top van de spuitzak, plaats een breed rond spuitmondje en schep het beslag in de zak. Spuit identieke toefjes soezenbeslag op het papier. Laat voldoende ruimte tussen de porties beslag, want het volume zal tijdens het bakken verdubbelen. Kies voor toefjes met een diameter en hoogte van zo'n 2 cm.
Maak je vingertoppen nat en druk daarmee de kleine pieken die op elk toefje beslag staan, vlak.
Bak de soesjes gedurende 20 tot 25 minuten in de oven van 180°C, en laat de goudbruine luchtige balletjes nadien even afkoelen. (De gaartijd is sterk afhankelijk van het type oven.)

Schenk de room in een steelpannetje en doe er de boter bij. Verwarm de room tot tegen het kookpunt, op een matig vuur. Neem een schaal en breek de chocolade in stukjes. Giet er de warme room over. Blijf roeren tot het laatste stukje donkere chocolade weggesmolten is.

Gebruik de taartbodem van kruimeldeeg als basis voor je bouwsel.
Vul de soezen met de roompudding. Maak met een mespunt een kleine opening in de zijkant van elke soes, druk er het spuitmondje in en vul elk gebakje met een portie van de crème.
Bedek een stevige (plastic) beker met aluminiumfolie, en gebruik deze als structuur om rond te bouwen. Plaats de beker op de taartbodem en spuit rondomrond een laagje roompudding op de taartbodem. Dompel de bovenzijde van elke soes in de ganache bouw een eerste cirkel van gevulde soezen. Bouw zo verder tot je een kegelvormige soezentoren krijgt, naar het model van een kerstboom. Kleef gekleurde chocoladesnoepjes in de kleverige ganache. Zo imiteer je kerstlichtjes of kerstballen. Gebruik je fantasie om er een feestelijke boom van te maken.

Als je een kerstster hebt gebakken van een restje kruimeldeeg, prik ze dan voorzichtig door de bovenste soes van de boom.

Bewaar de boom op een koele plek en serveer het dessert bij een verse kop koffie of thee.

Tip
- taartbodem: Snij eventueel een ster uit het restje deeg en prik ze op een (stukje) satéstok. Bak deze decoratie tegelijk goudbruin krokant.

- pudding: Kijk uit dat er geen klontering is, of dat de bodem van de pan aanbrandt. De smaak van aangebrande melk helpt de pudding definitief om zeep.

- soezen: Je kan de soesjes al een dag eerder bakken. Bewaar ze in een afgesloten doos. Wanneer je wil serveren, verstuif dan wat water over de bolletjes en schuif ze nog enkele minuten in een warme oven.

Flan Caramel

Ingrediënten (+6 personen)

de flan
- 20 cl melk
- 20 cl room
- 4 eieren
- 60gr suiker
- 20gr vanillesuiker

de karamel
- 100 g suiker
- water

Bereiding

Verwarm de oven voor op 100°C
Doe de melk en de room in een pannetje en laat het mengsel op een zacht vuur opwarmen. Het hoeft niet te koken. Scheid de eieren en verzamel de dooiers in een mengschaal. Het eiwit gebruiken we niet. Klop de dooiers even los met de garde en voeg de suiker toe. Meng de suiker en het eigeel onmiddellijk.
Schenk het warme mengsel van melk en room bij de dooiers met suiker. Meng alles grondig met de garde.
Opmerking: Je kan het mengsel gerust een dag op voorhand maken. Dek de pot af en laat het een nachtje rusten in de koelkast. Zo verdwijnt ook het schuimlaagje op het mengsel.

Giet de suiker in een pannetje en voeg er een scheutje water bij. Zet de pan op een hoog vuur. Hou alvast ook een glas met een scheutje koud water bij de hand.
Nu is het de kunst om een perfecte karamel te bereiden. Blijf bij de les en wacht tot al het water uit het kokende suikermengsel verdwenen is. Zodra het water verdampt is, zal de gesmolten suiker kleuren. Wanneer je een goudbruine karamel krijgt, schenk je voorzichtig een beetje extra water in de pan, zodat het karameliseren stopt. Let op voor spatten!
Laat nog een beetje van het water verdampen en schenk nu in elk potje een bodempje karamelsaus.

Giet vervolgens in elk potje een deel van het flanbeslag. Gaar de flan in de oven. De exacte gaartijd is afhankelijk van het type oven. Dit kan oplopen tot 90 minuten.

Laat de potjes karamelflan goed afkoelen in de koelkast. Hierdoor zal de flan nog wat opstijven.

Snij met een aardappelmesje rond de rand van het potje en keer de flan om op een dessertbordje. De karamelsaus zal erlangs lopen. Je kan de flan ook rechtsreeks uit het potje eten.

Perentaart van cakebeslag

Ingrediënten (+6 personen)

- 1 vel kruimel- of bladerdeeg
- 125 zachte boter
- 125 g zelfrijzende bloem
- 90 g suiker
- 20 g vanillesuiker
- 2 eieren
- 2 rijpe en toch stevige peren (bv. Conférence, Durondeau) of een blik peren op siroop
- 2 eetlepels bruine suiker
- 3 eetlepels abrikozenconfituur

Bereiding

Laat de boter voor het beslag op kamertemperatuur komen.
Verwarm de oven voor tot 170°C.

Weeg de juiste hoeveelheid boter. Snij ze in blokjes en doe de boter in de mengkom van je keukenmachine.Voeg de bloem toe, samen met de kristalsuiker en de vanillesuiker.
Zet de pot in de machine en laat ze draaien op een matige snelheid. Gebruik het K-menghulpstuk.
Laat eerst goed mengen en voeg dan 1 ei toe. Laat opnieuw goed mengen en voed dan het 2de ei eraan toe. Laat alles 5 minuten mengen tot je een egaal beslag hebt.
Schep het cakebeslag in een (plastic) spuitzak en leg het even opzij.

Rol het vel deeg uit op een het bakpapier in een taartvorm. Neem de spuitzak met taartvulling en spuit in spiraalvorm een dikke laag vulling bovenop het bladerdeeg. Werk van binnen naar buiten.

Schil de peren , snij ze in kwarten en verwijder het kleine klokhuis.
Schik de kwartjes peer in een stervorm bovenop de taartvulling. Druk het fruit licht aan, zodat de stukken peer vastzitten in het cakebeslag. Bedek een zo groot mogelijk deel van het oppervlak.
Strooi er ook een dun laagje bruine suiker over. Schuif de perentaart in de hete oven van 170°C en bak ze gedurende zo’n 40 minuten.

Controleer de gaarheid met een prikvork. Aan het vork mogen geen restjes deeg vastkleven.
Haal uit de taartvorm en leg de taart voorzichtig op een schaal of taartrooster.
Lepel wat abrikozenconfituur in een kleine pan en verwarm ze op een zacht vuur. Vermijd dat je stukjes fruit mee verwarmt.
Gebruik een keukenpenseel of –borsteltje om de taart in te smeren met een dun laagje warme confituur.

Laat de taart afkoelen en tegelijkertijd zal de confituur weer stollen, tenzij je het gebak graag lauw serveert.

Eendenborst met cranberries en honing-tijmsaus

Ingrediënten (+/- 4 personen)

eendenborst met saus
- 2 eendenborstfilets (ong. 350g-400g per stuk)
- 2 dl rode porto
- 80 g runderfond
- 4 eetlepels honing
- 4 eetlepels witte balsamociazijn
- 4 eetlepels sojasaus
- boter
- ½ koffielepel tijm
- 200 g gedroogde cranberries

aardappelpannenkoekjes
- 800 g loskokende aardappelen
- 90 g patisseriebloem
- 1 ei
- 3 dl melk

Bereiding

Laat de gedroogde cranberries een paar uur vooraf weken in de porto

de eendenborst met saus
Verwarm de oven voor op 180°C.

Controleer vooral even de eendenborsten. Snij het bloedvaatje weg dat midden op de vleeskant zit, en verwijder eventuele vliesjes. Trim de randjes van de vetrand die aan de file vastzit weg.
Maak kruisgewijs ondiepe insnijdingen in de vetrand.
Laat een bakpan goed heet worden op een matig tot hoog vuur. Voeg geen braadvet toe! Leg de eendenborstfilets op de velkant in de hete pan. Kruid de vleeszijde intussen met wat peper van de molen en een snuifje zout.

Laat de eendenborsten in de pan liggen tot de vetlaag van de een goudbruin korstje heeft. Draai ze vervolgens om, en geef ook de vleeszijde een identiek korstje. Binnenin zijn de eendenborsten nog niet gaar. Leg de gekleurde eendenborstfilets in een ovenschaaltje, giet het hete braadvet erover en zet ze in de hete oven, met de velkant naar onder. Laat ze 9 minuten garen. Haal de eendenborsten uit de oven en draai ze om. Pak ze in in aluminiumfolie, en laat het vlees 9 minuten rusten.

Neem de braadpan waarin je de eendenborsten hebt gekleurd, en verhit ze opnieuw. Giet er de porto in en laat de alcohol wat verdampen. Schep de runderfond in de pan en roer. Meng de honing, de witte balsamicoazijn, sojasaus en een halve koffielepel tijmbladjes in de pan. Roer en laat de saus 5 minuten inkoken op een matig vuur. De saus hoeft niet te stroperig te zijn. Hou ze nadien opzij.

de aardappelpannenkoekjes
Weeg de ingrediënten voor de aardappelpannenkoekjes zorgvuldig. Neem een mengschaal en doe er de bloem in. Schenk er de melk bij en voeg het ei toe. Meng het beslag glad met de garde.
Schil de loskokende aardappelen en rasp ze fijn. Doe de geraspte aardappelen in het beslag, voeg een snuif zout en peper toe en meng alles voorzichtig met een vork.

Zet een grote braadpan of koekenpan op een matig vuur. Smelt er een lepeltje (eende)vet in.
Maak nu pannenkoekjes in het bubbelende vet. Schep per pannenkoekje één volle vork van het beslag met aardappel in de pan. Druk het hoopje even aan tot een egaal koekje. Bak meteen meerdere pannenkoekjes goudbruin in één beurt. Gebruik een kleine spatel en draai ze na één tot

twee minuten om. Laat de pannenkoekjes verder bakken op een zacht vuur totdat ook de binnenkant gaar is.

de afwerking
Geef de saus nog een beetje warmte op een zacht vuur. Proef en voeg naar smaak wat extra peper en zout toe. Roer er ook een klontje koude boter door, zodat de saus bindt en extra glans krijgt.
Haal de warme en 'uitgeruste' eendenborsten uit de aluminiumfolie. Gebruik een scherp vleesmes om de filets in plakken te snijden van een kleine centimeter dik.
Serveer iedereen enkele schijfjes eendenborst, een paar aardappelkoekjes en een schepje van de honingsaus.

Serveer met waterkers of witloof of boontjes of …

Eend met sinaasappelsaus

Ingrediënten (+/- 4 personen)

Voor de vleesbereiding
- 4 eendenborsten
- boter

Voor de gebakken wortelen
- 600 g wortelen
- 1 eetlepel honing
- snuifje gedroogde tijm
- Deegwaren boter

Om erbij te serveren
- 600 g aardappelnootjes (diepvries)
- 1 bussel waterkers

Voor de sinaasappelsaus
- 2 sinaasappelen
- 1 ui
- 1 dl runderfond
- 5 cl sinaasappellikeur (bv. Grand Marnier)
- 3 eetlepels honing
- 3 eetlepels rode wijnazijn
- scheutje sojasaus
- klontjes boter

Bereiding

Verwarm de oven voor tot 180°C.

Haal de eendenborsten tijdig uit de koelkast en laat ze op kamertemperatuur komen.
Snij elegante partjes uit de sinaasappelen. Gebruik de 'a vif' techniek en pers ook de laatste druppel sap uit het fruit. Breng water aan de kook in een pot, en voeg een snuif zout toe.
Schil de wortelen, snij ze eerst overlangs in twee en nadien in gelijke halve schijfjes. Gooi ze in het kokend water en kook de stukjes wortel beetgaar.

Neem de eendenborsten en gebruik je duim om de speklaag rondomrond wat los te wrikken. Trim het laagje vet bij met een vlijmscherp mes. Behoud altijd een speklaag, maar maak ze wat kleiner. Een stukje vet dat doorgaans nog aan de vleeszijde van elke filet zit, kan je ook wegsnijden.
Maak kruisgewijs enkele ondiepe insnijdingen in de speklaag van elke filet en kruid het eendenvlees met peper en zout.

Smelt een flinke klont boter in een braadpan op een matig vuur. Leg de filets op de velkant in de bruisende boter en geef het vlees een goudbruin korstje. Spoel intussen ook je snijplank schoon.
Leg het vlees in een kleine ovenschaal. Schuif de kortgebakken filts in de oven van 180°c. Laat het vlees 5 minuten garen.Giet de beetgare stukjes wortel in een zeef en spoel ze onder een straal koud water. Straks krijgen ze nog een korte bakbeurt.

Pel de ui en snij hem in fijne halve ringen. Smelt een vers klontje boter in de pan waarin je de eendenfilets hebt gekleurd. Stoof de stukjes ui glazig op een matig vuur.
Haal de eendenborsten uit de oven, draai ze om en bedek de schotel met een vel aluminiumfolie. Laat het vlees 5 minuten rusten.

Knijp de honing over de gestoofde uien, roer en schenk er een flinke scheut Grand Marnier over. Flambeer de pan op een veilige manier. (niet onder de dampkap, weg van kinderen)

Blus de pan met de rode wijnazijn, schenk het vers sinaasappelsap erbij en voeg de runderfond toe. Voeg ook een scheutje sojasaus toe, zet het vuur zachter en laat de saus tot de helft inkoken. Verhit alvast de friteuse.

Spoel de waterkers in ruim water en pluk de blaadjes los. Laat het groen nadien uitlekken.
De portie vers groen is veel meer dan wat bordversiering. De pittige waterkers zal zorgen voor een welkom smaakcontrast.

Smelt een klontje boter in een braadpan op een matig vuur. Doe de stukjes wortel erin, voeg een beetje honing toe en kruid ze met wat versgemalen peper, een snuif gedroogde tijm en en beetje zout. Geef de wortelen een korte bakbeurt en laat ze een beetje karameliseren.
Smelt een koud klontje boter in de ingekookte sinaasappelsaus (lichte binding). Voeg ook de partjes verse sinaasappel toe en roer voorzichtig. Geef het fruit een beetje warmte. Proef de saus en voeg naar smaak peper en/of zout toe.

Bak de aardappelnootjes goudbruin in de friteuse. Laat ze uitlekken in een schaal met een vel keukenpapier.

Neem de ‘uitgeruste’ eendenfilets erbij. Schenk de jus die uit het vlees druppelde in de pan met saus. Snij de rosé gebakken filets in gelijke plakjes van ongeveer een halve centimeter dik. Presenteer op ieders feestelijk bord plakjes eendenfilet, een schep gebakken wortelen, en de gebakken aardappelnootjes. Lepel tenslotte de fameuze saus met partjes sinaasappel over het vlees en verhuis de borden naar de tafel.

Bouillabaisse met rouille

Ingrediënten (+/- 4 personen)

de bouillabaisse:
- 2 l visfumet
- 250 g rode poonfilets
- 250 g zeeduivelfilets
- 8 grote gamba's
- 2 uien
- 1 teentje look
- 1 venkel
- 1 preistronk
- 4 tomaten
- verse tijm
- verse laurier
- 1 snuifje saffraanpoeder
- 80 g geconcentreerde tomatenpuree
- 1 eetlepel bloem
- 1 scheutje olijfolie

de rouille:
- 2 rode paprika's
- 2 teentjes look
- 3 eieren
- ½ citroen
- 1 snuifje saffraan
- 1 dl olijfolie
- peper en zout
- de krokante broodjes:
- 1 Frans brood

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.

Verwijder de stelen en snij de groente middendoor. Haal de zaadlijsten eruit. Schil de rode paprika's. Neem een ovenschaal en leg er de halve paprika's in. Besprenkel ze met wat olijfolie. Confijt de paprikahelften in de hete oven. Reken hiervoor zo'n 45 minuten, zodat de paprika's zeer gaar en zacht worden. Laat ze nadien afkoelen.

de bouillabaisse
Maak een keteltje verse visfumet klaar, of ontdooi een portie van de visbouillon die je eerder hebt gemaakt. Laat de gamba's, indien nodig, ontdooien. Was de verse groenten onder stromend water en laat ze uitlekken. De prei snij je best vooraf even middendoor zodat je al het zand of de onzuiverheden van tussen de bladeren kan spoelen. Snij het witte en lichtgroene deel van de prei in fijne stukjes. Pel de ui en snij de groente in fijne halve ringen. Het donkerste loof hoef je niet te

gebruiken. Snij de venkel middendoor en verwijder het taaie hart van de knol. Het groene loof hoef je niet af te snijden. Snij de smaakvolle venkelhelften in fijne ringen. Snij het taaie kroontje uit de verse tomaten en verdeel elke vrucht in partjes. Pel de look en plet het lookteentje tot pulp

Zet een grote stoofpot op een matig vuur. Schenk er een scheutje olijfolie in. Stoof de halve uiringen en de look in de olijfolie. Roer regelmatig even in de pot. Laat nu de venkel meestoven. Doe de prei in de stoofpot. Voeg de saffraan toe aan de gestoofde groenten. Het saffraanpoeder kan je zo toevoegen. Saffraan zorgt voor een verfijnde smaak en een bijzondere gele kleur. Voeg nu de tomaten toe aan de stoofpot en roer alles even om. Open het blikje tomatenconcentraat en meng de inhoud onder de groentjes. Laat alles nog al roerend een paar minuten stoven. Let erop dat het gerecht niet aanbakt. Strooi de bloem over de gestoofde groenten, roer even. Schenk de visfumet in de stoofpot. Voeg enkele takjes tijm en een paar blaadjes laurier toe. Laat de bereiding zo'n 45 minuten sudderen op een zacht vuurtje.

de rouille
Pel de teentjes look. Neem de beker van de blender en doe daarin de eidooiers. Het eiwit gebruiken we niet. Voeg het citroensap toe, een vleugje saffraan en de gepelde look. Doe de gekoelde geconfijte stukken paprika in de blender, samen met enkele eetlepels van het kookvocht van de groentenmengeling. Zet de blender op volle kracht en schenk intussen de olijfolie bij de saus. Mix alles tot een gladde 'rouille'. Voeg tenslotte wat peper van de molen en een snuifje zout toe. Schenk de rouille in een schaaltje en zet de saus in de koelkast.

de krokante broodjes
Snij het Frans brood in dikke sneetjes en schik ze in een ovenschaal. Bestrijk de stukken brood met wat olijfolie. Kort voor het serveren plaats je de schaal met brood onder de grill. Laat de sneetjes licht kleuren en draai ze op tijd even om, zodat ze langs beide zijden krokant zijn.

afwerking
Snij de filets van rode poon en zeeduivel in stevige hapklare stukken. (stukken van 4 à 5 cm dik) Verwijder het pantser van de gamba's. Maak een insnijding langs de rug van de grote garnalen en verwijder het darmkanaaltje. Leg de stukken vis en de gamba's in de dikke groentensoep. Laat ze enkele minuten pocheren op een zacht vuurtje. Roer zo weinig mogelijk in de bouillabaisse, zodat de stukken vis intact blijven!Voeg naar smaak wat peper van de molen en zout toe. Verwijder de blaadjes laurier en de takjes tijm. Serveer een schaal vol met bouillabaisse samen met een schotel vol met krokante broodjes en de pittige rouille.

Spaanse Zarzuela

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 500 g diepvries zeevruchten
- 12 grote gamba's
- 80 g grijze garnalen
- 2 rode uien
- 1 rode paprika
- 3 tomaten
- 2 teentjes look
- 1 el tomatenpuree
- 4 el amandelpoeder
- 12 Spar gepelde amandelen
- 4 dl witte wijn
- 1 blokje visbouillon
- ½ kl cayennepeper
- ½ kl saffraanpoeder
- 1 takje tijm
- 1 laurierblaadje
- 1 dl olijfolie
- 2 citroenen
- bieslook
- peterselie

Bereiding

Laat de zeevruchten ontdooien.
Snipper de peterselie en bieslook fijn, hou apart. Pel de rode ui en verwijder de zaadlijsten van de paprika. Snij rode ui, paprika en tomaten in grove stukken. Pel de teentjes look.
Stoof de groenten aan in hete olijfolie in een grote stoofpot. Pers er de look bij. Voeg tijm, laurier toe. Laat 5 min stoven.
Voeg de tomatenpuree toe en laat even meestoven.
Voeg de witte wijn, cayennepeper, visbouillon en saffraanpoeder toe. Laat opkoken.
Doe de zeevruchten bij de bereiding. Bestrooi met amandelen en amandelpoeder. Laat 5 min sudderen.
Voeg de gamba’s toe en laat garen in de saus.
Kruid met peper en zout. Werk af met schijfjes citroen, grijze garnalen en fijngesnipperde peterselie en bieslook. Serveer in een diep bord of schotel.

Tip gebruik tijdens het mosselseizoen verse mosselen. Kook ze eerst apart en voeg het gezeefde mosselvocht toe aan je soep.

Gelakte ribbetjes met coleslaw

Ingrediënten (+/- 4 personen)

de gelakte ribbetjes
- 2 eetlepels honing
- 2 eetlepels mosterd
- 1 eetlepel ketchup
- 1 mespuntje cayennepeper
- Provençaalse kruiden
- 600 g varkensribben

de coleslaw
- ¼ witte kool
- 3 wortels
- 1 kleine rode ui
- 1 appel
- ½ bussel peterselie
- 2 à 3 eetlepels mayonaise
- 1 limoen
- peper en zout

Bereiding

de gelakte ribbetjes
Verwarm de oven voor op 150°C.
Maak eerst een marinade met de honing, de mosterd, de ketchup, een mespuntje cayennepeper en de Provençaalse kruiden. Schik de ribbetjes op de ovenschaal op een vel bakpapier of een siliconenmatje. Bestrijk het vlees royaal met de marinade aan beide kanten.
Bak de ribbetjes 40-45 minuten in de voorverwarmde oven op 150 °C. Bestrijk het vlees tijdens het bakken af en toe met extra marinade.

de coleslaw
Schil de wortels, was de witte kool en rasp alles fijn. Snij de rode ui zeer fijn en hak de blaadjes van de peterselie. Schil de appel en snij het vruchtvlees in kleine kubusjes. Schep de mayonaise in een potje en roer het sap van de limoen erdoor. Neem een slakom en meng alle ingrediënten tot een smeuïge sla. Kruid naar smaak met peper en zout.

Versnij de ribbetjes en serveer met een flinke schep *coleslaw*.

Cannelloni met paprika-gehakt vulling

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 16 rolletjes cannelloni
- 2 paprika's (rood & groen)
- 1 (rode) ui
- een teentje look
- boter
- 300 g gehakt
- 250 g ricotta
- 150 ml rundsbouillon
- 1 brik tomatenpassata
- 1 eetlepel gedroogde Italiaanse kruiden
- 75 g geraspte kaas (Emmentaler)

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 °C.
Maak de paprika's schoon, en snijd in kleine stukjes. Pel en snipper de ui. Pelt de look tot pulp.
Smelt wat boter in een pan en stoof ui, paprika en look gedurende een paar minuten. Voeg er daarna het gehakt bij en roerbak verder tot get gehakt volledig is gebakken. Voeg de ricotta toe en breng de vulling op smaak met zout en peper.
Vul de ongekookte cannelloni met de paprika-gehaktvulling, met behulp van een smalle lepel of spuitzak met grove mond en leg ze in een ovenschaal
Meng de tomatenpassata met 150 ml bouillon en de Italiaanse kruiden tot een saus.
Schenk de tomatensaus over de cannelloni. Zorg dat alle cannelloni volledig met saus bedekt is.
Bestrooi met geraspte kaas en zet de ovenschaal 30 à 35 minuten in de oven.

Laat de pasta enkele minuten afkoelen alvorens te serveren.

Osso Buco

Ingrediënten (+/- 4 personen)

de osso buco:
- 4 kalfsschenkels (3 à 4 cm dik)
- 3 wortels
- 5 tomaten
- 4 selderstengels
- 2 dikke uien
- 0,5 l tomatenpulp of passata
- 2 blikken tomaten in blokjes
- 1 teentje look
- 3 dl witte wijn
- 1 scheutje olijfolie
- bloem
- verse tijm
- 4 blaadjes laurier
- peper en zout

de afwerking (gremolata):
- 1 bussel krulpeterselie
- citroen (bij voorkeur biologisch)
- teentje look

Bereiding

de osso buco
Snij elke schenkel in aan de rand. Dat zal verhinderen dat de lapjes vlees opkrullen tijdens het bakken. Kruid het vlees aan beide zijden met peper en zout.
Schep wat bloem in een schaal en wentel er de schenkels even door. Tik alle overtollige bloem van het vlees.
Verhit een ruime stoofpot op een matig vuur en doe er een scheut olijfolie in.
Bak de schenkels aan beide zijden goudbruin in de hete olijfolie. Doe dat kort en krachtig. Het vlees hoeft binnenin nog niet gaar te zijn.Haal de pot van het vuur en neem het vlees uit de pan. Zet het bord met vlees even aan de kant.
Neem even de tijd om alle groenten zorgvuldig te snijden. Hoe kleiner je ze snijdt, hoe beter en verfijnder het resultaat wordt. Pel de uien en snipper ze in hele fijne stukjes. Plet de look tot pulp. Verwijder de bladeren van de selderstengels en snij de stengels in ultrafijne stukjes (brunoise). Schil de wortels en snij ook deze in piepkleine blokjes.
Zet de pot (met braadvet) waarin je het vlees hebt gekleurd op een zacht vuur en stoof er de groentjes in. Roer regelmatig. Leg na enkele minuten het vlees op de gestoofde groenten. Giet ook de braadsappen mee in de pot. Schenk er vervolgens de witte wijn bij. Maak een kruidentuiltje van de laurierblaadjes, de peterseliestengels en de tijm. Voeg het toe aan de stoofpot.
Giet nu de tomatenpulp erbij en laat de schotel 2 tot 3 uur pruttelen op een zacht vuurtje.
Een klein kwartier voor je serveert, zet je een ruime pot water op het vuur, om de pasta te koken.

de afwerking (gremolata)
Nu heb je nog de tijd om de gremolata te maken die je bij de een echte ossobuco serveert.
Pel de look en plet ze tot pulp. Rasp daarover een deel van de schil van de citroen. Let op: Rasp enkel het gele deel van de schil. Hak een stevige portie peterselie fijn en meng het kruid met de citroenzestes en de look. Proef of alle smaken in balans zijn.
Proef de ossobuco en kruid deze naar smaak met wat peper en zout.

Serveer elke gast een kalfsschenkel met een flinke schep van de groentesaus. Doe er een portie spaghetti bij en druppel daar een beetje fijne olijfolie over. Strooi tenslotte wat gremolata over elk bord.

Aardappel-courgetterösti

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 800 g aardappelen loskokend, liefst oude
- 1 grote courgette
- een bussel peterselie
- 100 g patisseriebloem
- 2,5 dl melk
- 1 ei + 1 eigeel
- 2 teentjes look
- 50 g smout (reuzel) of arachide olie
- tijm
- peper en zout

Bereiding

Meet de melk af en meng er de bloem doorheen met de garde. Doe het ei en het eigeel erbij en roer het door het beslag. Zet er eventueel even de staafmixer in om klontertjes te vermijden.
Schil de aardappelen. Neem een mengschaal en rasp de aardappelen erin met een (grove) groenterasp.
Spoel de courgette, snij ze in twee stukken en rasp de stukken groente fijn. Rasp voornamelijk het stevige vruchtvlees en niet het waterige hart. Meng de aardappelen en courgette.
Stort het mengsel op een schone handdoek (die geen parfum van wasmiddel bevat) of een neteldoek. Vouw de handdoek rondom het mengsel en wring het vocht eruit, tot de laatste druppel. Zoniet kan je geen stevige rösti bakken.
Meng de pulp van aardappel en courgette met het röstibeslag. Pers er de teentjes look tot pulp.
Pluk 3 takjes tijm en rits er de blaadjes af. Pluk de bladjes van de peterselie, hak de kruiden fijn en roer ze door het röstibeslag. Voeg een flinke snuif zout en voldoende peper aan toe en roer.
Verhit een braadpan op een matig vuur. Schep er wat reuzel (smout) of de arachide olie in.
Maak nu pannenkoekjes in het bubbelende bakvet. Schep per pannenkoekje één volle eetlepel van het beslag in de pan. Druk elk hoopje even aan tot een egaal vlak koekje. Bak meteen meerdere pannenkoekjes goudbruin in één beurt.
Draai ze na één tot twee minuten om met een spatel. Laat de pannenkoekjes verder bakken op een zacht vuur totdat ook de binnenkant gaar is. Controleer het resultaat. De randjes zijn een stuk sneller gaar en krokant.
Laat de rösti uitlekken op een vel keukenpapier en dit op beide kanten.

Amandel-vijgentaart

Ingrediënten (6-8 personen)

- 1 vel kruimel of bladerdeeg
- 10 rijpe verse vijgen
- 150 g vijgenconfituur
- 200 g malse boter
- 180 g bloem
- 125 g kristalsuiker
- 125 g bloemsuiker
- 125 g amandelpoeder
- 125 g melk
- 2 eieren
- enkele druppels amandelextract

Bereiding

Bewaar de verse vijgen zorgvuldig. Het zijn delicate vruchten.
Haal de melk en de boter tijdig uit de koelkast en laat de ingrediënten op kamerteperatuur komen.
Verwarm de oven voor tot 160°C.

Beboter de binnenzijde van de taartvorm en strooi er vervolgens wat bloem over. Zorg dat ze blijft kleven aan het vet. Schud de overtollige bloem eruit.
Bedek de taartvorm met het vel bladerdeeg. Druk het deeg zorgvuldig aan. Rol met de deegrol over de rand van de vorm, zodat de overhangende restjes deeg eraf gesneden worden. Leg een vel bakpapier over de taartbodem en giet er baklinzen of bakgewichtjes in. Bak de taartbodem gedurende 30 minuten in de hete oven van 160°C.

Doe alvast de malse boter en de kristalsuiker in de mengkom van de keukenmachine. Plaats het K-hulpstuk en laat de machine draaien, tot beide ingrediënten perfect vermengd zijn. Voeg de eieren, een voor een, toe en even later het amandelpoeder en de bloemsuiker.
Schenk de melk in een straaltje in de mengkom, voeg enkele druppels amandelextract toe en als laatste schep je de bloem in delen bij het beslag.
Halveer de verse vijgen en lepel het vruchtvlees in één vlotte beweging uit elk half exemplaar. Hak het vruchtvlees grof en schep het in de pot met beslag. Laat de machine heel kort draaien en meng alles een laatste keer met een pannenlikker.

Haal de blind gebakken taartbodem uit de oven en verwijder de baklinzen of gewichtjes. Hou de oven warm op 160°C. Smeer een royale laag vijgenconfituur over de warme bodem. Schep de taartvulling met verse vijgen in de taartbodem en strijk het oppervlak glad met de pannenlikker.
Bak de taart zo'n 60 minuten in de oven van 160°C. Controleer of de taart voldoende gebakken is door er even in te prikken. Er mag geen beslag aan de prikvork kleven. Strijk het oppervlak van de taart in met wat extra vijgenconfituur en laat het gebak afkoelen.
Bepoeder de afgekoelde taart met een laagje bloemsuiker

Tip
Druk het bladerdeeg rondomrond aan, zodat het een klein beetje boven de rand van de bakvorm uitsteekt. Tijdens het blind bakken durft het deeg al eens te krimpen.

Vegetarische taart met broccoli

Ingrediënten (6-8 personen)

- 1 vel kruimeldeeg
- 1 ui
- 1 stam prei
- 200 g (diepvries) bladspinazie
- ½ broccoli
- 5 eieren
- 300 ml room
- 1 klontje boter
- nootmuskaat

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.

Strijk de bakvorm in met een beetje boter of wat olijfolie. Bepoeder de bakvorm met een snuifje bloem. Rol het deeg uit tot een grote lap en bedek er de taartvorm mee. Snij of druk het overtollige deeg van de randjes van de bakvorm. Leg een vel boterpapier op het deeg in de bakvorm zodat je kan blind bakken. Giet baklinzen of andere bakgewichten in de vorm. Bak de taartbodem gedurende ongeveer 25 minuten in de oven van 180°C.

Spoel alle groenten zorgvuldig. Snij de prei eerst overlangs en spoel tussen het loof. Snij de ui in redelijk grove snippers, en de prei in halve ringen. (ong. 0,5 cm breed). Snij de broccoli in kleine roosjes. Zet een stoofpot op een matig vuur en smelt er een klontje boter in. Stoof de ui en de stukjes prei gedurende zo'n 5 minuten. Roer regelmatig even in de pot. Voeg tenslotte de (diepvries)spinazie toe en laat ze al roerend stoven. Verse spinazie is in geen tijd gaar.
Zodra de diepvriesspinazie ontdooid is of de verse gaar is, voeg je de roosjesbroccoli toe. Laat ze enkele minuten meestoven. De groenten zullen later verder garen in de oven. Zorg ervoor dat de gestoofde groenten niet meer te vochtig zijn. Het kookvocht is best zoveel mogelijk verdampt.

Neem een schaaltje en breek daarin de eieren. Roer ze los en voeg ook de room toe. Kluts alles voorzichtig tot een egaal mengsel. Kruid het eiermengsel voldoende! Gebruik een flinke snuif zout, wat nootmuskaat en peper.

Verwijder de baklinzen en zet de taartbodem even opzij.
Hou de oven warm op een temperatuur van 180°C. Schep de gestoofde groenten in de versgebakken taartbodem. Verdeel de groenten gelijkmatig over de taartbodem. Druk niet te hard op het groentemengsel! Schenk het eiermengsel over de groenten. Laat het zorgvuldig tussen de stukjes groente vloeien. Zet de groentetaart in de oven en bak ze gedurende 30 minuten. Om te controleren of de taart gaar is, schud je voorzichtig even met de vorm. Het eiermengsel mag niet meer meeschudden.

Ontvorm de taart voorzichtig en serveer ze bv. met een fris slaatje.

Gevulde champignons

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 4 grote champignons
- 40 gram boter
- 6 lente-uitjes fijngehakt
- 2 teentjes geperste look
- 200 g broodkruim
- 1 1/2 eetlepel oregano
- 2 eetlepels fijngehakte peterselie
- 50 g geraspte parmezaan
- 1 ei licht geklopt

Bereiding

Verwarm de oven op 200°C.

Snijd de steeltjes van de champignons en wrijf met een schone doek de hoedjes schoon.
Snij de lente-uitje fijn en stoof aan in boter. Voeg look toe en laat even meestoven.
Meng met de kruiden, parmezaan en het ei. Kruid het af met peper en zout.
Vet een bakplaat in. Verdeel het mengsel in de champignons en zet ze op de bakplaat.
Besprenkel ze met een beetje olijfolie en gaar ze 15 minuten in de oven.

Auberginekaviaar

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 2 stuks Aubergine
- 1 teentje look
- 1 scheut olijfolie
- peper en zout

Bereiding

De oven voorverwarmen op 180°c

Snijd de aubergines overlangs middendoor.
Wrijf het snijoppervlak in met olijfolie en plaats de aubergines op een bakplaat gedurende 30 min in de oven.
Haal ze uit de oven en lepel het vruchtvlees eruit.
mix fijn met een scheut olijfolie, het teentje knoflook.
Peper en zout naar smaak.

Ideaal bij vis of vlees of gewoon op een toastje.

Kwarktaart met abrikozen

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 1 vel kruimeldeeg
- 50 g gehakte amandelen
- 1 blik abrikozen (450 gr), goed uitgelekt
- 70 g boter
- 200 g suiker
- 3 eieren
- geraspte schil van een onbespoten citroen
- 2 eetlepel citroensap
- 65 g bloem
- 750 g magere kwark

Bereiding

De oven voorverwarmen op 180°C

De taartvorm invetten en bebloemen. Legt er nu het kruimeldeegvel in en druk goed aan.
De deegbodem meermalen met een vork inprikken.

Voor de vulling de boter, suiker en eieren samen kloppen in een keukenrobot tot het een roming mengsel is. Spatel nu het citroensap, de citroenseste, de bloem en de kwark door het mengsel.

Leg de goed uitgelekte abrikozen op de bodem van de taart en schep er dan het kwarkmengsel over.

Bak het geheel af in de voorverwamde oven gedurende 80 minuten.
Bestrooi de taart met de amadelen op de laatste 15 minuten van de baktijd

Gevulde courgettes

Ingrediënten (6 personen)

- 12 kleine courgettes (ongeveer 10 cm lang)
- 50 g broodkruim
- 150 g ricotta of witte kaas
- 1 snuifje oregano
- 1 teentje look
- 70 g geraspte parmezaanse kaas
- 2 eierdooiers
- 2 dl melk
- zout, peper
- 30 g paneermeel

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C.

De courgettes wassen, gedurende 10 minuten in zout water koken. Onder koud stromend water afspoelen en laten uitlekken. Week het broodkruim in de melk en knijp het uit.
Halveer de courgettes in de lengte en verwijder het vruchtvlees met een (koffie)lepel.
Mix het vruchtvlees, meng het met het broodkruim, de ricotta, de oregano, de eierdooiers, 40 g geraspte parmezaanse kaas. Kruid met zout en peper. Vul er de courgettes met het mengsel. Bestrooi met paneermeel en 30 g geraspte parmezaanse kaas. Schik ze nu in een ovenschotel en laat ze garen in de voorverwarmde oven gedurende 30 minuten. Opdienen met een warme tomatensaus.

Florentijnse venkel

Ingrediënten (6 personen)

- 6 venkelknollen
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 teentje look
- 1/2 citroen
- 40 g boter
- 60 g geraspte parmezaanse kaas
- zout

Bereiding

De venkelknollen schoonmaken en wassen. Hou enkele takjes apart voor de versiering.
Vul een pan met water en voeg er de olijfolie, een halve citroen, de geplette look en zout bij. Kook de venkelknollen gedurende 20 minuten. Laat ze uitlekken en snij ze in doormidden stukken.
Wrijf een ovenschotel in met boter, draai er de venkelknollen in rond en bestrooi ze met de parmezaanse kaas. Even onder de grill zetten en opdienen met gesnipperde venkeltakjes.

Kalfstong in Madeira-saus

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 1 kalfstong
- 500 g champignons
- 4 dl Madeira
- 1 wortel
- 1 ui
- 1 teentje look
- 1 prei
- 2 selderstengels
- 4 el tomatenpuree
- 4 el gehakte peterselie
- 1 l kalfsbouillon
- 70 g bakboter
- 70 g bloem
- tijm, laurier en rozemarijn

Bereiding

Leg uw kalfstong gedurende een nacht in gezouten water en spoel ze daarna goed af.

Kook de tong gaar met de fijngesneden groenten: wortel, de prei, de ajuin, de look en selder. Voeg ook de tijm, de laurier en de rozemarijn erbij. Laat ongeveer 90 minuten koken.
Pel uw tong na het koken als ze lichtjes afgekoeld is.

Zeef het vocht waarin uw kalfstong werd gekookt.
Snij de champignons in schijfjes en bak ze aan in wat boter.
Maak een roux met 70 g boter en 70 g bloem en voeg uw gezeefde kalfsbouillon toe totdat u een mooie gladde saus bekomt. Doe er de tomatenpuree, de Madeira en de champignons bij. Kruid met peper en zout naar smaak.

Snij de tong in schijfjes en overgiet met de saus. Afwerken met de gehakte peterselie.
Opdienen met puree of kroketten.

Penne met gegrilde gehaktballetjes, broccoli en Parmezaanse kaas

Ingrediënten (+/- 4 personen)

voor de pastaschotel
- 500 g penne (buisjespasta)
- 1 broccoli
- 200 g diepvrieserwten
- 150 g geraspte Parmezaanse kaas
- 3 eieren
- zout

voor de gegrilde balletjes
- 600 g gemengd gehakt
- 1 liter bouillon naar smaak
- 1 ei
- 20 g paneermeel (ongeveer)
- snuifje gedroogde dragon
- snuifje Provençaalse kruiden

Bereiding

Als voorbereiding, ontdooi een portie kippen- of groentebouillon of gebruik water waarin je een bouillonblokje hebt opgelost.
Doe het gemengde gehakt in een mengschaal. Voeg er een snuifje Provençaalse kruiden bij, een beetje gedroogde dragon en eventueel wat peper en zout. Voeg het ei toe aan het vlees en meng alles met een vork of met schone handen. Strooi paneermeel over het vleesmengsel en meng opnieuw. Probeer tot een sappig maar tegelijk stevig mengsel te komen, waar je gemakkelijk balletjes kan van rollen.
Breng de bouillon zachtjes aan de kook. Rol intussen het gehaktmengsel tot balletjes van ongeveer 3 tot 4 centimeter diameter. Druk de balletjes een klein beetje plat, zodat ze makkelijk gegrild kunnen worden. Drop de 'platte' vleesballetjes in de kokende bouillon. Zodra de balletjes komen bovendrijven, zijn ze voldoende gaar en klaar om te grillen. Laat de balletjes even uitlekken.
Laat de grillpan minstens 10 minuten voorverwarmen. Ze hoort gloeiend heet te zijn.
Leg de balletjes een paar minuten op de gloeiend hete pan en gril beide zijden.
Breng een ruime pot met water aan de kook met een flinke snuif zout.
Doe de pasta in het kokende water en voeg 3 minuten voor de penne gaar is, de broccoliroosjes toe. Zo zijn de broccoli en de pasta tegelijk gaar. Bewaar een klein beetje van het kookvocht.
Doe de eierdooiers in een mengschaal en klop ze los. Voeg er 100 g van de Parmezaanse kaas bij en meng. De rest van de kaas dient om het gerecht straks af te werken.
Doe de uitgelekte pasta met broccoli in een pot en stook er een zacht vuurtje onder. Strooi de diepgevroren erwten erbij en roer. Schenk het stevige mengsel van kaas en ei in de pot en voeg ook een scheutje van het kookvocht van de pasta toe. Roer tot de erwtjes beetgaar zijn en het kaasmengsel gesmolten is. Voeg naar smaak wat peper van de molen en zout toe.
Giet ten slotte de gegrilde vleesballetjes in de pot en serveer meteen.

De authentieke chocolademousse

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 1 bloedsinaasappel " à vif "1 gesneden (in partjes)
- 4 dl crème anglaise
- 100 g Côte d'Or Culinaire
- 2 dl volle melk
- 4 eiwitten
- 2 dl room 40%

Bereiding

Klop de eiwitten tot een stevige, witte massa. Warm de melk op tot zo'n 70°C met Côte d'Or Culinaire chocolade tot deze volledig opgelost is. Laat afkoelen.
Klop de room op tot een vloeibare massa, niet te stevig, hij moet nog licht vloeibaar blijven zoals yoghurt. Meng deze met de afgekoelde chocolademelk en spatel er daarna voorzichtig de opgeklopte eiwitten onder. Laat gedurende een viertal uur opstijven in de koelkast.
Snij de bloedsinaasappel 'à vif" door met een mes de schil en het onderliggende witte velletje verwijderen.
Dresseer een lepel crème anglaise op het bord met daarbij enkele bloedsinaasappelpartjes.
Schik daartussen 2 mooie quenelles chocolademousse. Doe dit met 2 warme eetlepels: je schept de mousse van de ene lepel naar de andere.

Moelleux met een hart van chokotoff

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 150 g Côte d'Or Noir de Noir
- 2 eieren
- 2 eierdooiers
- 60 g griessuiker
- 60 g zelfrijzende bloem
- 50 g gesmolten boter
- 4 chokotoffs

Voor de saus
- 2 dl agrumsap
- 20 g rietsuiker

Bereiding

Warm de oven voor op 230 °C.
Warm in een kommetje de boter op met de Côte d'Or chocolade, in stukjes gebroken, tot deze helemaal gesmolten is. Neem van het vuur.
Meng de 2 volledige eieren met de 2 eierdooiers, de suiker en de bloem. Klop tot een gladde massa.
Meng er nu de gemolten chcolade onder tot een mooi glanzend chocoladebeslag.
Verdeel het beslag in siliconenvormpjes of beboterde en gebloemde bakvormpjes.
Stop een lekkere Côte d'Or Chokotoff in je chocoladebeslag en bak gedurende 6 à 7 minuten in je voorverwarmde oven. De karamel zal mooi smelten.
Laat de moelleux nog een tweetal minuten rusten alvorens uit de vorm te halen.

Voor de saus: kook het agrumsap in met de suiker tot een stroperige saus.

Serveer een lepeltje van deze saus op een bord en schik daarop de moelleux. Spannend om open te lepelen en de nog warme, vloeibare chocolade te proeven !

Krokante koekjes met pure chocolade

Ingrediënten (+/- 40 koekjes)

- 120 g chocolade puur (50% cacao)
- 60 g boter (op kamertemperatuur)
- 60 g donkere rietsuiker of kandijsuiker
- 1 ei
- 200 g zelfrijzende bloem

Bereiding

Laat de chocolade smelten in een bain-marie.
Klop de op kamertemperatuur gebrachte boter met rietsuiker op tot een zachte crème.
Meng deze crème met het hele ei, zeef er daarna de bloem op en meng tot een mooie massa.
Men er nu de gemolten chocolade onder en meng opnieuw tot alles één geheel vormt.
Laat het deeg minstens een uur rusten in de koelkast.

Warm de oven voor op 190 °C.
Vorm gelijke bolletjes van het deeg en leg ze op een ovenplaat bedekt met bakpapier.
Bak de koekjes af in de oven gedurende 10 minuten.
Laat afkoelen.

Tip
Stop in ieder bolletje een klein stukje fondant chocolade of een bak-vaste chocolade druppel (Callebaut).

Saltimbocca van griet met erwtencoulis

Ingrediënten (8 personen)

- 16 grietfilets
- 16 plakjes prosciutto
- 300 ml room
- 300 ml kippenbouillon
- 300 g erwtjes, diepvries
- 200 g peultjes
- 200 g fijne boontjes
- 1 sjalot
- 150 g kruidenkaas
- boter
- 16 salieblaadjes
- nootmuskaat, peper en zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.

Leg de plakjes prosciutto op een werkvlak. Leg op elk plakje een drooggedepte visfilet. Leg er een lepeltje kruidenkaas op. Rol op, leg er een sa lieblaadje op en steek vast met een prikker. Leg alle saltimbocca in een ingevette ovenschaal. Zet 15 à 20 minuten in de warme oven.

Laat intussen de room koken met de kippenbouillon. Voeg er 250 g erwtjes aan toe. Kook ze in ongeveer 10 minuten gaar. Mix met de staafmixer of in de blender. Werk af met peper, zout en nootmuskaat.

Pel en snipper het sjalotje. Fruit het aan in wat boter en voeg er daarna de peultjes, de boontjes en de resterende erwtjes. Roerbak tot de groentjes beetgaar zijn. Breng op smaak met peper en zout.

Doe wat van de erwtencoulis op de borden. Leg er de saltimbocca bij en de gewokte groentjes.

Boekweitpannenkoek met serrano, appel en stroop

Ingrediënten (4-6 personen)

voor het deeg
- 250 g boekweitmeel
- 150 g zelfrijzende bloem
- 6 dl melk
- 4 eieren
- 1 el maïsolie
- 1 el suiker

- 3 el smout
- 10 el appel- of perenstroop
- 3 appels
- 8 sneetjes Serrano ham
- 1 bot waterkers

Bereiding

Meng de bloem met het boekweitmeel. Meng de eieren met de melk. Klop los. Voeg een deel melk toe aan de bloem. Roer zeer goed zodat er geen klonters zijn. Voeg nu de rest van de melk toe. Roer er nog een eetlepel suiker en maïsolie onder.
Schil twee appels. Snij ze in blokjes. Stoof ze aan in een eetlepel smout.
Snij de derde appel in flinterdunne schijfjes en daarna in reepjes of julienne
Smelt een koffielepel smout in de pan. Voeg twee sneetjes serranoham toe. Bak licht krokant. Giet er een pollepel beslag over. Bak mooi aan en draai om. Haal uit de pan en herhaal alles opnieuw.
Serveer de boekweitkoek met stroop, appel en waterkers.

Tip
Om het deeg luchtiger te maken kan je de eieren scheiden en het eiwit opkloppen.

Rabarbercompot met honing

Ingrediënten

- 500 g rabarber
- 40 g acaciahoning
- 20 g vanillesuiker

Bereiding

Maak de rabarber schoon, was ze en snij ze in stukken. Doe alles in een kookpot, samen met de honing. Laat ongeveer 20 minuten pruttelen tot de rabarber goed zacht is.
Giet de jam over in een kom, dek af met een vel huishoudfolie en laat afkoelen.
Zet dan pas in de koelkast.

Gehaktballen in stout, met veldsla, witloof en aardappelen

Ingrediënten (4-6 personen)

Voor de gehaktballen
- 1 kg gemengd gehakt (varken/rund)
- 1 eetlepel graanmosterd
- een scheutje Engelse saus
- 2 eieren
- nootmuskaat
- 50 g paneermeel

Voor de saus
- 2 uien
- 5 dl stout (2 flesjes)
- 1 eetlepel bloem
- 1 eetlepel mosterd
- 2 eetlepels Loonse of Luikse stroop
- 3 takjes tijm en 3 blaadjes laurier

Om erbij te serveren
- 1 kg aardappelen (loskokend)
- 200 g veldsla
- 2 stronkjes (grond)witloof
- 2 eetlepels mayonaise

Bereiding
Stort het gehakt in een mengkom en prak het met een vork. Schep er graanmosterd bij en voeg een scheutje van de Engelse saus (worcestershire) toe. Voeg nog enkele druppels tabasco toe en breek er het ei in. Meng het vlees zorgvuldig, proef en beslis of er extra's in moeten. Rasp er een flinke snuif muskaatnoot bij en eventueel wat zout. Voeg een deel paneermeel toe en meng. Het gehaktmengsel moet voldoende vast zijn, en tegelijk ook sappig. Rol het vleesmengsel tot flinke gehaktballen. Geef ze gerust een diameter van 4 tot 5 centimeter. Verhit een braadpan op een matig vuur en smelt er een klont boter in. Bak de gehaktballen tot ze een goudbruin korstje hebben. In de kern hoeven ze niet gaar te zijn.

Spoel je werkplank schoon en snipper de uien grof. Schep de ballen uit de pot en zet ze opzij. Doe nu de uisnippers in de stoofpot waarin je het vlees hebt voorgebakken. Voeg eventueel extra boter toe. Laat de snippers ui wat kleuren en karamelliseren. Strooi een laagje bloem over de uien, roer en laat alles kort bakken. Schenk de stout (of het bruin bier) erbij en roer. Werk de saus af met wat Loonse of Luikse stroop, mosterd, takjes tijm en wat laurier. Kruid de saus met peper en zout. Leg de gehaktballen erin. Zet het deksel (gekanteld) op de pot en laat de gehaktballen zo'n 30 minuten meepruttelen.

Kook de aardappelen gaar in water met een snuifje zout. Giet ze tijdig af en laat het restje water op de bodem van de pot verdampen. Neem een ruime mengschaal en schep er mayonaise in. Spoel de veldsla schoon. Snij het witloof in fijne reepjes en doe ze samen met de veldsla in de slakom met verdunde mayonaise. Voeg peper en zout toe en meng de sla.

Witloof met hesp in de oven

Ingrediënten (+/- 4 personen)

Voor de witloofrolletjes
- 8 stronkjes (grond) witloof (2 per persoon)
- 8 klontjes (ambachtelijke) gekookte ham (tot 2mm dik)
- klontje boter
- snuifje nootmuskaat

Voor de kaassaus
- 200 g gemalen kaas (emmentaler + extra om af te werken)
- 7 ½ dl (half) volle melk
- kookvocht van het witloof (zie hoger)
- 40 g bloem
- 40 g boter
- ½ citroen
- snuifje nootmuskaat

Bereiding

De witloofrolletjes
Met de punt van een aardappelmesje verwijder je het taaie gedeelte onderaan de witloofstronkjes. Snij een ronde inkeping, zodat er geen blaadjes loskomen.

Smelt een klontje boter in een brede kookpot op een matig vuur. Schik de stronkjes witloof in de bruisende boter en kruid ze met een snuif zout, wat peper en nootmuskaat. Laat de stronkjes heel even bakken en schenk er vervolgens water bij, tot het witloof half onder staat.
Knip of scheur een rondje uit een vel bakpapier, ter grootte van de pot met witloof. Leg het papier pal bovenop de groente en stoof de stronkjes beetgaar. Prik af en toe in een stronkje om de garing te controleren. Dikke stronkjes zullen langer garen.

Laat zoveel mogelijk kookvocht uit het witloof lekken. Knijp ook even in de stronkjes want je wil geen eindresultaat met een waterige kaassaus. Bewaar het vocht waarin de stronkjes stoofden.
Rol de stronken één voor één in een dikke snee gekookte ham (of enkele dunne plakjes). Schik de rolletjes in een grote ovenschaal.

De kaassaus
De basis van de saus is een klassieke roux. Smelt daarvoor de boter in een pot op een matig vuur en voeg de bloem eraan toe. Laat het mengsel al roerend opdrogen, maar kijk uit dat de roux niet aanbakt. Zodra je een biscuitgeur ruikt, schenk je het restje kookvocht van het witloof én de melk in de pot. Blijf geduldig doorroeren met een garde tot de saus bindt en je een gladde lichtgebonden bechamelsaus bekomt. Laat de saus heel kort koken. Vermijd een te dikke saus. Om ze meer vloeibaar te maken, voeg je wat extra melk toe.
Neem de pot weg van het vuur. Meng de gemalen kaas door de warme saus tot de sliertjes erin weggesmolten zijn. Hou een deel van de kaas opzij voor de afwerking.

Kruid de saus naar smaak met peper, zout en muskaatnoot. Voeg er een bescheiden scheutje citroensap aan toe.
Een scheutje citroensap doet wonderen. Het beetje zuur geeft de saus meer 'diepte' en zet aan om er met eens zoveel smaak van te blijven eten.

Afwerking
Verhit de ovengrill.
Giet de warme kaassaus over de witloofrolletjes totdat ze er bijna helemaal in baden.
Strooi de rest van de gemalen kaas gelijkmatig over de ovenschotel.
Plaats het gerecht 10 tot 15 minuten onder de hete grill tot er een goudgeel korstje verschijnt en de saus langs de randen bubbelt.

Serveer met aardappelpuree

Steak-friet met sla en béarnaise

Ingrediënten (+/- 4 personen)

Voor de vleesbereiding
- 1 kg entrecote (zo'n 5 cm dik)
- scheutje olijfolie
- grof zeezout

Voor de gastrique (sausbasis)
- 5 dl dragonazijn
- 5 dl water
- 5 dl witte wijn
- 2 sjalotten
- 2 teentjes look
- 10 peperbollen
- 3 takjes tijm
- 3 blaadjes laurier
- enkele peterseliestengels
- enkele stengels verse dragon

Voor de béarnaise
- 150 g boter
- 3 eieren
- 3 eierdopjes gastrique (zie hoger)
- ½ citroen
- enkele takjes dragon
- enkele takjes kervel (naar smaak)

Bereiding

Haal het vlees op voorhand uit de koelkast, zodat het op kamertemperatuur kan komen.
Verwarm de oven voor tot 160°C.

De gastrique, de basis voor de béarnaise
Maak bij voorkeur meteen een grote hoeveelheid, want de gastrique kan je zonder probleem invriezen in porties. Ideaal voor je volgende steak-béarnaise.
Neem een maatbeker doe er het water, de witte wijn en de dragonazijn in. Verwarm het mengsel op een matig vuur. Kneus de tenen look, pel de sjalotten en snij ze grof. Doe ze in het azijnmengsel samen met de gekneusde peperbollen, dragonstengels, peterseliestengels, tijm en de laurier.
Laat het mengsel rustig inkoken tot er één derde van overblijft. Giet de 'gastrique' door een zeef, hou de nodige hoeveelheid opzij en vries de rest van deze sausbasis geportioneerd in.

De sla met frieten voorbereiden
Schil de aardappelen en snij ze in frieten van gelijke dikte. Pocheer de reepjes in frietvet van 140°C, tot ze gaar zijn tot in de kern. Laat de frieten nadien uitlekken en afkoelen op een keukendoek.

Spoel de kropsla schoon en pluk de blaadjes los. Gebruik zeker het knapperige kropslahart. Laat het groen goed uitlekken.
Snipper de sprieten bieslook, snij de gepelde sjalot in fijne halve ringen en meng ze met de sla.
Voeg pas olie, azijn, peper en zout toe, kort voor je serveert. Zo blijft de sla fris en knapperig.

Het vlees
Verhit de grillpan op een stevig vuurL Geef ze ruim de tijd om gloeiend heet te worden. Laat de ribbelpan gerust 10 minuten verhitten.
Kruid de entrecote langs beide zijden met voldoende peper en zout. Druppel er een zeer bescheiden scheutje olijfolie over en strijk het vet open.
Leg de dikke entrecote in de gloeiende grillpan. Laat het vlees 2 minuten onaangeroerd liggen en draai de lap nu een kwartslag. Grill het nog 2 minuten en dan ontdek je wellicht het mooi ruitjespatroon van een 'gequadrilleerde steak. Draai het vlees om en geef de ommezijde een korte grillbeurt van 1 minuut. (Het ruitjespatroon blijft beperkt tot 1 zijde.)
Leg het stuk gegrild (of kortgebakken) vlees vervolgens op de rooster van de voorverwarmde oven, of in een warme ovenschaal. Zo kan de ovenwarmte (160°C) de hele entrecote gelijkmatig garen.
Plaats onder het vlees een ovenschaal om vleessappen op te vangen. Gaar de (dikke) entrecote 15 tot 25 minuten per kilogram, hou het op 10 minuten voor vlees dat je 'saignant' serveert.
(Dus bv. 800g vlees bakt 8 tot 20 minuten.)
Haal het vlees uit de oven, draai de lap om en laat de entrecote nog 10 tot 20 minuten relaxen onder zilverpapier.

De béarnaise
Doe de boter in een pannetje en smelt ze op een zacht vuur. Nadien kan je (desgewenst) de boter klaren. Schep de vlokken eiwit uit de goudgele gesmolten boter. (Da's de klassieke regel, maar het is geen absolute must om een geslaagde béarnaise te bereiden.)
Breek de eieren en verzamel de dooiers in een sauspan. Klop ze alvast even los met een garde.
Voeg de nodige hoeveelheid 'gastrique' toe en klop beide ingrediënten schuimig met de garde.
Verwarm het mengsel op een zacht vuur en blijf onophoudelijk kloppen in een 8-patroon. Blijf doorgaan tot je een schuimige mousseline verkrijgt, waarin de garde sporen nalaat.
Schenk de gesmolten boter beetje bij beetje bij het schuimige mengsel van eidooiers en gastrique en blijf de hele tijd kloppen met de garde tot je béarnaisesaus overhoudt.
Breng de saus op smaak met peper, zout en een scheutje citroensap. Snipper de blaadjes verse dragon fijn. Doe hetzelfde met de kervel en meng de verse kruiden door de warme saus.

Afwerken en serveren
Geef de frieten hun finale bakbeurt op 180°C en werk de sla af.
Neem een scherp vleesmes en snij de warme entrecote in plakken van een kleine centimeter breed.
Strooi eventueel een beetje grof zeezout over de lapjes.
Serveer iedereen z'n portie vlees met sla en frietjes. Lepel wat verse béarnaise over en langs de malse entrecote en zet de rest van de saus op tafel.

Tip
Dragonazijn maken: Prop een glazen fles vol met takjes verse dragon. Schenk er natuurazijn in en laat de fles enkele weken in de kast staan. Nu heb je een huisgemaakte dragonazijn, ideaal om béarnaise te bereiden of om in vinaigrettes te verwerken

Vol-au-vent

Ingrediënten (+/- 4 personen)

Voor de kip gegaard in bouillon
- 1 hoevekip
- 3 l water of meer
- 4 stengels selder
- 3 dikke wortels
- 2 stronkjes preien
- 3 uien
- 4 teentjes look
- 4 takjes tijm
- 4 blaadjes laurier
- 2 takjes rozemarijn
- Evt bussel peterseliestengel
- 15 bolletjes zwarte peper
- 2 kruidnagels
- zout

Voor de bladerdeegkoekjes
- 2 vellen bladerdeeg (kant-en-klaar)
- 1 ei

Voor de velouté met kip
- 300 g gehakt
- 250 g kleine Parijse champignons
- 1 teentje look
- ½ citroen
- 1 ½ l kippenbouillon
- 1 ½ dl room
- 80 g bloem
- 60 g boter
- 1 ei
- 1 eetlepel broodkruim
- scheutje madeirawijn (of sherry)
- nootmuskaat

Voor de hollandaisesaus (optioneel)
- 3 eieren
- 250 g boter
- 2 dopje witte wijn (dopje = een halve eierschaal)
- 1 dopje water
- ½ citroen
- snuifje cayennepeper, snuifje zout

Bereiding

Verwarm de oven voor tot 180°C

De bouillon
Bereid een ketel met een groentebouillon. Breng een ruime hoeveelheid water aan de kook. Spoel alle groenten, snij ze grof en verhuis ze naar de grote pot met water. Voeg de verse kruiden, wat zout en de specerijen toe. De bolletjes peper kneus je bij voorkeur in de vijzel.

Laat de bouillon kort sudderen en leg er vervolgens de kip in. Dompel de kip niet onder in een ketel koude bouillon. Laat de kippenbouillon een uurtje koken. Gebruik een schuimspaan om tussendoor het vet en onzuiverheden weg te scheppen. Schep de gare kip uit de pot en laat ze afkoelen.
Zeef de bouillon. Een deel ervan heb je straks nodig voor het garen van de gehaktballetjes en de bereiding van de saus. De overschot kan je invriezen en later gebruiken voor diverse soepen.

Bladerdeegkoekjes
Maak zelf de bladerdeegkoekjes om de vulling in te scheppen. Klop een dooier los met een klein beetje water. Steek per gebakje een zestal ringen uit het vel bladerdeeg. Gebruik hiervoor een grote dresseerring. Steek uit vier van elke zes lapjes een rondje met behulp van een kleinere dresseerring. Bouw elk kuipje op: onderaan een ronde lap, daarboven vier 'ringen' van bladerdeeg, en bovenaan opnieuw een ronde lap. Lijm alle onderdelen aan mekaar met een laagje losgeklopte dooier. Strijk ook eigeel over de bovenkant van het gebakje, zodat het glanzend uit de oven komt. Gebruik een borsteltje om handig te werken. Bak de kuipjes in de oven tot ze luchtig en goudbruin zijn. Reken een baktijd van ongeveer 20 minuten op 180°C.

De videevulling (velouté)
Meng het gehakt, samen met een ei en het broodkruim. Kruid met wat peper van de molen en zout. Rol het vleesmengsel tot identieke kleine balletjes van ongeveer een centimeter diameter. Breng een deel van de (gezeefde) kippenbouillon aan de kook. Laat de balletjes daarin enkele minuten garen op een matig vuur. Snij de paddenstoelen in kwartjes.
Smelt een klont boter in een pan en bak de stukjes paddenstoel. Voeg tijdens het bakken een geplet teentje knoflook toe (zodat de look niet kan verbranden.) Voeg een beetje peper en zout toe.) Laat de champignons kleuren en zet ze opzij.
Pluk al het vlees van het karkas van de kip. Beslis hoe je de kip wil serveren: in eerder grote stukken, hapklare brokken of extra fijn. Zet het vlees even opzij.
Start de bereiding van de saus met een roux. Smelt de boter in een kookpot en voeg de bloem eraan toe. Laat het bloemmengsel al roerend "opdrogen", maar let erop dat de roux niet aanbakt. Zodra je een lichte biscuitgeur ruikt, schenk je een deel van de gezeefde kippenbouillon in de pot. Blijf geduldig doorroeren met een garde om klontertjes te vermijden.
Schenk er af en toe wat bouillon bij, en wacht tot de saus bubbelt. Ga door tot je een gebonden, maar tegelijk voldoende vloeibare saus krijgt.
Voeg tenslotte een scheutje madeira (of sherry) toe en ook de room. Roer de saus zorgvuldig.
Voeg de gebakken paddenstoelen, de stukjes kip en de gehaktballetjes toe aan de saus. Druppel wat vers citroensap in het mengsel en kruid de vol au vent naar smaak met wat peper, zout en versgeraspte nootmuskaat. Roer, proef en voeg naar smaak een extra beetje madeirawijn.

De hollandaisesaus
Snij de boter in kleine blokjes. Scheid de eieren en doe de dooiers in een pan. Hou één eierdopje bij om de vloeistof voor deze saus af te meten. Voeg voor elke dooier één dopje vloeistof toe. Ik gebruik 2/3 witte wijn, en 1/3 water. Klop het mengsel alvast schuimig, alvorens je het op het fornuis zet. Zet de pan op een zacht vuur en blijf zonder ophouden kloppen met de garde. Klop tegen een flinke snelheid in een 8-vorm, of draai je pan voortdurend een kwartslag naar links en naar rechts. Neem de pan af en toe weg van het vuur. Blijf doorgaan tot je een licht gebonden schuimige saus krijgt, waarin de garde sporen nalaat. Laat ze in geen geval aanbranden of te heet worden. Neem de pan van het vuur. Voeg de boterblokjes in delen toe aan de warme schuimige saus. Blijf intussen stevig kloppen met de garde.
Knijp het citroensap erbij. Voeg ook een voorzichtig snuifje cayennepeper en wat zout toe.
Roer en proef of de smaken in balans zijn.

Afwerken en serveren
Snij het dekseltje uit elk bladerdeeggebak, en schep een flinke portie van de velouté met kip, balletjes en paddentoelen in en rond het koekje. Lepel wat luchtige hollandaise over elk koninginnenhapje en zet het dekseltje van bladerdeeg erbovenop. Werk elk bord af met een toef pittige tuinkers of peterselie en geniet.

Balletjes met krieken & balletjes in tomatensaus

Ingrediënten (+/- 4 personen)

Voor de gehaktballen
- 800 g gemengd gehakt (kalfsgehakt + varkensgehakt)
- 2 eieren
- 4 eetlepels paneermeel (naar behoefte)
- klontjes boter
- muskaatnoot

De tomatensaus
- 200 g gezouten spek (dikke lap)
- 2 stengels selder
- 2 wortels
- 3 uien
- 2 teentjes look
- 1 takje rozemarijn
- 4 takjes dragon
- 1 takje salie
- 4 takjes tijm
- 2 blaadjes laurier
- 800 g tomatenstukjes (in blik)
- 500 g tomatenpulp (in blik of brik)
- 80 g geconcentreerde tomatenpuree (in blik)
- een flinke scheut water
- 1 eetlepel bloem
- 1 theelepel sambal of een stukje rode chilipeper (naar smaak)
- duim olijfolie
- 1 suikerklontje of een 1 eetlepel rietsuiker
- Zout
-

De kriekensaus
- 1 kg opgelegde Noordkrieken op sap (krieken + sap)
- 2 flinke eetlepels puddingpoeder of klassiek maiszetmeel
- Om bij de balletjes met krieken te serveren

De aardappelpuree
- 1 kg aardappelen (loskokend)
- 1 ei
- scheutje melk
- klontje boter
- snuifje nootmuskaat, zout

Bereiding

De tomatensaus
Pel de uien en snij ze in halve ringen. Pel en kneus de teen look. Schenk een scheut olijfolie in een stoofpot en verhit ze op een matig vuur.
Bak de lap spek kort in de hete olie. Draai het vlees tussendoor om. Doe dan de uisnippers en de look in de pot. Schil de wortelen en spoel de selderstengels. Snij de groenten in matig fijne stukken en laat ze meestoven met de uien.
Verzamel takjes rozemarijn, dragon en salie.
Neem er verse tijm en laurierblad bij en bind de hele bundel kruiden tot een dikke tuil. Gebruik hiervoor wat keukentouw.
Doe de kruidentuil in de pot, schep er wat geconcentreerde tomatenpuree bij, roer en laat de puree kort meebakken.
Lepel een bescheiden beetje sambal in de pot en bepoeder de inhoud met een laagje bloem.
Schenk een flinke scheut water in de saus. Roer langs de bodem van de pot en voeg de tomatenstukjes en de tomatenpulp toe.
Eindig met een beetje suiker en een snuif zout.
Zet het deksel gekanteld op de pot en laat de saus minstens 30 minuten pruttelen op een zacht vuur. Verwijder de kruidentuil én het uitgekookte spek uit de pot saus.
Mix de saus glad met de staafmixer. Roer ze nadien door een grote zeef. Gebruik de bolle zijde van een pollepel om de klus te klaren.
Verwarm de gezeefde saus in een pot op een zacht vuur. Proef en voeg eventueel wat zout toe. Leg de gebakken gehaktballen in de saus en geef ze even de tijd om op temperatuur te komen.

De gehaktballen
Breng een pot water met een snuif zout aan de kook.
Stort het gehakt in een ruime mengschaal. Breek er de eieren in en meng beide met een vork.
Strooi het paneermeel erin en meng opnieuw. Bepaal een juiste balans: het vleesmengsel moet stevig zijn en tegelijk nog voldoende sappig. Proef het gehaktmengsel en voeg naar smaak versgemalen peper en wat zout toe. Meng het vlees een laatste keer en rol er gelijke balletjes van met een diameter van zo’n 3 centimeter.
Leg de gehaktballen in het kokende water en gaar ze gedurende 5 tot 7 minuten. Schep het vlees uit de pot en laat de balletjes uitlekken op een schone doek.
Smelt een klont boter in een ruime braadpan. Bak de balletjes rondomrond goudbruin. Bak grote hoeveelheden vlees eventueel in meedere beurten.

De kriekensaus
Doe de krieken en het vocht waarin ze opgelegd zijn in een ruime pot. Breng ze rustig aan de kook.
Schep het puddingpoeder in een kop, voeg wat water toe en los het poeder erin op.
Naar smaak kan je een mengeling van puddingpoeder en maiszetmeel gebruiken.
Roer met mengsel door de hete krieken, tot de saus wat bindt.
Leg de gebakken gehaktballen in de saus en laat ze nog even opwarmen.
Serveer de balletjes met krieken met vers bruin brood besmeerd met een beetje boter.

De aardappelpuree
Schil de aardappelen en kook ze gaar in water met een snuif zout.
Stamp ze fijn en voeg een klont boter toe, een ei en een scheutje melk. Roer tot je een smeuïge puree krijgt.
Proef en kruid de aardappelbereiding met zout en eventueel wat vers geraspte nootmuskaat.
Serveer de balletjes in tomatensaus met een schep verse puree.

Tip
- Rol balletjes met natte handen. Dan kleeft het mengsel niet vast.
- Snij het stuk spek eventueel in enkele grote stukken.

Asperges op vlaamse wijze

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- Belgische witte asperges
- 300 g hoeveboter (min.)
- 6 eieren
- 1 bussel krulpeterselie
- nootmuskaat

Bereiding

De asperges
Asperges koken is niet moeilijk, maar tegelijk een klein kunstje. Doe koud water in een ruime kookpot en voeg er een snuifje zout aan toe. Schil de asperges met een dunschiller. Hou elke asperge vast bij de kop en schil van boven naar onder, rondom rond. Druk niet te hard op het mesje, en rits de schil er in fijne slierten van af. Breek vervolgens het houterige 'kontje' van de asperges af. Leg de geschilde asperges snel in het koude water en verhit de pot op een matig vuur. Breng het water tot aan het kookpunt, laat het heel even bubbelen en zet de pot vervolgens weg van het vuur.Laat de asperges nog enkele minuten rusten in het warme water. Reken 5 tot 10 minuten voor een flinke portie.
Proef even, en controleer of ze de juiste garing hebben: nog knapperig maar toch voldoende knabbelzacht. Schep de asperges uit het water. Laat ze uitlekken op een propere keukendoek.

De geklaarde boter
Leg de hoeveboter in een pot en laat ze rustig smelten op een zacht vuur. Voor dit gerecht heb je 'geklaarde' boter nodig. Dat wil zeggen dat de witte melkbestanddelen uit de gesmolten boter moet verwijderd worden. Zodra de boter gesmolten is, zullen de melkresten bovendrijven. Schep ze voorzichtig weg met behulp van een kleine pollepel of een eetlepel. Een deeltje van het residu zakt naar de bodem. Ook dat gebruik je straks niet. Hou de geklaarde boter warm op een zeer zacht vuur.

De mimosa van ei en peterselie
Breng een pot of een pannetje met water aan de kook. Spoel de peterselie, laat het groen uitlekken en knip er de steeltjes af. Snipper de peterselieblaadjes fijn. Kies voor kwalitatieve verse eieren. Leg de eieren in het kokende water en kook ze hard in zo'n 9 à 10 minuten. Koel ze nadien in koud water. Pel de eitjes en doe ze in een mengschaal. Plet ze met een vork of pureestamper tot 'mimosa'. Maak er geen puree van, maar behoud fijne stukjes ei. Schep de geprakte eieren in de warme geklaarde boter. Voeg er ook een flinke portie peterseliesnippers aan toe en meng alles. Rasp wat nootmuskaat in het mengsel, samen met een snuifje zout en wat peper van de molen. Proef of de smaken goed zitten.

Afwerken en serveren
Serveer per persoon 6 à 8 warme asperges op een groot (of langwerpig) bord. Als voorgerecht zijn 4 stuks voldoende. Schep daarover een flinke portie van het eiermengsel met geklaarde boter en verse peterselie.

Tip
Zet de borden op tafel met de kopjes van de stengels linksonder. Zo presenteer je ze volgens de regels van de kunst.

Konijn met pruimen

Ingrediënten (+/- 4 personen)

Voor het konijn met pruimen
- 4 konijnenbouten
- 75 cl bier (amberkleurig of bruin, naar eigen wens)
- 4 uien
- 250 g gedroogde pruimen (liefst ontpit)
- 2 eetlepels pruimenconfituur (of gebruik wat bruine suiker)
- 2 eetlepels mosterd
- 2 eetlepels bloem
- 4 takjes tijm
- 4 blaadjes laurier
- 3 kruidnagels
- scheutje natuurazijn
- klontjes boter

Voor het witloofslaatje
- 6 repen (grond) witloof
- 2 eetlepels mayonaise

Bereiding

Voor het konijn met pruimen
Kruid de konijnenbouten langs de beide zijden met peper van de molen en wat zout. Pel de uien, halveer ze en snij ze in fijne halve ringen.
Smelt een royale klont boter in een grote stoofpot op een matig vuur. Leg de stukken konijn in de pot en geef ze een goudbruin korstje. Draai het vlees tijdig om. Het vlees is verre van gaar, maar toch schep je het al uit de pot. Vervang indien nodig een deel van het braadvet door wat verse boter. Stoof de uien in het hete braadvet. Roer regelmatig en laat ze gerust een beetje zachtbruin bakken.
Snij gedroogde (en ontpitte) pruimen in hapklare stukken. Voeg de pruimenconfituur toe of gebruik wat bruine suiker. Zet het vuur wat zachter. Bepoeder de inhoud van de pot met een laagje bloem en roer. Laat alles een minuutje bakken.
Leg de stukken kortgebakken konijn opnieuw in de pot en schenk het bier erbij. Voeg ook de mosterd toe. Roer nog even, zodat er geen ingrediënten vastkleven aan de bodem van de pot en zet het vuur zacht. Bind takjes tijm en blaadjes laurier samen met een eindje keukentouw. Doe het 'bouquet garni' in de pot, samen met de kruidnagels.
Voeg een beetje versgemalen peper toe én een bescheiden snuif zout. Roer, zet het deksel op de pot en laat het vlees minstens een uur sudderen in de saus. Het konijn hoort zo zacht te zijn dat het bijna van de botjes valt.

Voor het witloofslaatje
Maak de witloofsla kort voor het serveren, zodat ze fris en knapperig blijft. Verwijder het taaie 'kontje' uit elke stronk. Snipper het witloof zeer fijn en doe de groente in een schaal. Meng de

mayonaise eronder. Gebruik een bescheiden hoeveelheid, zodat er een dun laagje rond elk stukje witloof kleeft.
Proef en werk de salade af met een scheutje natuurazijn, peper en zout.

Afwerken
Bak aardappelkroketten goudbruin.
Voeg kort voor het serveren een bescheiden scheutje natuurazijn toe aan de pot met konijn en roer. Een kleine hoeveelheid zuur geeft het gerecht een opmerkelijke smaaktoets die proeft naar meer.
Bedien iedereen met een malse konijnenbout, voldoende biersaus met pruimen, een schep frisse witloofsla en kroketten.

Kalfstong in madeirasaus met pommes duchesse

Ingrediënten (+/- 4 personen)

Voor de tong in de kalfsbouillon
- 1 kalfstong
- 4 l water
- 4 stengels selder
- 4 dikke wortels
- 2 stammen preien
- 2 uien
- 1 bol look
- 1 koffielepel zwarte peperbolletjes (of wat grof gemaken zwarte peper)
- 4 takjes tijm
- 4 blaadjes laurier
- 1 takje rozemarijn
- 4 kruidnagels
- zout

Voor de saus
- 1 ½ l kalfsbouillon
- 15 cl madeira
- 500 g kleine Parijse champignons
- 1 sjalot
- 1 teentje look
- ½ citroen
- 2 eetlepels geconcentreerde tomatenpuree
- enkele takjes krulpeterselie
- 60 g bloem
- 60 g boter
- evt. een snuifje cayennepeper

Voor de pommes duchesse
- 1 kg aardappelen (loskokend)
- 4 eieren
- zout

Bereiding

Voorbereiding
Leg de kalfstong in een pot met gezouten water. Zet het vlees een nachtje in de koelkast en leg de tong nadien enkele uren in water om te ontzilten.

Verwarm de oven voor tot 180°C.

De blanke fond met tong
Zet een grote kookpot of soepketel gevuld met water op een matig vuur. Spoel alle bouillongroenten schoon. Snij de wortelen, de prei en de selder in grove stukken. Gebruik ook wat loof van de selder. Doe de groenten in de pot met water.

Pel de uien, snij ze in grove stukken. Snij de bol look overlangs in twee en gooi de helften in de pot, samen met de stukken ui. Doe de peperbolletjes in een vijzel en kneus ze. (Of gebruik grof gemalen zwarte peper.) Doe de peper samen met de kruidnagels, de laurierblaadjes, de rozemarijn en de takjes verse tijm in de bouillon. Voeg ook een snuif zout toe.
Breng de groentebouillon aan de kook. Leg vervolgens de stukken kalfspoot in de warme bouillon, samen met de kalfstong.
Laat de bouillon met de kalfspoot en de tong 90 minuten sudderen, tot het vlees gaar is.
Haal de botermalse kalfstong uit de bouillon. Laat het vlees wat afkoelen.
Schep nadien het laagje vet dat aan het oppervlak drijft weg. Zo krijg je een smaakvolle en ontvette bouillon.

De aardappeltorentjes voorbereiden
Schil de aardappelen, snij ze in grote stukken en kook ze gaar in water met een snuif zout.
Giet de aardappelen af en zet de pot nog kort op het vuur zodat het laaste restje kookvocht wegdampt. Roer de aardappelen door de passe-vite, zodat je een fijne puree verkrijgt.
Scheid de eieren en roer de dooiers zorgvuldig door de puree.
Voeg wat zout toe, roer en schep de puree in een spuitzak, voorzien van een breed gekarteld spuitmondje.
Leg een bakmatje of een vel bakpapier op een vlakke ovenschaal.
Spuit daarop identieke torentjes van aardappelpuree, die zo’n 4 centimeter breed en hoog zijn.
Zet de pommes duchesse opzij tot 20 minuten voor het serveren.

De madeirasaus
Schenk de bouillon door een zeef. Maak nu de roux voor de saus. Smelt de boter in een pot op een matig vuur. Schep de bloem bij de bruisende boter en roer met de garde. Laat het stevige mengsel kort bakken zodat de bloemsmaak verdwijnt.
Schep een deel van de kalfsbouillon bij de roux en roer met de garde. Laat de saus binden. Voeg extra bouillon toe als de saus te dik is. Hou de saus warm op een zacht vuur.
Voeg de tomatenpuree toe en roer. Proef de saus en kruid ze met wat peper van de molen en een snuifje zout.
Wrijf de paddenstoelen schoon en snij elk exemplaar in kwartjes. Hou ze even opzij.
Pel de sjalot en snipper ze in zo fijn mogelijke stukjes. Plet de look tot pulp. Smelt een klontje boter in een braadpan op een matig vuur.
Bak de kwartjes champignon goudbruin. Voeg na enkele minuten de lookpulp toe, gevolgd door de snippers sjalot. Kruid de paddenstoelen met een beetje peper en zout.
Pluk intussen enkele takjes krulpeterselie, spoel ze schoon en snipper het kruid zo fijn mogelijk.
Schep de gebakken champignons in de saus en laat ze kort pruttelen.

Afwerken en serveren
Giet de madeira in de saus, voeg wat citroensap toe, roer, proef en kruid ze naar smaak met wat peper van de molen (of een beetje straffe cayennepeper) en zout. Voeg tenslotte de snippers krulpeterselie toe. Schuif de pommes duchesse in de hete oven van 180°C. Gaar ze goudbruin in ongeveer 20 minuten.
Neem er de (deels) afgekoelde kalfstong bij en pel het vel (een taai vlies) ervan af. Doe dit zorgvuldig. Achteraan de tong zit een stuk vet. Snij dit weg.
Gebruik een vlijmscherp mes om de kalfstong te versnijden. Snij het botermalse vlees in dunne plakjes. (ongeveer 0,5 cm dik)
Schik op het bord van elke tafelgast enkele lapjes kalfstong en lepel er een flinke schep madeirasaus met paddenstoelen over. Serveer het gerecht met de aardappeltorentjes.

Steak tartaar met fijne frieten

Ingrediënten (+/- 4 personen)

Voor de steak tartaar
- 600 g rundsvlees (bv. 'pelée royale')
- 1 sjalot
- ½ bussel krulpeterselie
- 4 kleine zure augurken
- 2 eetlepels kappertjes
- 1 ei
- 2 dl arachideolie
- 1 eetlepel mosterd
- 1 eetlepel natuurazijn
- scheutje Worcestershiresaus (Engelse saus)
- enkele druppels tabasco
- scheutje lauw water

Voor de fijne frieten
- 1 kg frietaardappel

Bereiding

Frieten voorbereiden
Spoel en schil de aardappelen en snij ze met de hand in gelijkvormige frieten.
Spoel dikke frieten niet, maar doe dat wel met de fijne reepjes. Fijne frieten lossen veel zetmeel waardoor ze tijdens het bakken aan elkaar klitten. Dep gespoelde frieten zorgvuldig droog, om een spatconcert tijdens het bakken te vermijden.
Verhit het frietvet (bij voorkeur Ossewit) tot 140°C.
Bak de frietjes een eerste keer, maar laat ze nog niet kleuren. Tijdens de eerste bakbeurt 'pocheer' je de frieten, waarbij ze gegaard worden.
Laat de aardappelreepjes uitlekken en afkoelen op een schaal met een vel keukenpapier.

De mayonaise
Neem een ruime mengschaal. Breek het ei en doe enkel de dooier in de schaal. Het eiwit gebruik je niet. Voeg de mosterd toe, een scheutje natuurazijn en een likje (lauw) water. Meng alles met de garde en schenk er beetje bij beetje de neutraal smakende olie bij.
Blijf continu roeren tot je een gebonden mayonaise krijgt. Voeg tussendoor een snuifje zout en peper van de molen toe. Proef de mayonaise, zodat ze een mooie smaakbalans heeft. Bewaar de saus koel.

De vleesbereiding
Snij het vlees eerst in dunne lapjes. Snij deze lapjes vervolgens in zeer fijne reepjes, die je dan in uiterst fijne stukjes snijdt. Blijf nog een tijdje snijden en hakken zodat het vlees echt fijn gehakt is. Dit kost een beetje tijd en moeite, maar het resultaat is het waard.
Doe het fijngehakte vlees in een mengschaal en spoel het werkvlak waarop je het hebt versneden schoon. Bewaar de gehakte biefstuk koel.

Pel de sjalot en snipper ze zorgvuldig in hele fijne stukjes.
Laat de kappertjes uitlekken en hak ze fijn met een scherp mes. Hak ook de zure augurken in piepkleine stukjes. Voeg de stukjes sjalot, kappertjes en augurken bij het vlees. Spoel de peterselie en snipper de blaadjes fijn. Gebruik geen peterseliesteeltjes.
Voeg een deel van de peterseliesnippers bij het vlees en meng alles. Proef en voeg indien nodig extra peterselie toe.
Schep een paar lepels mayonaise bij de vleesbereiding. Meng en bepaal wanneer de tartaar smeuïg is. Het vlees mag niet zwemmen in de saus, dus hou het bescheiden.
Voeg een scheutje Worcestershiresaus toe en enkele druppels tabasco. Proef opnieuw en voeg indien nodig wat extra toe.
Voeg naar smaak nog een snuifje zout toe en wat versgemalen peper, en meng de steak tartaar een laatste keer.

Afwerken en serveren
Spoel de blaadjes waterkers en laat ze uitlekken.
Verhit het frietvet vervolgens tot 180° - 190°C.
Bak de koude frieten tijdens de tweede bakbeurt goudbruin en knapperig.
Giet de frieten opnieuw in een schaal met wat keukenpapier, zodat ze even kunnen uitlekken. Strooi er naar smaak wat zout over.
Schep een portie steak tartare op elk bord en druk de vleesbereiding aan tot ze de vorm van een dikke hamburger krijgt.

Tip
- Gebruik een mes of een vork om de bovenzijde van de tartaar te decoreren met ribbels in een ruitvormig patroon.
- Het is zeer belangrijk dat je het verse vlees snijdt, en niet ‘plet’. Een vlijmscherp mes is dus onmisbaar om een top-resultaat te verkrijgen.
- Kies voor een kwalitatief stuk gepelde biefstuk, bij voorkeur wat gerijpt door je slager.
- Druppel vlak voor het serveren een beetje citroensap in de vleesbereiding en meng. Het zuur zorgt voor een koude garing, dus doe dit pas op het einde! Je wil niet dat de tartaar een grijze tint krijgt.
- Je kan de sjalotsnippers ook een uurtje laten marineren in azijn. Dan garen de sjalotten een beetje en smaken ze minder scherp. Je kan de tartaar ook bereiden met fijn gesneden opgelegde zilveruitjes.

Zeetong 'à la meunière' met peterselieaardappelen

Ingrediënten (+/- 4 personen)

Voor de zeetongen
- 4 zeetongen (ontveld)
- 2 citroenen
- 1 bussel krulpeterselie
- klonten boter

Voor de sla
- 1 kropsla
- 1 sjalot
- enkele sprieten bieslook
- 2 takjes dragon
- ½ bussel fijne kervel
- scheutje slaolie
- scheutje natuurazijn

De peterselieaardappelen om erbij te serveren
- 800 g middelgrote, vastkokende aardappelen
- enkele takjes peterselie
- klontjes boter

Bereiding

De aardappelen voorbereiden
Schil de vastkokende aardappelen tot elegante 'kasteelaardappelen'. Om ze de vorm van een ton te geven, snij je eerst een stukje van de beide uiteinden. Nadien snij je rondomrond plakjes schil weg tot je elegante 'pommes chateau' overhoudt.
Kook de aardappelen gaar in water met een snuifje zout. Werk op een matig vuur en hou ze in de gaten.

De sla voorbereiden
Verwijder de buitenste bladeren van de kropsla. Die hoef je niet te gebruiken.
Vul de pompbak met water en pluk de rest van de slablaadjes los. Spoel ze in het koude water. Vooral het knapperige hart van de sla is erg lekker. Laat de sla nadien goed uitlekken of zwier ze droog.
Pel de sjalot en snij ze overlangs in twee. Snipper ze in flinterdunne halve ringen.
Spoel de verse kruiden. Gebruik een selectie naar keuze. Snipper de pijpjes bieslook zeer fijn. Pluk de blaadjes van de dragon en snijd ze in fijne snippers. Doe hetzelfde met pluksels kervel en zet het groen even opzij.
Spoel het busseltje krulpeterselie en pluk de steeltjes weg. Snijd het groen in zeer fijne snippers en bewaar ze om de saus en de aardappelen af te werken.

De aardappelen en de sla afwerken
Giet het kookvocht van de aardappelen weg. Voeg een paar klontjes boter toe, gevolgd door een kwart van de fijngesnipperde peterselie.
Roer voorzichtig, tot de aardappelen glans krijgen terwijl de snippers peterselie er aan vastkleven.
Neem ze weg van het vuur en hou de peterselieaardappelen warm.
Meng de blaadjes kropsla met de snippers sjalot en de fijne kruiden. (bieslook, dragon, kervel)
Werk de sla af met slaolie, een scheutje natuurazijn en wat peper en zout. Meng voorzichtig.

De zeetongen bakken
Verwarm een groot bord om straks de gebakken zeetongen op te bewaren.
Knip zorgvuldig het buitenste randje met 'zijgraten' van elke tong weg. De bredere rand van de vis is bijzonder lekker, want tussen de graten zitten heel wat kleine stukjes smakelijk visvlees.
Verwijder ook eventueel de bundel kuit van de tong. Spoel de vissen even onder de kraan en dep ze droog met een schone doek.
Kruid de zeetongen langs beide zijden met wat peper van de molen en een beetje zout.
Verhit een flinke klont boter in een grote bakpan met anti-aanbaklaag, op een zacht tot matig vuur.
Werk geduldig en bak écht niet te warm!
Leg de tongen in de hete boter en laat ze 2 tot 3 minuten bakken. Schud regelmatig even met de pan, zodat de vissen in geen geval aan de bodem kleven. Draai ze vervolgens voorzichtig om.
Vermijd dat het braadvet verbrandt! Leg eventueel wat extra koude boter in de pan en zet het vuur zacht. Na 2 minuten is de vis wellicht al perfect gebakken.
Leg de tongen op een warm bord.

Afwerken
Zet de pan(nen) met braadvet van de vis op een matig vuur. Voeg verse klontjes boter toe. Zodra de boter bruist voeg je een snuifje zout en versgemalen peper toe. Knijp ook een gulle scheut citroensap erbij
Voeg royaal veel peterseliesnippers toe, roer en neem de pan weg van het vuur.
Serveer op elk groot bord een versgebakken zeetong met een flinke lepel van de warme botersaus met citroen en peterselie er overheen.
Leg er peterselieaardappelen langs en wat knapperige kropsla met kruiden en vinaigrette. Serveer meteen.

Tip
- Doe de sjalotsnippers in de mengschaal en laat ze even marineren in een mengsel van slaolie en wat natuurazijn.
- Wellicht kan je maximaal 2 tongen in één pan bakken. Werk desgewenst met meerdere braadpannen.

Stoofvlees-friet

Ingrediënten (+/- 4 personen)

Voor het stoofvlees
- 1 kg rundsvlees uit de nek (al dan niet versneden)
- 1 l bruin bier (bv. Sint-Bernardus Abt 12, Rodenbach,...)
- 2 dikke uien
- 2 laurier
- enkele takjes verse tijm
- enkele peterseliestengels
- 1 of 2 bruine boterhammen
- 2 eetlepels scherpe mosterd (minimum)
- 2 eetlepels appel-of perenstroop
- scheutje natuurazijn
- enkele klontjes boter

Voor de witloofsla
- 6 stronkjes witloof
- 2 eetlepels mayonaise
- scheutje natuurazijn

Voor verse mayonaise
- 4 eieren
- 4 dl arachideolie of fijne slaolie
- 1 eetlepel natuurazijn
- 1 eetlepel lauw water
- 1 eetlepel (scherpe) mosterd

Voor de frieten
- 1 kg frietaardappelen (bv. bintje)

Bereiding

Voorbereiding
Laat het vlees op kamertemperatuur komen.

Schil de aardappelen en snij ze in frieten van gelijke dikte. Pocheer de reepjes in frietvet van 140°C, tot ze gaar zijn tot in de kern. Laat de frieten nadien uitlekken en afkoelen op een keukendoek.

Bereid eventueel een pot verse mayonaise. Doe de eierdooiers in een diepe mengbeker en klop ze even los. Doe er de azijn, het water en de mosterd bij. Plaats de staafmixer in de pot en laat het toestel draaien. Voeg de olie toe, en beweeg de mixer op en neer. Enkele seconden later is de mayonaise gebonden. Proef, kruid met peper en zout, en roer.

Het stoofvlees
Pel de uien en snipper ze grof.
Verhit een ruime stoofpot en smelt er een klont boter in. Stoof daarin de uien op een matig vuur. Roer en laat ze niet bruin bakken.
Verhit een braadpan op een matig tot stevig vuur, en smelt er een klontje boter in.
Schroei de stukken vlees in de braadpan, tot ze een goudbruin korstje hebben. Kruid het vlees tijdens het bakken met wat peper van de molen en een snuifje zout.
Doe de stukjes vlees in de stoofpot met uien. Hou de braadpan met aanbaksels bij en schenk daarin het bruin bier. Roer alle aanbaksels van het vlees los, terwijl het bier aan de kook gebracht wordt. (deglaceren)
Zodra het bier kookt, giet je de hele inhoud van de pan in de stoofpot met vlees. Giet nooit koud bier rechtstreeks bij het vlees.
Bind enkele blaadjes laurier, een paar takjes verse tijm en enkele peterseliestengels samen met een eindje keukentouw. Laat het 'bouquet garni' meestoven in de pot.
Voeg de appel-perenstroop.
Besmeer een grote snee bruin brood royaal met scherpe mosterdLeg de boterham in de pot, bovenop het vlees, met de besmeerde zijde naar onder.

Op het fornuis
Het deksel hoeft aanvankelijk niet op de pot te staan. De kooktijd is ook afhankelijk van de kwaliteit van het vlees. Pas zodra de stoofvleessaus de gewenste dikte heeft, plaats je het deksel op de stoofpot. Laat de stoofschotel sudderen tot de stukken vlees botermals zijn.

Een witloofslaatje
Maak de witloofsla kort voor het serveren, zodat ze fris en knapperig blijft.
Verwijder het taaie 'kontje' uit elke stronk. Snipper het witloof zeer fijn en doe de groente in een schaal. Meng de mayonaise eronder. Gebruik een bescheiden hoeveelheid, zodat er een dun laagje rond elk stukje witloof kleeft. Proef en werk de salade af met een scheutje natuurazijn, peper en zout.

Afwerken en serveren
Verwijder het uitgekookte kruidentuiltje en de kruidnagels.
Werk het gare stoofvlees af met een voorzichtig scheutje natuurazijn en roer alles om. Dat beetje azijn wekt de smaken extra tot leven.
Proef en voeg naar smaak nog wat peper van de molen toe en een snuifje zout.
Geef de frieten een tweede bakbeurt op 180°C, tot ze goudbruin en krokant zijn. Strooi er naar smaak een beetje zout overheen.
Serveer stoofvlees met versgebakken frieten, witloofsla en wat mayonaise.

Tip
- Schenk het bruin bier dat je gebruikt hebt voor de bereiding bij de maaltijd.
- Een grote hoeveelheid vlees bak je het best in meerdere beurten. Wanneer de braadpan helemaal vol ligt met stukken vlees dan zal het mogelijk teveel vocht verliezen en 'koken' i.p.v. bakken.

Smeus met garnalen

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 600 g kleine vastkokende aardappelen (bv corne de gatte)
- 90 g hoeveboter
- 2 dl karnemelk (natuur)
- 2 eetlepels zure room
- ½ bussel bieslook
- zout
- 250 g ongepelde of gepelde grijze Noordzeegarnalen
- gepocheerde eieren
- 4 verse eieren (koel)
- een scheut natuurazijn
- een beetje grof zout (fleur de sel)

Bereiding

Spoel de aardappelen of veeg ze schoon met een vodje. Kook de ongeschilde aardappelen gaar in water met een snuif zout.

Pel de garnalen indien nog niet gepled. Zet ze nadien koel.

Giet het kookvocht van de aardappelen weg, zet de patatjes opzij en gebruik de pot opnieuw. Prik de aardappelen één voor één op een vork en verwijder de dunne schil.
Smelt de boter in de pot waarin je de aardappelen kookte. Laat de hoeveboter lichtjes kleuren (beurre noisette) op een matig vuur. Voeg een scheutje (ongezoete) karnemelk toe en doe vervolgens de geschilde aardappelen in de pot. Zet het vuur af of neem de pot van het vuur.
Druk de aardappelstamper enkele keren in de pot. Ga door tot je een puree krijgt waarin nog enkele brokjes aardappel zitten. Schep er ook de zure room bij en roer. Proef de 'tatjespuree' en voeg naar smaak een snuifje zout toe. Zet het deksel op de pot en hou de puree warm.

Spoel de sprieten bieslook schoon en snipper ze piepklein. Hou de kruiden even opzij.

Kies een hoge kookpot om de eieren te pocheren. Hoe hoger de pot, hoe makkelijker je resultaat krijgt. Vul de pot voor 3/4 met water en breng het aan de kook. Zet het vuur zachter en hou het water net onder het kookpunt. Voeg een royale scheut azijn toe tot je het zuur in het water proeft. De azijn zorgt ervoor dat het eiwit straks beter stolt. Doe er in geen geval zout in, want dat werkt averechts. Breek elk ei in een aparte koffiekop. Hou de dooier altijd heel. Hou ook een halve eierschaal opzij. Roer met een lepel of een garde in het water tot er een draaikolk ontstaat. Leg een stukje eierschaal in het water. Zodra het afdrijft naar het midden van de pot en ter plekke op een rustige manier rondjes danst, kan je beginnen met pocheren. Neem de eierschaal weg en giet het (eerste) ei in het midden van de pot zacht kolkend water. Na 1 tot 2 minuten is het ei voldoende gaar. Verhoog eventueel de temperatuur van het kookvuur een beetje. Je kan meerdere eieren tegelijk pocheren, maar wie op veilig speelt doet het één voor één. De dooier van een gepocheerd ei hoort binnenin nog lopend te zijn. Vis het gepocheerde ei voorzichtig op met een schuimspaan, zodat het water weglekt. Snij eventueel losse flapjes eiwit weg.

Roer de snippers bieslook doorheen de puree. Schep telkens een lepel van de aardappelpuree in een diep bord. Leg het gepocheerde ei voorzichtig en ongeschonden op de aardappelen. Strooi er een klein beetje grof zout over. Werk elk bord af met een portie vers gepelde garnalen.

Vogelnestjes in tomatensaus

Ingrediënten (+/- 4 personen)

de vogelnestjes
- 600 g gemengd gehakt
- 4 eieren + 1 extra eitje
- 2 eetlepels paneermeel
- boter, mootmuskaat

de tomatensaus
- 2 uien
- 1 scheutje olijfolie
- 800 g tomatenvlees of -blokjes in blik
- 80 g geconcentreerde tomatenpuree
- 1 koffielepel suiker
- basilicum, tijm, oregano
- 5 cl rode wijn

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.

de vogelnestjes
Breng een pot water aan de kook en kook de 4 eieren hard. Reken 9 à 10 minuten. Hou één ongekookt ei opzij voor de gehaktbereiding. Koel de eieren af onder koud stromend water en pel ze. Zet ze even opzij. Neem een ruime mengschaal en doe er het gehakt in. Voeg een snuifje zout en wat peper van de molen toe. Voeg het ei bij het gehakt. Strooi het paneermeel over het vlees en rasp wat verse muskaatnoot. Was je handen en kneed het gehakt tot een stevig, maar niet te droog mengsel. Rol een gehaktbal van zo'n 5 à 6 cm dik. Leg de bal in je hand en duw er een kuiltje in, ter grootte van een ei. Leg een hardgekookt ei in het kuiltje en kneed er het vlees rond. Druk de gehaktbal goed aan en rol het vlees door je handen, tot je een egale boulet krijgt die het ei naadloos omsluit. Leg de vogelnestjes op een groot bord en hou ze even opzij. Zet een braadpan op een matig vuur en smelt er een klontje boter in. Geef de vogelnestjes een goudbruin korstje. Rol de gehaktballen regelmatig even om. De vogelnestjes hoeven binnenin niet gaar te zijn. Leg de gekorste vogelnestjes in een ovenvaste schotel en bak ze 25 tot 30 minuten in de oven op 180°C.

de tomatensaus
Zet een stoofpot op een matig vuur en schenk er een scheutje olijfolie in. Pel de uien en snipper ze grof. Stoof de stukjes ui in de hete olijfolie. Roer regelmatig even in de pot. Voeg er een schepje suiker en de geconcentreerde tomatenpuree bij. Laat alles enkele minuten bakken. Roer regelmatig even in de pot. Schenk de rode wijn bij de groenten en laat de wijn voor een groot deel verdampen. Giet de tomatenstukjes erbij. Strooi de kruiden in de pot en laat de saus 10 minuten pruttelen op een zacht vuur. Mix de saus fijn met de staafmixer. Neem een tweede pot en zet er een fijne zeef bovenop. Schep de saus met een pollepel in de zeef en druk ze er met de bodem van de lepel doorheen. De pulp die je overhoudt, mag weg. Proef de saus en voeg naar smaak wat peper en zout toe. Prik diep in de vogelnestjes om te controleren of ze gaar zijn. Als er geen vleesrestjes aan de prikker blijven kleven, zijn de vogelnestjes gaar. Snij elke gehaktbal middendoor en leg de helften op het bord. Schenk er enkele lepels tomatensaus rond. Serveer de vogelnestjes met aardappelpuree of frietjes.

Bladerdeegtaart met appel en amandelnoot

Ingrediënten (+/- 4 personen)

Voor de taartbodem en vulling

- 1 vel bladerdeeg
- 200 g amandelpoeder
- 140 g patisseriebloem
- 120 g malse boter
- 100 g suiker
- 2 eieren
- 1 dl melk
- 150 g rozijnen
- enkele druppels vanille-extract
- een beetje extra bloem en boter

Voor de appeltopping

- 2 appels (bv. Jonagold)
- 6 cl amandellikeur (bv. Amaretto)
- 100 g amandelschilfers
- 100 g suiker

Bereiding

Laat de boter op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor tot 180°C. Laat de rozijnen weken in de Amaretto
Strijk de taartvorm in met een beetje boter. Bepoeder de boter met een dun laagje bloem.
Bedek de vorm met het bladerdeeg. Druk het aan in hoekjes en kantjes en druk de opstaande randen naar binnen toe.
Doe blokjes malse boter in de mengkom van de keukenmachine, samen met de suiker. Laat de machine rustig draaien tot beide goed gemengd zijn.
Meet de juiste hoeveelheid melk en kluts er de eieren doorheen.
Giet alvast een derde van het mengsel van eieren en melk in de mengkom met boter en suiker.
Meng de bloem met het amandelpoeder en schep deze 'droge stof' lepel per lepel in de pot van de keukenmachine. Tussendoor schenk je er de rest van het mengsel van melk en eieren bij.
Druppel er een beetje vanilleëxtract in.
Laat de rozijnen goed uitlekken en strooi ze in het beslag en laat de machine nog even draaien.
Schep de taartvulling in de taartbodem en strijk het oppervlak glad.
Schil de appelen en snij het vruchtvlees in gelijke blokjes van een centimeter breed.
Doe de stukjes in een mengkom, schenk er de gebruikte amandelikeur overheen en strooi er de amandelschilfers bij. Laat de fruitblokjes 10 minuten marineren in de likeur.

Neem een tweede mengschaal en strooi er kristalsuiker in. Schep daarin de uitgelekte appelblokjes met amandelschilfers tot er een dun laagje suiker rond kleeft.
Verdeel het zoet gepaneerde fruit gelijkmatig over de taart.
Bak ze in de oven van 180°C, gedurende zo'n 90 minuten.
Ontvorm de bladerdeegtaart voorzichtig. Laat ze afkoelen op een taartrooster.

Tip

- Je kan een punt warme versgebakken appel-amandeltaart ook serveren met vanille-ijs.

Zandkoekjes

Ingrediënten (+/- 45 koekjes)

- 125 g boter
- 20 g vanillesuiker
- 70 g bloemsuiker
- snuif zout
- 190 g bloem

Bereiding

Zorg dat de boter minstens op kamertemperatuur is.

Meng in een kom, de bloem, de in stukjes gebroken boter, de vanille-suiker, het zout en de bloemsuiker.
Kneed lang en stevig tot je een homogene massa krijgt. Mocht het deeg te droog zijn, voeg dan nog wat stukje boter aan toe.
Maar er een rol met een diameter van ongeveer 4 cm, van. Doe er plasticfolie rond en leg de worst minstens een halfuur in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Haal de rol uit de koelkast. Haal er de plastikfolie af en snij de rol in schijfjes van een paar millimeter tot max halve centimeter. Leg ze op bakpapier op een bakplaat.

Bak ze gedurende 20 à 25 minuten.

Tip
Smelt wat chocolade in een bain-marie of op een heel zacht vuurtje. Bestrijk de koekes met de vloeibare chocolade. Je kan over de chocolade ook wat geraspte cocos strooien.

Tarte tatin van witlof geparfumeerd met bloedsinaas & tijm

Ingrediënten (+/- 6 personen)

- 1 verpakking bladerdeeg
- 600 g witloofstronkjes
- 550 g zoete aardappel
- 75 g boter
- sap van 1/2 (bloed)sinaasappel
- enkele takjes verse jonge tijm

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.

Schil de zoete aardappelen en snij ze in de lengte in plakken. Smelt de boter in een pan en bak de aardappelplakken kort op een zacht vuur aan beide kanten.
Maak het witloof schoon en verwijder het harde bittere gedeelte.
Smelt boter in de bakvorm. Stoof hierin het witlof aan beide kanten op een zacht vuurtje.
Rits de tijmnaaldjes van de steeltjes en strooi over het witloof.
Overgiet met het sinaasappelsap en laat kort uitkoken.
Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Schik de plakken zoete aardappel bovenop het witloof.
Drapeer het bladerdeeg erover en stop de randen onder het witlof stevig in.
Prik met een vork enkele gaatjes in het deeg. Zo kan de stoom ontsnappen.
Bak gaar in 30 minuten in de voorverwarmde oven tot het deeg goudbruin kleurt.
Haal de tarte tatin uit de oven en laat even rusten in de pan.
Steek de randen los en keer om op een bord

Chocoladetaart

Ingrediënten

- 240 g boter
- 265 g pure chocolade (52% cacao)
- 95 g pure chocolade (70% cacao)
- 290 g suiker
- 4 eetlepels water
- 5 eieren
- snuifje zout
- cacaopoeder
- plantaardige olie

Bereiding

Verwarm de oven voor op 170°C.

Bekleed de bodem van een bakvorm met bakpapier.
Doe de boter in kleine stukjes. Hak de beide soorten chocolade ook in kleine stukjes. Meng met de boter in een grote vuurvaste schaal.
Doe de suiker met het water in een steelpan en breng op halfhoog vuur aan de kook tot het een siroop wordt. Giet de kokend hete siroop over de boter en chocolade. Roer tot alles gesmolten is en het een vloeibare chocoladesaus is.
Splits de eieren, roer de eidooiers 1 voor 1 door het chocolademengsel.
Laat de chocolademassa op kamertemperatuur komen.
Klop de eiwitten met een snuifje zout in een vetvrije kom tot een stevig eiwitschuim. Spatel het schuim voorzichtig met een pannenlikker door de lauwe chocolademassa.
Giet de massa in de springvorm en strijk de bovenkant glad. Zet de rest van het beslag opzij. Zet de vorm in de oven en bak de taart 40 minuten. Check met een satéprikker of de taart gebakken is. Als die er vrijwel schoon uitkomt, is de taart klaar. Neem de taart uit de oven en laat helemaal afkoelen.
Druk de bovenkant van de taart plat; het is niet erg als de korst breekt. Giet het overgebleven beslag erbovenop en strijk glad.
Bak de taart nog 20 à 25 minuten in de oven. Er moet nog wat vochtig kruim aan de satéprikker zitten als je de taart controleert.
Haal de taart uit de oven en laat de taart in de vorm koud worden.
Haal de taart uit de vorm en bestrooi met cacaopoeder.
Je kan de taart goed afgedekt 4 dagen buiten de koelkast bewaren.

Kabeljauw met prei en mosterdsausje

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 4 kabeljauwhaasjes (150 g per stuk)
- 2 wit van prei
- 1 citroen
- 1 dl droge vermout
- 4 eetlepels graantjesmosterd
- 150 g boter
- 2 aardappelen

Bereiding

Reinig de prei en snij in fijne ringen. Schil de aardappelen en snij in kleine dobbelsteentjes. Spoel ze. Doe de prei en aardappelen in een schaal die in de microgolfoven kan.
Bestrijk de kabeljauwhaasjes met mosterd. Leg de stukken op de groenten.
Schil de citroen en snij in schijfjes. Leg op elk stukje vis een citroenschijfje.
Giet de vermout over de vis. Verdeel de boter in klontjes over de schaal. Kruid met peper en zout.
Dek de schaal af en zet in de microgolfoven op 700 W gedurende 4 minuten per stuk vis.
Haal de vis uit de schaal. Roer de saus goed door elkaar.
Serveer onmiddellijk.

Broodstengels met kruidenkaas en prosciutto

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 1 verpakking bladerdeeg
- 1 doosje Boursin met fijne kruiden
- 1 verpakking prosciutto
- 1 ei

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.

Rol het bladerdeeg uit op het werkblad. Besmeer het bladerdeeg met de Boursin. Bedek de Boursin met de plakjes prosciutto. Snij het deeg met een scherp mes in repen van 2 cm.
Neem de repen aan de uiteinden vast, til ze op en draai ze enkele keren op tot een spiraal.
Leg de repen op een vel bakpapier op een bakplaat. Besmeer de repen met losgeklopt eigeel.
Bak ze gedurende 10 minuten in de voorverwarmde oven.
Laat ze afkoelen op een rooster.

Bûche van tiramisu

Ingrediënten (+/- 8 personen)

biscuit
- 4 eieren
- 110 g suiker (2 x 55 gr)
- 110 g patisseriebloem
- 150 ml sterke koffie (afgekoeld)

tiramisu vulling
- 100 ml koffie (niet te sterk)
- 100 ml Amaretto
- 100 g suiker
- 500 g mascarpone
- 5 eieren
- 50 g suiker (2 x 25 gr)
- 6 g gelatineblaadjes

afwerking
- Cacaopoeder
- Chocolade

Bereiding

Biscuit
Verwarm de oven op 220°C.
Scheid de eigelen van de eiwitten. Klop de eiwitten met 55 g suiker tot een stevig schuim. Klop de eigelen met 55 g suiker tot wit-gele massa. Meng het koude koffie onder de opgeklopte eigelen. Spatel er nu de eiwitten onder. Zeef vervolgens voorzichtig de gezeefde bloem over het mengsel en meng. Bedek de bakplaat met bakpapier. Verdeel het beslag over de bakplaat en strijk uit tot je een mooie rechthoek hebt. Zorg dat het deeg overal 1 cm dik is. Schuif de bakplaat in de oven en bak het 7 à 8 minuten. Haal uit de oven. Plaats op een rooster. Bevochtig een handdoek, leg op de biscuit en draai de biscuit om. Rol hem voorzichtig op.

Vulling
Zorg dat alle Ingrediënten op kamertemperatuur zijn, dus niet koelkast koud.
Week de gelatineblaadjes in koud water. Meng de koffie met de Amaretto en de suiker. Kook dit in tot een siroop en zet opzij. Klop de 5 eigelen samen met de 25 g suiker tot je een lichtgeel mengsel krijgt. Klop de eiwitten met 25 g suiker tot een stevig schuim. Meng er de mascarpone onder de opgeklopte eigelen. Met er daarna voorzichtig het eiwit onder. Knijp de gelatineblaadjes uit en los ze op in een bodempje warme room. Meng de opgeloste gelatine door het mascarponemengsel. Zet in de koelkast gedurende 15 à 30 minuten.
Rol de biscuit voorzichtig uit op een werkplank. Smeer de siroop gelijkmatig uit over de biscuit met behulp van een borsteltje. Hou wat van de siroop voor de afwerking van de bûche. Haat het mascaponemengsel uit de koelkast en smeer een gelijkmatige laag op de biscuit. Strijk open met een paletmes. Rol de biscuit op. Strijk de buitenkant van de büche met de resterende siroop en bedek de rol met de resterende crème. Strooi, met behulp van een zeef, de cacao over de rol en versier eventieel met stukjes chocolade en zilveren parels. Zet nog even in de koelkast tot het serveren.

Lamskroon in mosterdkorst met boontjes en rozemarijnaardappelen

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 600 g lamskroon
- 100 g spekblokjes
- 700 g sperzieboontjes
- 800 g krielaardappelen
- 4 eetlepels paneermeel
- 4 eetlepels mosterd
- 1 citroen
- 3 teentjes knoflook
- 1 koffielepel rozemarijn
- enkele takjes peterselie
- olijfolie en boter
- peper en zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Spoel de krielaardappelen, snijd ze met de schil in vieren en doe ze in een ovenschaal. Pel en snipper 2 teentjes knoflook. Doe de rozemarijn en de knoflook bij de aardappelen en besprenkel met olijfolie. Spoel de citroen, rasp het geel van de schil (seste), voeg toe aan de krielaardappeltjes en pers de citroen vervolgens uit over de krielaardappeltjes. Bak de rozemarijnaardappelen gedurende ca. 40 minuten goudbruin en gaar.
Smelt boter in een pan. Kruid het lamskroontje met peper en zout en bak aan beide kanten bruin. Gaar 10 minuten verder in de oven van 180 °C. Haal het vlees uit de oven en smeer het in met mosterd.
Meng het paneermeel met 1 gesnipperd teentje knoflook, fijngesnipperde peterselie en wat olijfolie. Strooi dit over de mosterd laag. Zet de oven op grillstand en laat het lamsvlees nog even 'korsten' in de oven gedurende 2 à 3 minuten. Blancheer ondertussen de boontjes in licht gezouten water en laat vervolgens schrikken onder ijskoud water. Zet een pan op het vuur met de spekblokjes. Voeg dan de boontjes toe en bak nog even verder op. Snijd de gebakken lamskroon
tussen de beentjes in stukken en schik samen met de boontjes en de rozemarijnaardappelen op een bord.

Tiramisu met mousse van mascarpone

Ingrediënten (6 personen)

voor de mascarpone mousse:
- 90 g eierdooiers
- 270 g mascarpone
- 200 g room
- 30 g melk
- 60 g water
- 175 g suiker
- 6 g gelatine
- 1 eetlepel amandellikeur
- sap van 1/4 citroen

voor de lange vingers:
- 100 g eierdooiers
- 150 g eiwit
- 125 g suiker
- 75 g bloem
- 75 g maiszetmeel
- 50 g amaretto
- 60 g koffielikeur
- 10 g amandellikeur

voor de tuille:
- 115 g eiwit
- 130 g bloem
- 100 g poedersuiker
- 45 g suiker
- 20 g vanillesuiker
- 20 g zachte boter
- 30 g room

voor de afwerking:
- 1 handje amaretti koekjes
- 1 eetlepel chocoladesaus
- 1 theelepel cacaopoeder

Bereiding

Maak de mousse van mascarpone
Verwarm het water en de suiker. Giet de eierdooiers erbij en roer goed door met een klopper. Warm al roerende om tot 85 °C. Haal de pan van het vuur en giet deze massa in een kom van de keukenmachine en laat met een klopper draaien op een gemiddelde snelheid. Zo krijg je een 'pâte à bombe.' Weeg van deze 'pâte à bombe' 105 g af zodra deze verdubbeld is in volume door het kloppen van de keukenmachine. Meng de mascarpone met 30 g melk.

Smelt de uitgeknepen gelatine met een scheutje room op een zacht vuur in een pannetje. Zet het vuur uit. Voeg een eetlepel 'pâte à bombe' toe en roer door. Spatel deze massa bij de overige 'pâte à bombe' en roer door. Voeg vervolgens deze massa bij de mascarpone met melk en spatel tot slot de opgeklopte room eronder. Giet het mengsel in een spuitzak en vul er 6 langwerpige cilindervormpjes mee. Laat ze invriezen. Wanneer ze bevroren zijn, kun je ze ontvormen door de vormpjes in de hand te nemen en een lichte druk uit te oefenen op de onderzijde van de vorm. Leg ze op een bord en laat ze verder ontdooien in de koelkast.

Maak de lange vingers
Verwarm de oven voor op 220°C. Klop de dooiers luchtig. Klop in een andere kom het eiwit stijf en voeg hier in drie keer de suiker bij. Spatel het stijve eiwit beetje bij beetje onder de opgeklopte dooiers. Zeef de bloem met het zetmeel. Voeg toe aan de rest van het mengsel en breng over in een spuitzak .
Bedek een bakplaat met bakpapier en strooi hier een beetje suiker over. Spuit het deeg voor de lange vingers erop en bak 10 min. af in de voorverwarmde oven.

Maak de tuille
Draai alle ingrediënten, behalve de boter met een platte deeghaak glad in een kom van de keukenmachine. Voeg de zachte boter er in kleine stukjes aan toe en laat draaien tot een egale massa. Verwarm de oven voor op 150°C. Lepel dit tuillebeslag in een spuitzakje. Spuit ermee lange repen mee op een bakmatje. Schuif dit matje op een bakplaat en bak ze 8 minuten af in de warme oven. Open de oven, haal er één voor één de tuilles uit en draai ze meteen rond een houten of metalen cilinder en vorm ze. Dit proces moet snel gebeuren. Eenmaal uit de oven worden de tuilles meteen krokant en fragiel. Je kunt de bakplaat eventueel terug in de oven steken om ze bij te warmen.

Meng de amaretto met de koffielikeur en de amandellikeur. Week 4 lange vingers in het koffie-mengsel. Snijd een stukje van de koekjes en steek in elke mascarpone-vormpje één koekje. Strijk glad en laat 1 uur opstijven in de koelkast.

Afwerking
Haal de tiramisu uit de vormpjes, leg er een tuille bovenop. Spuit er dotjes chocolade tussen. Vijzel de amarettokoekjes fijn en leg bij op het bord. Strooi er een beetje cacaopoeder over en werk af met een lange vinger.

Karnemelkbrood

Ingrediënten (6 personen)

- 100 ml honing
- 450 ml karnemelk
- 75 g gedroogde abrikozen of vijgen
- 75 g rozijnen
- 1 handvol hazelnoten
- 175 g bloem
- 75 g roggevlokken
- 40 g havermoutvlokken
- 75 g gebroken lijnzaad
- 75 g zonnebloempitten
- 1 koffielepel zout
- 1 koffielepel bakpoeder
- 1 koffielepel bicarbonaat
- havermout om te bestrooien

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C.
Roer in een kom de honing door de karnemelk. Hak de gedroogde vruchten en de hazelnoten grof en meng ze met de rozijnen en alle andere ingrediënten. Roer er de gezoete karnemelk door. Bekleed het bakblik met bakpapier en laat het over de randen hangen. Doe het deeg in de vorm, strooi er wat havermoutvlokken over en bak het brood in het midden van de oven in ongeveer 45 minuten gaar.

Tip
Je kan het brood kruidiger maken door het toevoegen van vb 1 koffielepel anijszaad en/of 1 koffielepel karwijzaad en/of 1 koffielepel korianderzaad en/of 1 koffielepel venkelzaad

Frambozenmeringues

Ingrediënten (6 personen)

- 1 dl frambozencoulis, diepvries of koelvak
- 4 eiwitten op kamertemperatuur
- 250 g fijne kristalsuiker
- 250 g verse frambozen
- 2 dl room
- 2 eetlepels poedersuiker

Bereiding

Laat diepgevroren coulis ontdooien.
Verwarm de oven op 120°C.

Klop de eiwitten schuimig in een grote kom. Voeg er gestaag eetlepel per eetlepel de kristalsuiker aan toe. Werk zo alle suiker met de eieren op tot een stevig glanzend schuim. Doe er de frambozencoulis, op kamertemperatuur, en twee derde van de frambozen bij, en spatel één keer om.
Bekleed 2 bakplaten met bakpapier en schep er – met voldoende ruimte ertussen – 6 mooie toefjes eiwitschuim op. Schuif in de oven en verlaag de temperatuur tot 110°C. Laat 2 uur drogen in de oven.
Klop de room stijf met de poedersuiker. Serveer de meringues met de rest van de frambozen en slagroom.

Moelleux met sinaasappelcoulis

Ingrediënten (6 personen)

- 125 g boter + extra
- 20 g patisseriebloem + extra
- 2 eieren + 1 eidooier
- 60 g fijne kristalsuiker
- 125 g fondantchocolade

de coulis

- 250 ml sinaasappelsap
- 1 stuk gemberwortel van 2 cm, geschild
- 3 eetlepels suiker
- 10 g maïszetmeel

Bereiding

Verwarm de oven tot 180°C.

Maak eerst de coulis. Breng het sinaasappelsap met de gember en suiker aan de kook en laat 5 minuten trekken op een zacht vuurtje. Verwijder de gember. Los het maïszetmeel op in wat water en bind er de coulis mee. Laat afkoelen.

Smelt de boter en de chocolade au bain-marie.
Beboter de 6 muffinvormpjes en bestuif ze met bloem.
Klop de eieren met de dooier en de suiker witschuimig en roer het voorzichtig door de gesmolten chocolade. Spatel er nu de gezeefde bloem door.
Vul de vormpjes voor ¾ met het beslag. Bak de moelleux ongeveer 8 minuten in de oven. Serveer ze meteen, samen met de sinaasappelcoulis.

Tip
De chocolade moet er heerlijk dik uitvloeien. Daarom is de baktijd belangrijk en die is in elke oven anders. Best even testen dus.

Snelle biscuitrol

Ingrediënten (6 personen)

- 5 eieren
- 150 g fijne kristalsuiker + extra voor de afwerking
- 5 eetlepels melk
- 150 g zelfrijzende bloem
- 200 g confituur naar keuze

Bereiding

Verwarm de oven voor op 220°C.

Klop de eieren met de suiker witschuimig. Roer er de melk door en zeef er dan de bloem bij. Meng kort.
Strijk het beslag uit op een met bakpapier beklede bakplaat, in de vorm van een rechthoek. Schuif in het midden van de oven en bak 5 à 7 minuten.
Strooi suiker op een theedoek en keer het gebak er voorzichtig op om. Verwijder het bakpapier en besmeer de biscuit met confituur. Rol op met behulp van de theedoek en laat afkoelen.
Snij in plakken.

New York cheesecake

Ingrediënten (8 personen)

de bodem
- 250 g volkorenkoekjes
- 120 g gesmolten boter

de vulling
- 500 g mascarpone
- 300 g ricotta
- 100 g fijne kristalsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 50 g maïszetmeel
- 3 eieren
- 1 dl room
- 200 g witte chocolade, pellets of stukjes
- 2 el melk
- 100 g bosbessen

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175°C.

Verkruimel de koekjes en meng ze met de gesmolten boter. Verdeel het mengsel over de bodem van een springvorm. Druk goed aan en bak 10 minuten in de oven. Laat afkoelen.

Meng de mascarpone met de ricotta. Roer met de suiker, de vanillesuiker en het maïszetmeel tot een glad mengsel. Roer er de eieren een voor een door en vervolgens de room. Smelt de witte chocolade au-bain-marie of in de microgolfoven, samen met de melk. Roer glad en roer door de rest van de vulling. Giet de vulling in de springvorm en strooi er de bosbessen over. Bak de taart 50 minuten à 1 uur. Laat afkoelen in de oven met de ovendeur op een kier, tot de oven volledig afgekoeld is. Zet de taart in de koelkast, zodat de vulling verder kan opstijven.

Tip
Je kan ook krieken of kersen gebruiken ipv bosbessen.

Merveilleux

Ingrediënten (8 personen)

- 100 g eiwitten
- 110 g suiker
- 100 g poedersuiker
- 1 dl volle room (zeer koud)
- 200 g zwarte chocolade
- 100 g hazelnoten

Bereiding

Verwarm de oven voor op 170°C.

Klop de eiwitten lichtjes op, voeg 100 g suiker in één keer toe en klop verder tot een stevig glanzend schuim. Voeg vervolgens de poedersuiker toe en spatel voorzichtig door de eiwitten. Bedek een ovenplaat met bakpapier. Vul een spuitzak zonder spuitmond met de eiwitten en spuit toefjes van 8 cm doorsnede op het bakpapier. Bak ze krokant in de oven gedurende 30 à 35 min, zodat ze lichtjes gekleurd zijn. Laat de meringues afkoelen.

Verlaag de oventemperatuur naar 150°C. Rooster de noten in de oven gedurende 10 min. Hak ze daarna grof. Klop de room half op en voeg al kloppend de rest van de suiker toe.
Maak nu de chocoladeschilfers. Smelt 100 g chocolade au bain-marie. Smeer de gesmolten chocolade met behulp van een mes of een spatel zeer dun uit op een vel bakpapier. Laat minstens 30 min afkoelen in de koelkast. Breek daarna in stukjes.
Schik de meringues op afzonderlijke coupes. Werk af met de opgeklopte room en de geroosterde noten. Bestrooi rijkelijk met de chocoladeschilfers. Laat, net voor het serveren, de rest van de chocolade au bain-marie smelten en serveer bij de merveilleux.

Fijne appeltaart

Ingrediënten (8 personen)

- 1 vel bladerdeeg
- 1 kg appelen
- 110 g boter op kamertemperatuur
- 100 g suiker
- 60 g amandelpoeder
- 1 ei

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.
Meng 60 g boter met het amandelpoeder en 60 g suiker. Voeg het ei toe en meng nogmaals goed tot een homogene crème. Rol het vel bladerdeeg open in een bakvorm.
Bestrijk het deeg gelijkmatig met de amandelcrème.
Schil de appelen, verwijder het klokhuis en snijd in heel fijne partjes. Schik de appeltjes op de amandelcrème en werk hiervoor van de buitenkant naar het midden toe.
Bestrooi met de rest van de suiker. Snijd de resterende boter in blokjes en verdeel deze over de taart. Bak gedurende 40 min in de oven. De taart is klaar wanneer de appeltjes licht gekaramelliseerd zijn.

Honingcake

Ingrediënten (8 personen)

- 6 grote eieren op kamertemperatuur
- 220 g suiker
- 80 g vloeibare honing
- 200 g zelfrijzend bakmeel
- 2 eetlepels warm water

Bereiding

Verwarm de oven voor op 160°C.

Zeef de bloem. Voeg het water bij de honing en meng goed.
Breek de eieren in een mengkom en klop stevig met de mixer. Voeg de suiker toe en klop verder in hoog tempo, tot het volume verdrievoudigd is. Giet het honing-watermengsel erbij en klop nog 30 seconden lichtjes op. Verdeel de bloem in 3 porties. Voeg 1 portie toe en klop 15 seconden lichtjes op, herhaal met de 2 resterende delen. Klop nog 1 minuut op wanneer alle bloem is toegevoegd.
Bedek een rechthoekige cakevorm met bakpapier en stort het deeg erin. Bak in de oven gedurende 50 minuten.
Haal uit de oven, laat volledig afkoelen alvorens te ontvormen.

Carpaccio van ananas en mango

Ingrediënten (8 personen)

- 20 cl water
- 5 takjes citroenmelisse
- 1 eetrijpe mango
- 80 g fijne kristalsuiker
- 1 verse ananas
- geraspte kokosnoot

Bereiding

Koel borden in de koedkast.

Breng het water met de suiker aan de kook, laat gedurende 2 minuten inkoken.
Voeg er de citroenmelisse aan toe en laat 15 minuten intrekken. Filter en druk goed aan.
Schil ananas en mango en snijd het ananas- en mangovlees met een mandoline in flinterdunne plakjes.
Schik ze mooi op gekoelde borden. Overgiet met de siroop en bedek met plasticfolie.
Bewaar 1 uur in de koelkast.
Bestrooi voor het serveren met de geraspte kokosnoot en leg er een takje citroenmelisse op.
Dien ijskoud op.

Tip
Je kan er ook een bolletje cocosijs opleggen of ander ijs kan ook. Ook een aanrader zijn munt sorbet of limoensorbet.

Lamsbout in de oven met gratin dauphinois

Ingrediënten (8 personen)

de lamsbout:
- 1 ½ kg lamsbout (ontbeend en opgebonden)
- 2 teentjes look
- 4 eetlepels honing
- 2 eetlepels graanmosterd
- verse rozemarijn

de sperzieboontjes:
- 400 g sperzieboontjes
- 1 sjalot
- natuurazijn
- bicarbonaat
- 1 klontje boter
- nootmuskaat

de gratin dauphinois:
- 600 g aardappelen (vastkokend)
- 200 g gemalen kaas (bv. Emmentaler)
- 25 cl melk
- 25 cl room
- boter
- 2 teentjes look
- 2 blaadjes laurier
- 2 takjes tijm
- 1 takje rozemarijn
- nootmuskaat

Bereiding

de lamsbout
Pel de look en snij de teentjes in plakjes.
Pluk enkele takjes rozemarijn.
Maak met de tip van je koksmes enkele insnijdingen in het vlees van een tweetal centimeter diep. Prop daarin telkens een plakje look en een takje rozemarijn. Tijdens het bakken zullen die aromaten hun smaak afgeven aan het vlees.

Verwarm de oven voor op 160°C.
Neem een braadslede en leg er de lamsbout in. Kruid het vlees met wat peper van de molen en een snuifje zout. Leg bovenop het vlees een paar (grotere) klontjes boter.
Plaats de braadslede in de oven (160°C) en bak het vlees 50 tot 60 minuten. (Jeroen gebruikt een heteluchtoven.)
Bereid intussen het glazuur voor de lamsbout. Meng hiervoor de honing en de graanmosterd.

Haal het vlees uit de oven en schep het glazuur van honing en mosterd er gelijkmatig overheen.

Verhoog de oventemperatuur tot 180°C.
Bak de lamsbout nog 10 tot 15 minuten in de hete oven (180°C).

Haal het vlees uit de oven en laat het even rusten. De perfecte lamsbout is rosé (rozig) gebakken. Het vlees mag niet saignant (bloederig) zijn.
Serveer het vlees in plakjes van zo'n halve centimeter breed.

de sperzieboontjes
Was de sperzieboontjes en knijp de topjes eraf.
Breng een pot met water aan de kook en voeg er wat zout en een snuifje bicarbonaat aan toe. (Het bicarbonaat zorgt ervoor dat de boontjes hun frisse groene kleur behouden.)
Kook de boontjes beetgaar (5 tot 7 minuten) en giet het kookvocht af.
Zet een stoofpot op een matig vuur en smelt er een klontje boter in. Snipper de sjalot fijn en stoof de stukjes glazig.
Doe de gekookte boontjes in de stoofpot en roer ze door de hete boter. Kruid de groenten met verse nootmuskaat, peper van de molen en een snuifje zout.
Voeg op het einde enkele druppels natuurazijn toe en roer de groentjes een laatste keer om.

de gratin dauphinois
Neem een kookpot en giet er de melk en de room in. Gebruik evenveel melk als room.
Voeg er de rozemarijn, de gekneusde en ongepelde teentjes look, de laurier en de tijm bij. Kruid het mengsel met voldoende peper van de molen, een snuif zout en vers geraspte nootmuskaat.
Verwarm het mengsel op een zacht vuur en laat alle kruiden hun smaak afgeven aan de room en de melk. Het mengsel mag heet worden, maar het hoeft niet te koken.
Schil de aardappelen en snij ze vervolgens in dunne plakjes van ongeveer 3 mm. Gebruik hiervoor een mandoline (snijtoestel) of snij de plakjes zorgvuldig met een scherp aardappelmesje.
Smelt een klontje boter en smeer hiermee de binnenzijde van de vuurvaste potjes in, met behulp van een keukenpenseel. Schik in elk potje een portie aardappelschijfjes. Schrank ze over mekaar. (Vul de potjes voor ongeveer 2/3 met aardappel.)

Opmerking: Je kan ook één grote portie gratin dauphinois maken, in een ruime ovenschaal.
Zeef het mengsel van melk en room. Schenk daarvan een portie in elk potje met aardappelschijfjes. (Zodat alle aardappelschijfjes onderstaan.)
Werk elk potje gratin af met een flinke toef gemalen kaas.
Plaats de potjes in de oven, bij de lamsbout (160°C). Laat ze zo'n 25 à 30 minuten garen, tot er een goudbruin kaaskorstje op ligt. Elke oven is anders, dus controleer de gaarheid door met een mesje in de schijfjes aardappel te prikken.

Serveer de potjes recht uit de oven.

Citroen-chocoladetaartjes

Ingrediënten (8 personen)

taartjesdeeg:
- 200 g bloem
- 35 g cacaopoeder
- 1/2 zakje bakpoeder
- 125 g boter (kamertemperatuur)
- 75 g poedersuiker
- 1 ei
- 25 g amandelpoeder

lemon curd
- 4 eieren
- 250 g suiker
- 4 onbehandelde citroenen
- 100 g boter op kamertemperatuur
- 1 limoen

Bereiding

Taartjesdeeg
Meng voor het deeg de bloem met het bakpoeder en de cacao in een kom.
Meng de boter met de poedersuiker en het amandelpoeder in een andere kom. Voeg het ei toe, roer goed en voeg dan het bloemmengsel toe. Meng tot een homogeen deeg en vorm er een bal van.
Wikkel het deeg in vershoudfolie en laat 2u rusten in de koelkast.

lemon curd
Was de citroenen onder stromend water. Trek zeste van 2 citroenen en pers de 4 vruchten uit.
Zet een pannetje met het citroensap, de zeste, de boter en de suiker op een laag vuur. Klop de eieren los en voeg ze eraan toe. Klop stevig verder tot het mengsel indikt. Laat afkoelen en zet even apart.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Bestuif het werkvlak met bloem en rol het deeg erop uit. Smeer de taartvormpjes in met boter en bestuif ze met bloem. Bekleed ze met het deeg en laat opnieuw 30 min in de koelkast rusten.
Bedek de taartbodempjes met bakpapier en vul met bakparels of gedroogde peulvruchten.
Bak ze 20 à 25 min voor in de oven.
Verwijder de bakparels 5 min voor het einde van de baktijd en bak nog 5 min verder.
Haal ze uit de oven, laat afkoelen en ontvorm.
Vul ze met de lemon curd met behulp van een spatel of spuitzak.
Werk af met kleine stukjes limoen.

Gentse waterzooi

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 4 kipwitten en 4 kippebouten
- 2 preien
- 3 takken witte selder
- 1 ui
- 1 teentje look
- 1 takje tijm
- 1 laurierblaadje
- 14 vastkokende aardappelen
- 1 wortel
- 30 g boter
- 30 g bloem
- 2 dl room
- 1 eidooier
- 1 bussel peterselie
- boter

Bereiding

Breng een bouillon gemaakt met het gesneden groen van de prei, 1 tak selder, de ui, de gepelde en gekneusde look, tijm en laurier, aan de kook. Kruid de bouillon goed met peper van de molen en zout. Versnij de kippen. Als de bouillon kookt, leg er de stukken kip in en laat ze er 30 minuten in koken. Laat daarna even afkoelen in de bouillon. (NB: leg nooit een kip in een koude bouillon of koude water!).
Verwijder het vel en verdeel elke kip in 4 gelijke stukken. Zeef ongeveer 1 liter bouillon apart.
Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Giet af en hou warm onder een handdoek of een met deksel. Snij de selder, wortel en het wit van de prei in julienne. Stoof ze even aan in een pot met wat boter en giet er dan de bouillon over. Kook ze in 1 minuut krokant gaar in de bouillon. Zeef de bouillon opnieuw.
Smelt de boter en voeg er de bloem aan toe. Laat even opdrogen. Haal van het vuur en doe er de gezzefde bouillon bij. Roer stevig door met de garde. Zet terug op het vuur en laat even binden maar ook flink doorkoken. De bedoeling is dat de saus iets dikker is dan een gebonden soep. Voeg dus eventueel wat extra bouillon toe. Kruid de saus met peper en zout.
Meng de room met de eidooier. Dit heet een ‘liaison’.
Roer er, van het vuur, de liaison door. Laat de saus vanaf nu niet meer koken.
Je kan de saus verfrissen (relever) door er wat citroensap aan toe te voegen.
Voeg de groentjes toe aan de saus.
Hak de peterselie (zonder de stengels) fijn
Leg in een groot, diep bord 2 stukken kip. Lepel er de saus met een deel groentjes over en schik 3 aardappeltjes rond de kip. Bestrooi met de peterselie.

Bladerdeeggebakjes met rabarbercompote

Ingrediënten (+/- 4 personen)

de rondjes
- 1 dik vel bladerdeeg
- 50 g amandelschilfers
- scheutjes suikersiroop (bv. sucre de canne)

de rabarbercompote
- 5 stengels rabarber
- 50 g rozijnen
- 2 eetlepels suiker
- klontje boter

de mascarponecrème
- 250 g mascarpone
- 2 eetlepels bloemsuiker
- 1 citroen
- een dopje vanilleextract of 10 g vanillesuiker

Bereiding

Verwarm de oven voor tot 180°C.

Gebruik een dik vel deeg dat je bij de bakker koopt, of leg twee vellen bladerdeeg uit de supermarkt bovenop elkaar. Kleef ze eventueel vast met een dun laagje losgeklopt eigeel.
Rol het vel bladerdeeg uit en steek er rondjes uit met behulp van een uitsteekring of een breed glas. Per gebakje heb je één rondje dik bladerdeeg nodig.
Leg een vel bakpapier of een siliconenmatje op de vlakke bakplaat. Leg er de rondjes bladerdeeg op en bestrijk ze met een laagje suikersiroop. Strooi er vervolgens een laagje amandelschilfers over, druk de nootjes aan en besprenkel ze opnieuw met een laagje suikersiroop.
Schuif de ovenplaat in de hete oven van 180°C en bak de lapjes deeg met amandelnoot zo'n 30 minuten, tot het luchtige goudbruine gebakjes zijn. Laat ze nadien afkoelen.

Spoel de rabarberstengels en trek de dunne schil eraf. Snij het vruchtvlees in grove stukken van een centimeter breed. Smelt een klontje boter in een stoofpot op een matig vuur. Doe de stukken rabarber in de pot en roer. Voeg de suiker toe naar smaak. Plaats een deksel op de pot, zet het vuur zachter en laat de alles minstens 15 minuten pruttelen tot je een rabarbercompote overhoudt. Laat daarna nog eens 15 minuten pruttelen zonder deksel. Voeg er de rozijnen aantoe en roer ze er goed onder. Laat de compote afkoelen.

Schep de mascarpone in een mengkom en roer los. Voeg de bloemsuiker en de vanillesuiker toe, roer en proef of het mengsel voldoende zoet is. Voeg er het vanilleextract aan toe indien je geen vanillesuiker gebruikte. Voeg wat citroensap toe. Proef of alle smaken in balans zijn – voeg naar smaak meer suiker toe. Schep het mascarponemengsel in een spuitzak.

Gebruik een broodmes om de bladerdeeggebakjes overlangs door te snijden, zodat je een krokante bodem en een deksel met nootjes verkrijgt. Snij de tip van de spuitzak eraf. Spuit op de bodem van elk gebakje een flinke ring mascarponeroom langs de rand. Hou een kuiltje in het midden of maak er eentje met de rug van een lepel. Lepel er afgekoelde rabarbercompote in, zet het deksel met de zoete amandelnootjes erbovenop en serveer.

Kaassoufflé

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 40 g boter
- 40 g bloem
- 4 dl melk
- Zout, peper, muskaatnoot
- citroensap
- 3 eieren
- 120 g geraspte kaas

Bereiding

Verwarm de oven voor tot 200°C.

Smelt de boter en roer er de bloem bij.
Voeg de melk toe en laat onder voortdurend roeren op een zacht vuur indikken en ze klontervrij is.
Breng op smaak met peper en zout en nootmuskaat. Voeg wat citroensap bij de saus.
Spatel er de kaas onder. Splits de eieren en voeg de dooiers toe.
Klop de eiwitten zeer stevig op. Zorg dat de massa goed is afgekoeld vooraleer er de eiwitten onder te spatelen.
Giet in soufflévormpjes en laat 10 minuten in de oven garen.

Gegratineerde pasta met venkel, tomaat

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 500 g spirelli
- 150 g zongedroogde tomaten
- 2 venkels
- 200 g gemalen kaas
- Peper en zout

- 40 g boter
- 40 g bloem
- 500 ml melk
- citroensap
- muskaatnoot

- 200 g kerstomaatjes
- ½ ui
- 2 tenen look
- olijfolie
- 1 bot dragon
- peper zout

Bereiding

Kook de pasta 'al dente' in een pot met veel water en een goeie snuif zout. Giet af.
Was de venkel. Snij in schijven. Stoom ze gaar.
Pel en snij een ajuin fijn. Pel en hak twee tenen look fijn.
Stoof de ui en de look in wat olijfolie. Voeg er daarna de tomaatjes bij. Kruid met peper en zout. Bak de tomaten tot ze open poffen.
Hak blaadjes dragon fijn. Meng onder de tomaatjes.

Warm de grillpan op. Gril de venkel langs beide kanten in de hete pan. Kruid met peper en zout.
Maak de bechamelsaus. Smelt de boter. Voeg de bloem toe. Roer droog tot het naar koekjes ruikt.
Haal van het vuur. Voeg een scheut van de melk toe. Roer goed onder elkaar tot je een papje krijgt.
Voeg meer melk toe en roer alle klonters weg. Voeg de rest van de melk toe en zet terug op het vuur. Roer en laat indikken. Kruid met peper, zout en muskaatnoot. Werk af met wat citroensap.
Voeg de pasta toe aan de bechamelsaus.
Hak de zongedroogde tomaten grof. Snij de gegrilde venkel in reepjes.
Meng de zongedroogde tomaatjes, gepofte kerstomaatjes en venkel onder de pasta.
Doe alles in een ovenschotel. Strooi de gemalen kaas over de ovenschotel.
Plaats in de oven op grillstand en 200 graden.
Laat aankleuren tot er een mooi korstje is.
Haal uit de oven en serveer dadelijk.

Basis ijs

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 2 eierdooiers
- 65 g suiker
- 5 g maïzena
- snuifje zout
- paar druppels citroensap
- 170 ml melk
- 250 ml room

Bereiding

Verwarm de melk met de room tot kookpunt.
Doe de 2 eierdooiers en het volledige ei in een pan (sauteuze) samen met de suiker en maïzena.
Klop met een mixer tot het mengsel wit wordt.
Doe de kokende melk bij het mengsel, al roerend.
Voeg er een snuifje zout bij en een paar druppels citroensap.
Verwarm dit mengsel nu langzaam tot je voelt dat het begint te binden (max 85°c). Let op het mag niet koken.
Laat dit nu 2 tot 4 uur afkoelen/rijpen in koelkast.
Giet in het ijsmachine en laat +/- 30 minuten draaien.

Vanille-ijs

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 2 eierdooiers
- 45 g suiker
- 20 g vanillesuiker
- 5 g vanillepudding
- snuifje zout
- paar druppels citroensap
- 10 tot 15 druppels vanille-extract
- 170 ml melk
- 250 ml room

Bereiding

Verwarm de melk met de room en de vanillesuiker tot kookpunt.
Doe de 2 eierdooiers en het volledige ei in een pan (sauteuze) samen met de suiker en vanillepudding. Klop met een mixer tot het mengsel wit wordt.
Doe de kokende melk bij het mengsel, al roerend.
Voeg er een snuifje zout bij en een paar druppels citroensap.
Verwarm dit mengsel nu langzaam tot je voelt dat het begint te binden (max 85°c). Let op het mag niet koken.
Roer er nu 10 à 15 druppels vanille-extract onder.
Laat dit nu 2 tot 4 uur afkoelen/rijpen in koelkast.
Giet in het ijsmachine en laat +/- 30 minuten draaien.

Chocolade-ijs

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 2 eierdooiers
- 1 volledig ei
- 80 g suiker
- 50 g pure chocolade
- 50 g melkchocolade
- snuifje zout
- 1 eetlepel honing
- 200 ml melk
- 250 ml room

Bereiding

Verwarm de melk met de room en de chocolade tot kookpunt.
Doe de 2 eierdooiers en het volledige ei in een pan (sauteuze) samen met de suiker. Klop met een mixer tot het mengsel wit wordt.
Doe de kokende melk bij het mengsel, al roerend.
Voeg er een snuifje zout bij en de honing.
Verwarm dit mengsel nu langzaam tot je voelt dat het begint te binden (max 85°c). Let op het mag niet koken.
Laat dit nu 2 tot 4 uur afkoelen/rijpen in koelkast.
Giet in het ijsmachine en laat +/- 30 minuten draaien.

Banaan-ijs

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 2 eierdooiers
- 100 g suiker
- 200 g banaan
- paar druppels citroensap
- snuifje zout
- 170 ml melk
- 250 ml room

Bereiding

Pel de banaan en snij in schijfjes. Besprenkel met wat citroensap en meng dit goed met de hand.
Verwarm de melk met de room en de banaan tot kookpunt. Mix tot een glad mengsel.
Doe de 2 eierdooiers en het volledige ei in een pan (sauteuze) samen met de suiker. Klop met een mixer tot het wit wordt.
Doe de kokende melk met banaan bij het ei-mengsel, al roerend.
Voeg er een snuifje zout bij.
Verwarm het geheel nu langzaam tot je voelt dat het begint te binden (max 85°c). Let op het mag niet koken.
Laat dit nu 2 tot 4 uur afkoelen/rijpen in koelkast.
Giet in het ijsmachine en laat +/- 30 minuten draaien.

Mocca-ijs

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 2 eierdooiers
- 80 g suiker
- 10 g vanillesuiker
- 5 g vanillepudding
- snuifje zout
- 3 el koffiepoeder
- 2 el koffielikeur
- 170 ml melk
- 250 ml room

Bereiding

Verwarm de melk met de room en het koffiepoeder tot kookpunt.
Doe de 2 eierdooiers en het volledige ei in een pan (sauteuze) samen met de suiker. Klop met een mixer tot het mengsel wit wordt.
Doe de kokende melk bij het mengsel, al roerend.
Voeg er een snuifje zout bij.
Verwarm dit mengsel nu langzaam tot je voelt dat het begint te binden (max 85°c). Let op het mag niet koken.
Voeg er nu de koffielikeur aan toe.
Laat dit nu 2 tot 4 uur afkoelen/rijpen in koelkast.
Giet in het ijsmachine en laat +/- 30 minuten draaien.

Walnoten-ijs

Ingrediënten

- 2 eierdooiers
- 170 ml melk
- 250 ml slagroom
- 20 g vanillesuiker
- 5 g vanillepudding
- 10 tot 15 druppels vanille-extract
- 3 el honing
- snuifje zout
- paar druppels citroensap
- 50 g suiker
- 50 g gehakte walnoten

Bereiding

50 g suiker in een pan lichtbruin laten karameliseren, 50 g gehakte walnoten toevoegen en goed mengen. Laat het mengsel op een boterpapier afkoelen en hak het fijn.

Bereid vanille-ijs volgens het basisrecept, maar vervang de suiker door honing.
Giet het mengsel samen met de walnoten-crumble in de ijsmachine en laat +/- 30 minuten draaien.

Amandel-ijs

Ingrediënten

- 0,5 l amandelmelk
- 20 g maiszetmeel
- 50 g fijne suiker
- Een paar druppels amandelextract (1 theelepel)

Bereiding

Los het maiszetmeel op in een beetje amandelmelk.
Warm de rest van de amandelmelk met de suiker op in een pan. Roer door de melk met een houten lepel.
Wanneer deze bijna kookt, voeg het opgeloste maiszetmeel toe en roer goed door en laat het even doorkoken zodat de binding kan plaatsvinden.

Neem van het vuur en laat de pan onmiddellijk afkoelen in koud water. Blijf ondertussen roeren.
Roer er nu het amandelextract onder.

Laat een uurtje afkoelen in de koelkast en maak er daarna ijs van in de ijmachines.

Tip
Als je roomijsverzachter hebt, voeg dan 7 g toe samen met het amandelextract.

Basisrecept vruchten-ijs

Ingrediënten

- 250 g gepureerde vruchten
- 1 el citroensap
- 75 g suiker
- 1 eiwit
- 125 ml slagroom

Bereiding

Meng de vruchtenpuree met de suiker en het citroensap. Het eiwit en de slagroom apart stijf kloppen en door de vruchtenpuree spatelen. In de ijsmachine tot ijs verwerken.
Bij gebruik van vruchten uit blik is het toevoegen van suiker niet nodig.

Aardbeien-ijs

Ingrediënten

- 300 g aardbeien
- 1 tl citroensap
- 2 el suiker
- 1 eiwit
- 125 ml slagroom

Bereiding

Pureer de aardbeien. Meng de aardbeienpuree met de suiker en het citroensap. Het eiwit en de slagroom apart stijf kloppen en door de aardbeienpuree spatelen. In de ijsmachine tot ijs verwerken.

Mango-kokos-ijs

Ingrediënten

- 1 rijpe mango
- 150 ml kokosmelk
- 3 el geraspte kokos
- 1 el citroensap
- 75 g suiker
- 1 eiwit

Bereiding

Mango schillen, pit verwijderen en vruchtvlees pureren. Meng de mangopuree met de suiker en het citroensap. Meng er de kokosmelk onder alsook de gerapste kokos. Het eiwit en de slagroom apart stijf kloppen en door de mangopuree spatelen. In de ijsmachine tot ijs verwerken.

Basisrecept sorbet

Ingrediënten

- 500 ml gepureerde vruchten of vruchtensap
- 75 g suiker
- 2 eiwitten

Bereiding

Sorbet kan van bijna alle fruitsoorten of vruchtensappen worden bereid, b.v. van frambozen, abrikozen, perzik, meloen, kiwi's etc. Sorbet moet het tijdens het vriezen constant worden geroerd zodat geen te grove ijskristallen kunnen ontstaan.
Sorbets hoeven niet altijd zoet te zijn of als dessert te worden geserveerd. Als tussengang bij een feestelijke maaltijd is b.v. een tomatensorbet of een campari-sinaasappelsorbet erg lekker.
Bijzonder lekker is het om een bolletje sorbet te serveren in een glas champagne.

500 ml gepureerde vruchten of vruchtensap met de suiker (naar smaak en fruitsoort) en 2 eiwitten mengen en in de ijsmachine tot ijs verwerken.
Voor extra smaak kunt u 1 el likeur, cognac, kirsch etc. toevoegen.

Bij gebruik van vruchten uit blik, b.v. ananas, is het toevoegen van suiker over het algemeen niet nodig.

Aardbeien-sorbet

Ingrediënten

- 300 g aardbeien
- 1 tl citroensap
- 2 eiwitten
- 60 g suiker
- 75 ml appelsap

Bereiding

Ingrediënten pureren en tot sorbet verwerken

Campari-sinaasappel-sorbet

Ingrediënten

- 500 ml sinaasappelsap
- 100 ml campari
- 2 eiwitten

Bereiding

Sinaasappelsap met campari en eiwitten in de ijsmachine tot sorbet verwerken en als voorafje serveren.

Cassissorbet

Ingrediënten

- 500 ml puree van zwarte bessen
- 1 el citroensap
- 50 g suiker
- 2 cl crème de cassis
- 2 eiwitten

Bereiding

De puree door een zeef wrijven en met de ingrediënten mengen. Het eiwit erdoorheen spatelen en de massa tot sorbet verwerken.

Champagne-sorbet

Ingrediënten

- 100 g suiker
- 200 ml droge witte wijn
- 100 ml champagne of mousserende wijn
- 1 el citroensap
- 2 eiwitten

Bereiding

De witte wijn met de suiker aan de kook brengen. Met de afgekoelde suikersiroop, champagne, citroensap, eiwit in de ijsmachine tot sorbet verwerken en als voor- of tussengerecht serveren.

Vlierbloesem-sorbet

Ingrediënten

- 500 ml water
- 250 g poedersuiker
- 8-10 vlierbloesemschermen
- 1 el citroensap
- 2 eiwitten

Bereiding

Het water met de suiker aan de kook brengen. Bloesem wassen, droog schudden en in de niet meer kokende suikersiroop ca. 30 minuten laten trekken. Door een zeef gieten. Citroen persen en het sap toevoegen. Vlierbloesemsiroop laten afkoelen. De koude siroop samen met het eiwit in de ijsmachine tot sorbet verwerken.

Citroen-sorbet

Ingrediënten

- 200 ml citroensap
- 200 ml water
- 200 g suiker
- 2 eiwitten

Bereiding

Doe de suiker en het water in een pan op hoog vuur. Roer tot de suiker is opgelost, haal dan de pan van het vuur. Roer er het citroensap doorheen. Laat afkoelen, doe vervolgens in een kom, dek af en zet gedurende 1 uur in de koelkast.
Giet het afgekoelde mengsel in een ijsmachine volgens de instructies van de fabrikant.
Na 30 minuten voeg je het losgeklopt eiwit aan het sorbetmengsel toe. Laat de ijsmachine aan staan tot de sorbet stevig is geworden.

Tip
Je kan er ook passiefruitpulp ondermengen of passievrucht-likeur.

Rode vruchten sorbet

Ingrediënten

- 125 g suiker
- 125 ml water
- 250 g diepgevroren bosbessen, ontdooid
- 250 g diepgevroren bramen, ontdooid
- 250 g diepgevroren frambozen, ontdooid
- 125 ml slagroom

Bereiding

Kook de suiker met het water tot het siroop wordt.
Pureer de bessen in een blender of keukenmachine tot een glad geheel. Hou je niet van de pitjes, duw de puree dan door een zeef.
Voeg het suikersiroop beetje bij beetje toe. Roer de room erdoor en mix tot alles goed gemengd is.
Schenk het mengsel in een ijsmachine en vries in tot het mengsel erg dik is.
Eet er direct van of vries het onmiddellijk in.

Basis parfait

Ingrediënten (+/- 4-6 personen)

- 2 eieren
- 4 eidooiers
- 150 g suiker
- 700 ml room

Bereiding

Meng de suiker met de 2 eieren. Klop stevig door tot het bijna wit ziet. Voeg er daarna de 4 eierdooiers bij. Klop stevig verder. Verwarm daarna het mengsel, al kloppend, in een pan tot 85°C (gebruik een thermometer).
Giet de massa in een kom van de keukenrobot en klop 5 minuten op tot een dubbel volume.
Klop de room half op en spatel deze er ook onder. Lepel dit mengsel in een spuitzak en spuit in vormen naar keuze (cilinders, balken...). Plaats de vormen in de vriezer.

Pralinéparfait

Ingrediënten

- 40 g suiker
- 60 ml water
- 2 eieren
- 4 eidooiers
- 10 g vanillesuiker
- 1 mespunt geraspte sinaasappelschil
- 60 g chocolade (fondant)
- 40 g notennouga
- 1-2 el chocoladelikeur of rum
- 400 ml room

Bereiding

Het water met de suiker aan de kook brengen en laten afkoelen. De eidooiers met het suikerwater, de vanillesuiker en de sinaasappelschil bijnawit kloppen. Verwarm daarna het mengsel, al kloppend, in een pan tot 85°C (gebruik een thermometer).
De notennouga met de chocolade op een zeer zacht vuurtje laten smelten. Meng dit mengsel samen met de vanillesuiker en de likeur of rum onder de eimassa mengen. De halfopgeklopte room door de afgekoelde massa spatelen. Plaats in de vriezer.

Appel-calvadosparfait

Ingrediënten

- 2 eieren
- 4 eidooiers
- 150 g suiker
- 700 ml room
- 300 g appels
- 1 el citroensap
- 2 el calvados

Bereiding

Appel schillen, in kleine blokjes snijden en met citroensap mengen. Zet wat appelblokjes opzij voor de afwerking. De rest met 1-2 el water zacht koken en pureren.

Meng de suiker met de 2 eieren. Klop stevig door tot het bijna wit ziet. Voeg er daarna de 4 eierdooiers bij. Klop stevig verder. Verwarm daarna het mengsel, al kloppend, in een pan tot 85°C (gebruik een thermometer).
Giet de massa in een kom van de keukenrobot en klop 5 minuten op tot een dubbel volume.
De appelpuree samen met de calvados erdoorheen scheppen en de massa laten afkoelen.
Klop de room half op en spatel deze er ook onder. Plaats de vormen in de vriezer.

Serveer met de appelblokjes die je nog wat beprenkelt met calvasdos.

Speculaasparfait met Amarettosaus

Ingrediënten (+/- 4-6 personen)

Voor de parfait
- 2 eieren
- 4 eidooiers
- 150 g suiker
- 700 ml room, half opgeklopt
- 1 kl speculaaskruiden
- 2 el pure chocolade, zeer fijn gesneden
- 10 speculaaskoekjes, fijngestampt

Voor de saus
- 3 eierdooiers
- 3 eierdopjes suiker
- 3 eierdopjes Amaretto likeur
- 250 ml opgeklopte room

Voor de afwerking
- 10 speculaaskoekjes, zeer fijngestampt

Bereiding

de parfait
Meng de suiker met de 2 eieren. Klop stevig door. Voeg er daarna de 4 eierdooiers bij. Klop stevig verder. Verwarm daarna het mengsel in een pan tot 85°C (gebruik een thermometer).
Giet de massa in een kom van de keukenrobot en klop 5 minuten op tot een dubbel volume.
Spatel er nu de speculaaskruiden, de fijn gestampte speculaas en de chocoladebrokjes onder. Klop de room half op en spatel deze er ook onder. Lepel dit mengsel in een spuitzak en spuit in vormen naar keuze (cilinders, balken...). Plaats de vormen in de vriezer.

de saus
Klop de likeur, dooiers en suiker op in een pan en verwarm tot 85°C.
Giet het mengsel vervolgens in een mengkom. Leg plasticfolie op het mengsel om te voorkomen dat er een velletje komt en laat afkoelen.
Pas als het mengsel koud is, spatel je er de opgeklopte room onder en bewaar in de koelkast.

afwerking
Verspreid de zeer fijngestampte speculaaskoekjes op een snijplank.
Verwijder de bevroren parfait voorzichtig uit de vormen door de vorm met de handen te verwarmen.
Rol even de parfait door het speculaaspoeder.
Dresseer op een bord en nappeer er de Amaretto saus naast.

Aubergine-burger met tomaat, mozzarella en basilicum

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 2 grote aubergines
- 2 grote vleestomaten en wat kerstomaatjes
- 240 g mozzarella
- peper & (zee)zout
- olijfolie
- verse basilicum

Bereiding

Snij aubergines in schijven van 1 cm. Kruid ze met peper, zout en fijngesneden basilicum.
Besprenkel met olijfolie. Laat 10-tal minuten marineren.
Was de tomaten en ontdoe ze van hun kroontje. Snij de tomaten ook in schijven van één cm.
Snij de mozzarella in ronde schijven van één cm en kruid af met wat zout en peper.
De hamburgers: Begruik 2 ongeveer gelijke schijven aubergine. Beleg 1 schjf met een schijf tomaat en mozzarella. Leg er 1 of 2 blaadjes basilicum tussen.
Prik er een tandenstoker door zodat het geheel samen blijft. Herhaal dit tot je alles hebt opgewerkt.
Gril de ‘hamburgers’ op een zachte BBQ - ongeveer 5 minuten aan elke kant.

Witte chocolade-ijs met chocoladeloempia

Ingrediënten (+/- 4 personen)

ijs
- 1 ei, plus een extra eidooier
- 60 g fijne suiker
- 150 g witte chocolade, in stukjes
- 300 ml melk
- 150 ml slagroom

koekvormpjes
- 1 ei
- 10 g vanillesuiker + 70gr fijne suiker
- 70 g bloem, gezeefd
- 35 g cacao, gezeefd
- 40 g boter, gesmolten

afwerking
- 4 vellen filodeeg
- 8 kleine repen pure fondant chocolade

Bereiding

Klop voor het ijs het ei, de eidooier en suiker in een kom wit. Smelt de wiite chocolade met 3 eetlepelsmelk op een zeer laag vuur. Doe de rest van de melk in een pan, breng hem tegen de kook aan en giet hem al roerend bij het eimengsel. Zet de kom met het eimengsel op een zacht vuur en vanneer het mengsel. Roer de chocolade erdoor. Dek af en laat afkoelen.
Klop de slagroom stijf en spatel hem door de het afgekoelde mengsel en laat gedurende een uur verder afkoelen in de koelkast. Eens afgekoeld, giet je het mengsel in de ijsmachine en laat het tot ijs draaien.

Verwarm de oven voor op 200°C. Bedek een bakplaat met bakpapier
Klop voor de koekvormpjes het ei met de suiker. Klop de bloem en cacao erdoor en vervolgens de boter. Maak van 1 eetlepel deegmegsel een een bolletje en rol het met een deegrol uit tussen 2 vellen bakpapier tot je een cirkel van 12,5 cm doorsnee bekomt. Bak 4-5 minuten in de voorverwarmde oven en drapeer daarna over een omgekeerd kopje. Laat hard worden. Maak zo nog 5 koekvormpjes.

Vouw een vel filodeeg open en leg er twee reepjes pure chocolade op in de lengte. Rol het filodeeg op rond de chocolade, vouw de zijkanten naar binnen zodat je een mooie loempia krijgt. Herhaal voor de resterende vellen filodeeg. Hou de filodeegrolletjes koel in de koelkast, bedekt met licht vochtige doek.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Bedek de ovenplaat met een vel bakpapier en schik er de loempia’s op.
Bak de loempia’s mooi goudbruin in de oven gedurende 10 min zodat de buitenkant krokant is en de chocolade binnenin gesmolten.
Schep bolletjes ijs in de koekjesvormen en serveer er een chocoladeloempia bij.

Kalfsfilet met Westmalle

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 600 g kalfsfilet
- 5 cl cognac
- 5 cl dubbele westmalle
- 2 dl bruine kalfsfond
- 2 stronken witloof (uit volle grond)
- 60 g girolles of boschampignons
- 12 pijpajuintjes
- 12 verse zilveruitjes
- 200 g aardpeer
- 1 dl melk
- 2 eetlepels room
- boter, peper en zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°
Schil de zilveruitjes. Leg ze in een pannetje met wat boter en een bodempje water. Breng aan de kook en laat het water volledig verdampen. Laat dan de uitjes een licht bruin kleurtje krijgen. Laat afkoelen en snijd de uitjes middendoor. Houd bij.
Schil de aardpeer en snijd in stukjes. Leg de aardpeer in een potje, bedek met de helft water en de helft melk. Breng aan de kook en laat in een kwartiertje gaarkoken. Giet de aardpeer af, maar houd het kookvocht bij. Doe de aardpeer in de blender en mix tot dikke, maar nog lopende puree. Voeg hiervoor eventueel wat kookvocht toe. Werk de puree af met wat room. Meng en houd bij.
Snijd het witloof in stukjes. Doe in een pan met boter. Peper en zout. Laat zonder deksel op zacht vuur zachtjes bakken, met andere woorden konfijten. Houd het witloof bij.

Peper en zout het vlees. Laat het vlees langs alle kanten een kleur krijgen in een braadpan. Leg het vlees in een braadsleetje en laat 12 minuten garen in de voorverwarmde oven. Haal het vlees dan uit de oven en laat minstens 10 minuten rusten op een lauwe plek.
Bak de kort gesneden pijpajuin een paar minuten in wat boter.
Giet de cognac en de Westmalle in de braadpan die voor het vlees gediend heeft. Laat voor de helft inkoken. Voeg dan de bruine kalfsfond toe. Laat opnieuw 1/3 inkoken. Bind de saus door er een klein klontje boter te laten in uitsmelten. Houd apart.
Verwarm het gekonfijte witloof.
Bak de girolles twee minuten in wat boter op hoog vuur. Voeg de zilveruitjes toe en laat warmen.
Trek een dikke streep aardpeerpuree op de borden. Maak op één kant van elk bord een bergje witloof. Snijd het vlees in sneden en verdeel over het witloof. Omgeef het vlees met girolles en zilverui. Leg op het vlees een paar pijpajuintjes.
Serveer de saus apart.

Gebakken aardappelrondjes

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 900 g bloemige aardappelen
- 200 g geraspte Chimay-kaas
- 50 g gerookte spekblokjes
- 4 eetlepels bloem
- 3 eetlepels olie
- nootmuskaat

Bereiding

Schil de aardappelen en kook ze in 20 minuten gaar in licht gezouten water. Bak het spek krokant op een hete pan zonder vetstof en laat uitlekken op keukenpapier. Giet de aardappelen af en pureer. Meng de kaas en het spek onder de puree en breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Strijk de puree op een met bakpapier beklede bakplaat uit tot een dikte van 2 cm. Laat afkoelen. Steek er met een glas rondjes uit en wentel deze door de bloem. Bak de aardappelrondjes langs beide kanten goudgeel op een pan met olie.

Mousse van mascarpone met kersen

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 250 g mascarpone
- 180 g suiker
- 20 g vanillesuiker
- 2 eieren
- 300 g kersen op siroop
- 4 zoete volkorenkoekjes
- 100 g witte chocolade
- maiszetmeel

Bereiding

Laat de witte chocolade op het laagste vuur smelten.
Scheid de eieren. Doe de dooiers in de mengkom, voeg er 130 g suiker en 20 g vanillesuiker bij.
Klop het mengsel geduldig tot een bleke ruban, waarin de suiker is opgelost.
Meng de mascarpone onder het dooiermengsel.
Meng er nu ook de gesmolten witte chocolade eronder.
Klop de eiwitten samen met de rest van de suiker tot een stevig, sneeuwwit schuim en spatel dit voorzichtig onder de mascarponecrème.
Schep de mousse in glazen of coupes en laat enkele uren afkoelen en opstijven in de koelkast.
Breng de kersen op sap aan de kook. Los wat maiszetmeel in een scheutje water. Roer het onder het kersensap tot het bindt en laat afkoelen.
Kort voor het serveren werk je de mousse af met een portie kersen, verkruimelde volkorenkoekjes.

Tip
dit kan ook met ander fruit zoals peren op siroop, perziken op siroop, mango (zonder siroop ☺), …

Pruimenkwarktaart

Ingrediënten (8 personen)

- 1½ kg blauwe pruimen
- 500 g zelfrijzende bloem
- 500 ml melk
- 250 g plattekaas
- 1 ei
- 100 g kristalsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 8 el maïsolie
- suiker (voor de afwerking)
- slagroom (voor de afwerking)

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.

Meng de plattekaas met de suiker en de vanillesuiker. Doe er het ei, de bloem en de olie bij en roer tot een glad beslag. Strijk het uit op een met bakpapier beklede ovenplaat.

Halveer de pruimen en verwijder de pit. Verdeel ze over het beslag. Zet de taart 45 minuten in de oven. Laat afkoelen in de vorm.

Bestrooi de pruimenkwarktaart voor het serveren met suiker. Geef er een dot slagroom bij.

Tiramisu met chocoladecake

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 250 g mascarpone
- 2 eieren
- 2 el witte suiker
- 8 dunne plakjes chocoladecake
- 1 kopje sterke koffie, koud
- Een goeie scheut Amaretto
- cacaopoeder of chocoladeschilfers

Bereiding

Scheid de eieren en klop het eiwit stijf met 1 eetlepel suiker. Klop daarna de eierdooiers met 1 eetlepel suiker tot een bijna witte massa. Meng de mascarpone onder de eierdooiermassa en spatel daarna het eiwit eronder.
Steek mooie rondjes uit de cake, even groot als je glazen. Meng koffie en Amaretto en sprenkel dit over de plakjes cake. Leg in ieder glaasje een plakje cake en schep er een laagje mascarpone op. Strijk mooi glad en leg er nog een plakje cake op. Schep er opnieuw een laagje mascarpone op en werk af met cacaopoeder of chocoladeschilfers.

Chocoladecake

Ingrediënten (+/- 4 personen)

Cake
- 300 g choclade fondant (Vb Cote d'Or Culinair)
- 150 g boter
- 5 eieren
- 100 g suiker
- 100 g patisseriebloem
- 80 g amandelpoeder

Topping
- 150 ml melk
- 150 g choclade fondant (Vb Cote d'Or Puur)
- 50 g suiker
- 100 g boter

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.
Smelt de chocolade met de boter op een zeer zacht vuur. Eens gesmolten, roer er 80 g suiker onder en laat alles afkoelen op kamertemperatuur.
Splits de eieren. Klop het eiwit samen met 20 g suiker tot een luchtige massa.
Roer nu de eierdooiers, het amandelpoeder en de bloem onder de afgekoelde chocolademassa.
Spatel er nu het eiwit onder.
Verdeel het beslag in een ingevette en bebloemde (spring)bakvorm (niet te groot) en bak af in de voorverwarmde oven gedurende ongeveer 25 minuten. Controleer met een mespunt of de cake volledig gebakken is.

Haal uit de vorm en laat afkoelen.

Laat de melk met de suiker koken. Neem van het vuur en voeg er de chocolade bij. Roer goed door deze massa. Snij de boter in stukjes en voeg deze toel. Meng alles tot een gladde glazuur. Laat wat afkoelen.

Giet het mengsel zachtjes over de cake.

Rijstpap

Ingrediënten (+/- 4 personen)

Cake
- 1 l volle melk
- 100 g suiker
- 20 g vanillesuiker
- 190 g dessertrijst
- 1 à 2 mespuntjes saffraan
- boter
- bruine suiker

Bereiding

Laat de melk samen met de suiker opkoken. Spoel de rijst zodat het teveel aan zetmeel verwijderd wordt. Voeg de rijst bij de melk en roer goed. Doe de saffraan bij de melk. Dit zorgt voor de mooie gele kleur van de rijstpap. Laat 35 à 40 minuten rustig koken en roer om de 5 minuten.
Voeg daarna een eetlepel boter toe, dat maakt het smeuïg. Dresseer de rijstpap in kommetjes en bestrooi naar smaak met wat bruine suiker.

Tip
Serveer de rijstpap met een bolletje vanilleroomijs ipv de bruine suiker.

Komkommersoep met feta

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 2 preiwitten
- 1 komkommer
- 2 takjes verse munt
- 2 aardappelen
- 100 g feta
- 2 eetlepel boter
- 1 l groentebouillon

Bereiding

Snij de ongeschilde komkommer doormidden, schraap er de pitjes uit met een lepel en snij in grove stukken. Snij de preiwitten eerst doormidden, spoel ze grondig en snij daarna in grove stukken. Schil de aardappelen en snij in blokjes.
Smelt de boter in een kookpot en stoof de stukken preiwit 5 min. Voeg de stukken komkommer en de blokjes aardappel toe en overgiet met de bouillon. Laat 25 min. afgedekt sudderen op een zacht vuur. Mix de soep fijn en kruid naar smaak met zwarte peper en zout.

Verkruimel de feta. Hak de blaadjes munt grof.
Verdeel de soep over borden of kommetjes en werk af met de verkruimelde feta en de grofgehakte muntblaadjes.

Risotto met kreeft en erwtencoulis

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 2 gekookte kreeften (+450 gr/stuk)
- 200 g erwten (diepvries)
- 8 blaadjes verse munt
- 1 sjalot
- 1 teentje knoflook
- 80 g gemalen parmezaan
- 1 eetlepel boter
- 250 g risottorijst
- 1 dl witte wijn
- 7 dl kippenbouillon
- 1 eetlepel olijfolie

Bereiding

Indien het diepvrieskreeften zijn, laat ze volledig ontdooien in de verpakking.

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Snij elke kreeft middendoor en verwijder het vlees uit de schaal. Kraak de poten met een notenkraker en haal er het vlees uit. Bewaar de kleinere pootjes als garnituur.
Verdeel de gemalen parmezaan in 4 gelijke hoopjes (Ø ± 5 à 6 cm) op een bakplaat met bakpapier. Zet 5 à 7 min. in de voorverwarmde oven. Haal van de bakplaat en laat afkoelen.
Kook intussen de diepgevroren erwten 1 min. in lichtgezouten water. Giet af en spoel onder koud water. Mix samen met 2 dl kippenbouillon en de blaadjes munt tot een gladde massa. Duw daarna door een dunne zeef.
Snipper de sjalot en het knoflook fijn. Verhit de olijfolie in een kookpot met dikke bodem en bak de fijngesnipperde sjalot en het knoflook glazig. Voeg de risottorijst toe en roerbak tot de korrels glazig zijn. Overgiet met de witte wijn en laat volledig verdampen.
Voeg 5 dl kippenbouillon toe, roer goed en laat ± 20 min. garen op een zacht vuur. Voeg indien nodig nog wat bouillon toe (de rijst moet smeuïg zijn).
Snij intussen het kreeftenvlees in kleinere stukjes. Smelt de boter in een braadpan en laat de stukjes kreeftenvlees lichtjes warm worden. Kruid met peper en zout.
Verwarm de erwtencoulis lichtjes.

Lepel een bodem erwtencoulis in een diep bord. Schik er wat risotto op en leg er wat stukjes kreeftenvlees naast. Werk af met een parmezaankoekje en de kreeftenpootjes.

Appelsienkrokantjes

Ingrediënten (4 – 8 personen)

- 2 bio-appelsienen
- 200 g suiker

Bereiding

Snij seste van beide appelsienen met een seste-mesje of een dunschiller. Zorg ervoor dat de seste maar een millimeter dik is.

Breng een pannetje water aan de kook. Als het water kookt, laat er dan de seste gedurende 1 minuut in garen. Giet af en spoel de seste.

Neem een bord en leg er een dubbel keukenpapier op.
Neen nu ook een blad bakpier en leg het open op het aanrecht.

Spoel het pannetje uit, droog het af en doe er de suiker in. Laat de suiker (zonder water!) vloiebaar worden. Als de suiker kookt, doe er de seste in. Laat 15 seconden in de vloeibare suiker 'koken'.

Schep er met een vork de seste uit en lep gespreid open op het keuken papier. Laat even uitlekken.

Schep nu met de vork de seste over op het bakpapier en laat minstens 24 uur drogen. Beter nog is 48 uur.

Deze krokantjes zijn heerlijk voor op desserts met donker chocolade en/of ijs.

Gelakte kip

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 1 scharrelkip
- 4 cm gember
- het sap van 1 citroen
- 4 eetlepels sojasaus
- 1,5 dl honing
- 2 eetlepels (rijst)azijn
- 1 eetlepel 5 Chinese kruidenmix
- 2 eetlepels arachideolie

Bereiding

Zet een grote pan op het vuur met de olie en schroei de kip erin dicht. Haal de kip uit de pan, laat even afkoelen en dep daarna droog met een keukenpapiertje.
Blus de pan met de sojasaus en laat tot de helft inkoken. Doe de honing erbij en giet er de (rijst)azijn en het sap van 1 citroen bij. Schil en rasp de gember en voeg samen met de Chinese kruiden toe. Je hebt nu een lekkere marinade. Bestrijk de kip ermee en laat minstens 4 u marineren in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Schik de kip in een ovenschaal en laat zo'n 15 min in de voorverwarmde oven bakken. Verlaag dan de temperatuur naar 170°C en gaar verder voor 1 u. Arroseer elke 10 min met de marinade.
Haal de gelakte kip uit de oven en serveer meteen.

Tip
Laat de kip zo'n 48 u marineren. Dan zitten de smaken er nóg beter in.

Gekonfijte citroenen

Ingrediënten (20 stuks)

- 2 kg bio citroenen
- 200 g grof zeezout
- 30 g verse laurier
- 10 g zwarte peperkorrels
- water

Bereiding

Spoel de citroenen en snijd ze in 4 in de hoogte. Let op: snijd niet helemaal tot op het einde zodat de citroen een geheel blijft. Zet de citroenen rechtop en lepel er 1 el grof zeezout in. Vul een of meerdere bokalen met de citroenen en zet ze zo'n 48 u fris zodat ze hun sap afgeven.
Haal de citroenen uit de bokaal, laat uitlekken en houd het sap even opzij. Trek de partjes uit elkaar en verwijder de pitten. Schik ze opnieuw in de bokaal en strooi tussen elk laagje citroen 1 eetlepel grof zeezout, enkele peperkorrels en enkele laurierblaadjes. Giet het sap van de eerste pekelsessie eroverheen en vul verder aan met kokend water. Sluit de bokaal goed af en bewaar op een donkere koele plaats voor 3 weken. Draai de bokaal regelmatig om zodat het zout goed mengt met de citroenen.

Gegratineerde gehaktballetjes

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 600 g gemengd gehakt
- 1 sjalot
- 1 ei
- 4 eetlepel paneermeel
- 1 teentje knoflook
- 400 g jonge spinazie
- 400 g tomatenblokjes
- 200 ml rode wijn
- 400 g risoni
- 2 bolletjes mozzarella
- 2 eetlepels gehakte peterselie
- 1 koffielepel gedroogde oregano
- 2 eetlepelsl tomatenpuree
- Olijfolie, nootmuskaat

Bereiding

Verwarm de grill van de oven voor.

Meng het gehakt met het ei, het uitgeperste knoflookteentje en het paneermeel. Kruid af met peper, zout en nootmuskaat. Maak er balletjes van.

Snipper de sjalot fijn. Stoof aan in een pan met olijfolie. Voeg er de tomatenpuree aan toe en laat even doorstoven om de bitterheid van de tomatenpuree weg te nemen. Blus met de rode wijn en voeg de tomatenblokjes en de oregan toe. Laat 15 minuten inkoken.

Kook de risoni in gezouten water gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Bak ondertussen de gehaktballetjes goudbruin in een pan met olijfolie. Stoof in een andere pan de spinazie aan in olijfolie en kruid met peper, zout en muskaatnoot. Leg de spinazie in een ingevette ovenschotel. Giet er de tomatensaus over en leg de gehaktballetjes erop. Verdeel er plukjes mozzarella tussen en zet 5 minuten onder de grill.

Giet de risoni af. Meng er de gehakte peterselie, olijfolie, peper en zout door. Serveer met de gegratineerde gehaktballetjes.

Verse koffie- en rozijnenkoeken

Ingrediënten (+/- 18 koffiekoeken)

voor het bladerdeeg
- 1 kg bloem
- 60 g verse gist
- 480 g melk
- 100 gr kristalsuiker
- 3 snuifjes zout
- 400 g boter

voor de rozijnen koeken
- 125 gr zachte boter
- 125 gr amandelpoeder
- 125 g poedersuiker
- 2 eieren
- 1 theelepel citroenzeste
- 40 gr bloem
- 3 handjes rozijnen, geweekt in water

voor de chocolade broodjes
- 14 pure chocoladestaafjes

voor de afwerking
- 200 gr poedersuiker
- 25 gr water

Bereiding

het bladerdeeg
Maak een kuiltje in de bloem. Los de gist op in de melk en giet in het kuiltje. Meng de bloem door de melk en kneed er 50 g boter en de rest van de ingrediënten door. Bestuif het werkvlak met bloem en rol het deeg uit. Wikkel het uitgerolde deeg in plasticfolie en plaats 40 minuten in de diepvries.

Haal het deeg uit de diepvries en smeer het voor 2/3 in met de rest van de boter. Vouw het deeg in 3, begin met het onbeboterde deel. Rol het deeg uit tot 1 cm dik, vouw het deeg toe door beide uiteinden naar het midden te brengen en vouw daarna nogmaals dubbel. Rol het in bakpapier en laat 40 minuten rusten in de koelkast.
Bestuif het werkvlak met bloem en rol het deeg uit tot 1,5 cm dik. Vouw het in 3 lagen, wikkel terug in bakpapier en zet 40 minuten in de koelkast.

de chocoladebroodjes
Haal het deeg uit de koelkast en rol uit tot 1 cm dik. Snijd de randen eraf en verdeel twee.

Gebruik de eerste helft voor de chocoladekoeken. Snijd in repen die even breed zijn als de lengte van het chocoladestaafje. Leg op elk lapje deeg een staafje, vouw dicht door het deeg met het

staafje erin om te rollen, leg er een 2de chocoladestaafje bij en plooi dicht. Dek af met een theedoek en laat 90 minuten rijzen.

de rozijnenkoekjes
Meng voor de frangipane de boter met de amandelpoeder, de bloemsuiker, losgeklopte eieren, bloem en citroenzeste onderelkaar tot een gladde brei.

Smeer de frangipane in een dunne laag uit over de tweede helft deeg en verdeel er de rozijnen over. Vouw dicht en rol op. Bestuif met bloem en snijd in stukken. Laat 90 minuten rijzen onder een theedoek.
Bak de koeken 18 minuten af in een voorverwarmde oven op 220°C.

Afwerking
Kook het water en klop er van het vuur 175 g poedersuiker door. Strijk hiermee de rozijnenkoeken in. Bestrooi de chocoladekoeken met poedersuiker.

Scampi diabolique

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 20 scampi (of een aantal naar keuze)
- 2 sjalotten
- 1 teentje look
- 1 eetlepel (zacht) currypoeder
- ½ eetlepel (mild) paprikapoeder
- 1 snuifje cayennepoeder (optioneel)
- 1 dl ketchup
- 1 dl witte wijn
- 15 cl room
- 2 tomaten
- ¼ bussel verse kervel (of bieslook)
- olijfolie
- 1 klontje boter
- peper
- zout

Bereiding
Ontdooi de scampi en verwijder het pantser. Je kan het staartstukje aan de garnaal laten zitten, als je dat decoratief vindt. Maak met een scherp mes een insnijding in de rug van elke scampi en verwijder zorgvuldig het darmkanaaltje. Deze kleine moeite laat zien dat je het product met zorg hebt klaargemaakt.
Pel de sjalotten en snipper ze in fijne stukjes. Pel de look.
Emondeer de tomaten in een potje met kokend water en verwijder de pel
Schenk een scheutje olijfolie in een pannetje en verhit het braadvet op een matig vuur.
Stoof de brokjes sjalot in de hete olie en roer tot ze glazig zijn. Pers er de look erin en laat alles nog even kort stoven.
Voeg het currypoeder en het (milde) paprikapoeder toe. Roer alles om en laat de kruiden kort meebakken. Voeg de ketchup toe en roer zodat alle smaken zich vermengen. Let op dat het mengsel niet verbrandt. Schenk ook de witte wijn erbij en laat de alcohol al roerend verdampen. Zo vermijd je een wrange alcoholsmaak.
Giet nu de room in de pan en laat de saus al roerend een beetje inkoken. Zodra ze een romige dikte heeft, is ze klaar. Laat de saus pruttelen op een heel zacht vuurtje.
Snij de gepelde tomaten in 4 en verwijder de zaadlijsten. Enkel het stevige tomatenvlees hoort thuis in dit gerecht. Snij het vruchtvlees van de tomaten in fijne blokjes (brunoise).
Hak de verse kervel fijn en meng het kruid met de blokjes tomaat. Hou deze garnituur apart.
Zet een ruime braadpan op een hoog vuur. Voeg meteen een klontje boter toe, samen met een scheutje olijfolie. Kruid intussen de scampi met peper van de molen en een snuifje zout.
Bak de scampi kort en krachtig in de hete braadpan. Na een dikke minuut kan je ze al omdraaien. Laat ze dan nog zo'n 30 seconden verder bakken.
Schep de stukjes tomaat met verse kervel in de warme saus. Doe dat net voor het serveren.
Presenteer de vers gebakken scampi met een flinke schep van de duivelse saus.

Tip

- Maak een hoofdschotel door iets meer scampi per persoon te bakken. Je kan ze dan serveren met een portie witte rijst of sneetjes vers brood.

- Wie op zoek is naar een echte duivelse smaak, kan een beetje cayennepoeder toevoegen. Wees er wel voorzichtig mee, want dit peperkruid bepaalt hoe pikant het eindresultaat wordt. Cayenne is zeer krachtig van smaak, dus let op de gebruikte hoeveelheid.

Lasagne van groenten en kaas

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 2 courgettes
- 2 aubergines
- 6 tomaten
- ½ rode paprika
- 400 g spinazie, gewassen en gedroogd
- 150 g ricotta
- 1 potje basilicumpesto
- 1 handvol geraspte kaas
- olijfolie
- peper
- zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C. Snij de courgettes, de aubergines en de tomaten in plakjes. Leg de aluminiumfolie op een bakplaat of op de grill. Smeer de folie in met olijfolie en leg er de plakjes groenten op. Kruid met peper en zout. Zet 30 minuten in de oven.
Snij intussen de paprika in stukjes en stoof aan in olijfolie. Voeg, zodra ze zacht zijn, de spinazie toe. Als de spinazie geslonken is, voeg je de ricotta, wat peper en een beetje zout toe. Laat nog even stoven en haal van het vuur.
Neem een ovenschaal en leg onderaan de gare plakjes courgette. Smeer 2 tot 3 lepels van de basilicumpesto uit over de courgette. Lepel er dan een laag van het spinazie-ricotta-paprikamengsel over uit. Schik daarop de aubergines en smeer er weer enkele eetlepels van de pesto over uit. Daarbovenop komt weer een laag van het spinazie-ricotta-paprikamengsel. Eindig met een laag tomaten. Strooi er tot slot de geraspte kaas over.
Zet de lasagne voor het serveren nog 20 minuten in de voorverwarmde oven van 180°C.

Geroosterde venkel

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 2 grote venkelknollen
- 2 eetlepels olijfolie
- 150 g geraspte Parmezaanse
- Zout, peper

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 °C.
Verwijder de stelen van de venkel. Spoel en droog de bollen. Snijd elke bol in de lengte doormidden. Met de gesneden kant naar beneden, snijd de halve bol verticaal in 1,5 cm dikke plakken.
Schik de plakjes venkel in een ovenschaal. Besprenkel rijkelijk met de olijfolie en gebruik je handen om de venkel stukken met de olie goed te mengen. Bestrooi met zout en peper.
Bak 20 minuten in de voorverwarmde oven. Haal uit de oven en meng er de Parmezaanse kaas onder. Zet terug in de oven voor ongeveer 20 minuten. Bak tot de venkel is beetgaar is en de bovenkant goudbruin is.

Fruitpizza van watermeloen met mascarponecrème

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 1/2 watermeloen
- 250 g mascarpone
- 1 ei
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 eetlepel kristalsuiker
- fruit naar keuze: kiwi, aardbeien, frambozen, blauwe bessen, perzik, pruimen, druiven …
- verse munt
- vloeibare honing

Bereiding

Snij de meloen in 4 ronde plakken van 1,5 cm dik - gebruik hiervoor het dikste gedeelte van de watermeloen.
Splits het ei. Klop het eiwit stijf. Klop de dooier los met de mascarpone, vanillesuiker en gewone suiker. Spatel er het eiwit door. Zet nog even in de koelkast.

Was en kuis het fruit indien nodig. Dep het droog.

Doe enkele lepels van de mascarponecrème op elke plak watermeloen. Verdeel het fruit erover. Werk af met verse muntblaadjes en bedruip het geheel met wat vloeibare honing.

Vitello tonnato

Ingrediënten (+/- 4 personen)

Voor het kalfsvlees
- 800 g kalfsvlees
- 3 l kippenbouillon
- 1 wortel, 2 uien, 1 wit van prei
- 1 kruidnagel, tijm, laurier, zout, peper

Voor de tonnatosaus
- 3 eierdooiers
- citroensap
- 2 dl arachideolie of druivenpitolie
- 200 g tonijn uit blik in eigen nat
- 3 zoute ansjovisfilets
- 2 eetlepels kookvocht (bouillon)
- 50 g kappertjes
- zout, peper

Voor de garnituur
- 50 g rucola
- 1 scheutje olijfolie
- 2 eetlepels kappertjes

Bereiding

het kalfsvlees
Ontdooi de kippenbouillon of maak een pot verse bouillon. Spoel de groenten en snij ze in grove stukken. Doe de stukken ui, wortel, prei, samen met alle kruiden in de kippenbouillon.
Breng de bouillon tot tegen het kookpunt. Leg het vlees in de bouillon en laat het 45 minuten zacht koken. Haal het gare vlees uit de bouillon en laat het afkoelen.
Bewaar de bouillon voor soepen of sauzen. Je kunt de bouillon invriezen.

de tonnatosaus
De basis voor de tonijnsaus is een klassieke mayonaise. Neem een hoge beker en doe er de dooiers van de eieren in. Voeg het sap van de citroen toe en een scheutje kookvocht (bouillon) van het kalfsvlees. Schenk de olie in de beker. Kies voor een olie met een neutrale smaak. Plaats de staafmixer in de beker en mix alle ingrediënten tot een gladde mayonaise. Giet het vocht van de tonijn weg en voeg de ingeblikte vis toe aan de mayonaise. Mix de saus glad en voeg de zoute ansjovisfilets en de kappertjes toe. Mix opnieuw.
Proef de saus en voeg naar smaak wat extra citroensap toe en een snuifje zout. Voeg in elk geval wat peper van de molen toe en mix de tonnatosaus een laatste keer. Schenk de saus in een kom en dek ze af met wat plastic folie of een dekseltje. Zet een uurtje in de koelkast.

de garnituur
Spoel de rucola en laat de sla uitlekken. Verhit een scheutje olijfolie in een pan. Laat intussen de kappertjes uitlekken. Bak de kappertjes kort in de hete olie. Laat ze nadien uitlekken op een vel keukenpapier.

de afwerking
Neem een groot plat bord, of een platte schotel. Schenk er een scheutje olijfolie op en strooi er wat zeezout en peper van de molen over. Snij het koude vlees eerst doormidden. Nu kan je het gemakkelijk in zeer dunne plakjes snijden. Schik de sneetjes kalfsvlees op elk bord.
Lepel er wat tonnatosaus over. Overdrijf niet. Zet eventueel een potje met extra saus op de tafel.
Werk elk bord af met een schepje gebakken kappertjes en enkele blaadjes rucola.

Snelle Appeltaart

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 2 appels
- 2 eieren (1 voor het deeg, 1 voor het suikerlaagje)
- 6 el suiker (4 voor het deeg, 2 voor het suikerlaagje)
- 2 zakjes vanillesuiker
- 125 g zelfrijzende bloem
- 80 g boter
- 3 el melk
- 3 el olie
- snuifje zout

slagroom
- 200 ml room
- 2 el bloemsuiker

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C.
Meng in een kom de bloem met de 4 el suiker, 20 g vanillesuiker, 1 volledig ei, 3 el lepels melk en 3 el olie tot een glad deeg. Vet een platte taartvorm in met boter en bestuif met bloem. Doe het deeg erin en strijk het een beetje open met een spatel. Het lijkt misschien plakkerig, maar dit komt goed.
Schil de appelen, verwijder het klokhuis, snij in vieren en vervolgens in dunne plakjes. Schik de appelplakjes dakpansgewijs in een rondje op de taart.
Smelt de boter in een pannetje met 2 el suiker. Neem van het vuur als de suiker en boter gesmolten zijn. Let op dat de boter niet te heet wordt.
Doe er 1 volledig ei bij en roer tot een glad papje. Lepel dit over de taart en bak de taart gedurende 20 à 25 minuten.
Klop de room met de bloemsuiker tot slagroom.

Serveer de taart met een toef slagroom erbij.

Snelle Appeltaart

Ingrediënten (+/- 6-8 personen)

- bladerdeeg of kruimeldeeg of zanddeeg
- 4 appelen
- 175 gr suiker
- 35 gr maizena
- 4 eieren
- 100 gr boter op kamertemperatuur
- 10 gr vanillesuiker

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C

Leg het deeg in een taartvorm en duw goed aan in de randen. Bij bladerdeeg, prik je met een vork in de bodem.

Schil de appelen en snij in blokjes van ongeveer 1 cm. Verdeel gelijkmatig over het deeg

Klop de malse boter samen met de suiker. Doe er de vanillesuiker en de maizena erbij en klop verder. Voeg daarna ei per ei toe en klop vezrder tot je een gladde massa bekomt. Giet deze over de appelstukjes.

Bak gedurende een uur in de oven.

Crèpe Suzette met vanille-ijs

Ingrediënten

Vanille-ijs
- 0,5 l melk
- 20 g vanillesuiker
- 80 g suiker
- 5 eidooiers
- 6 g vanillepudding
- 380 ml koude room

Sinaasappelcoulis
- 55 g suiker
- 2 kruidnagel
- 2 jeneverbessen
- 20 g vanillesuiker
- 20 ml water
- 20 ml Grand Marnier
- 20 ml g Cointreau
- 130 ml Mandarine Napoleon
- 1 l sinaasappelsap

Pannenkoekenbeslag
- 5 eieren
- 750 ml melk
- 10 g puddingpoeder
- 75 g suiker
- 1 el arachideolie
- 275 g bloem, gezeefd
- 10 g vanillesuiker
- 1 snuifje zout
- 50 g boter, gesmolten

Sinaasappelsorbet
- 220 ml water
- 140 ml sinaasappelsap
- 20 g passievruchtpuree
- 20 g glucose
- 40 g (invert)suiker

Bereiding

Vanille-ijs
Verwarm de melk met de vanillesuiker zachtjes op het vuur. Klop de eierdooiers los in een kom en voeg de suiker en het vanillepudding toe. Klop het mengsel wit. Giet de warme melk al roerend op de eiredooiers. Giet het geheel weer in de pan en gaar de massa tot 85 °C. Mix de ijsbasis 20 seconden in een blender op hoge snelheid en giet door een zeef. Doe er als laatste de koude room er nog bij. Laat 4 uur tot een nacht, afgedekt, rijpen in de koelkast. Draai het ijs in een ijsmachine.

Sinaasappelcoulis
Laat de suiker op een matig vuur karamelliseren in een pan met een dikke bodem. Laat kleuren tot een blonde karamel. Voeg de kruidnagel, de jeneverbessen en de vanillesuiker toe en blus af met het water en de drank. Breng aan de kook en voeg het sinaasappelsap toe. Laat de coulis 4 uur tot 1 nacht, afgedekt, infuseren in de koelkast. Giet door een fijne zeef.

Pannenkoekenbeslag
Klop de eieren los in een kom. Voeg de melk, het puddingpoeder, de bloem, de suiker en de vanillesuiker toe. Meng tot een gladde massa. Voeg het zout, de olie en de boter toe en mix het beslag glad. Bak de pannenkoeken en leg ze in de koelkast tot gebruik.

Sinaasappelsorbet
Verwarm alle ingrediënten op het vuur tot 35 °C. Breng alles al roerend aan de kook en giet door een fijne zeef. Laat de massa gedurende 4 uur tot 1 nacht, afgedekt, afkoelen in de koelkast. Draai de gewenste hoeveelheid in een ijsmachine. Zet in de diepvriezer tot net voor gebruik.

Serveren
Maak kleine rolletjes van pannenkoek met een schep sinaasapplesorbet erin. Schep het vanille-ijs in een glasen schik er een paar rolletjes op. Overgiet met de sinaasapplecoulis. Werk af met gekonfijte sinaasappelzestes en een kletskop. Bestrooi het geheel met een wat poedersuiker.

Fruittaart

Ingrediënten

Taartbodem
- Boter
- bloem
- 1 vel bladerdeeg

Pudding
- 1 l melk
- 4 eieren
- 80 g suiker
- 20 g vanillesuiker
- 50 g vanillepuddingpoeder
- 2 blaadjes gelatine (4 gr)
- 2 dl room

Afwerken en serveren
- 2 eetlepels abrikozenconfituur
- 80 ml suikersiroop
- 2 mandarijnen
- 2 kiwi's
- 100 g braambessen
- 1 perzik

Bereiding

Taartbodem
Verwarm de oven voor tot 180°C.
Vet een taartvorm in met een beetje boter en bestuif met wat bloem. Leg het bladerdeeg in de taartvorm en duw de randen goed aan. Snijd het overtollige bladerdeeg weg. Leg een vel bakpapier op het deeg en strooi er blindbakvulling of bonen of bakparels over. Bak de deegbodem 30 tot 35 minuten in de voorverwarmde oven. Haal de taartbodem uit de vorm en laat afkoelen.

Pudding
Verwarm de melk samen met de vanillesuiker, op het vuur. Splits de eieren. Doe de eierdooiers in de kom van de keukenmachine met de suiker. Klop de eierdooiers met de suiker tot ruban. Doe er het puddingpoeder bij. Giet een beetje warme melk bij de ruban en roer los. Giet de ruban bij de rest van de warme melk. Laat de pudding al roerend indikken op het vuur.
Haal de pot van het vuur zodra de crème pâtissière dik genoeg is.
Stort de crème in een schaal en doe er een vel huishoudfolie over. Duw de folie tot tegen de crème zodat er zich geen vel kan vormen. Laat de crème volledig afkoelen in de koelkast.
Week de gelatine in koud water.
Verwarm een klein beetje room in een steelpannetje. Los er de uitgeknepen gelatine in op. Laat een beetje afkoelen. Klop de rest van de room op tot yoghurtdikte. Meng de koude pudding met de opgeklopte room. Roer er de room met gelatine door.
Giet de crème pâtissière in de deegbodem. Dek af met een vel huishoudfolie en laat volledig opstijven in de koelkast.

Afwerken en serveren
Week de gelatine voor de gelei in koud water. Verwarm de abrikozenconfituur op het vuur met het suikerwater. Knijp de gelatine uit en roer hem door de gelei. Laat de gelei afkoelen. Pel de mandarijnen en verdeel ze in partjes. Schil de kiwi’s en snijd ze in stukken. Snijd de perzik in stukken. Spoel de braambessen. Schep het fruit door elkaar. Verdeel de fruitsla over de taart. Bestrijk het fruit met gelei met behulp van een keukenpenseel.
Laat de taart afkoelen en opstijven in de koelkast.

Chocolademousse met Baileys, boterwafeltjes en perensalade

Ingrediënten

De chocolademousse
- 6 eieren
- 100 g kristalsuiker
- 5 cl Baileys
- 200 g fondant chocolade
- 3½ dl room

De perensalade
- 2 peren
- 1 citroen
- 4 eetlepels suikerwater
- 1 vanillestokje

Afwerken en serveren
- 12 boterwafeltjes

Bereiding

De chocolademousse
Splits de eieren. Doe de eierdooiers in de mengkom van de keukenmachine met de suiker. Klop tot een witte massa (ruban) met de keukenmachine.
Spatel de Baileys door de ruban. Breng water aan de kook op het vuur. Breek de chocolade in stukken in een kom. Zet de kom boven het kokende water en laat de chocolade au bain marie smelten. Spatel de chocolade door de ruban.
Klop de eiwitten tot schuim. Om eiwit goed stijf te kloppen moet de mengkom volledig vetvrij zijn. Wrijf ze daarom eventueel schoon met wat citroensap of azijn voor je het eiwit er in doet.
Spatel het eiwit door het chocolademengsel. Werk van onder naar boven zodat er lucht onder geduwd wordt.
Klop de room op tot yoghurtdikte. Meng de room door de mousse.
Dek de kom af met plasticfolie en laat de chocolademousse opstijven in de koelkast.

De perensalade
Snijd de peren in kleine blokjes (brunoise). Rasp de citroenschil en pers de citroen uit. Doe de helft van de zeste en al het citroensap bij de peer. Voeg er het suikerwater aan toe.
Snijd de vanillestok in de lengte open. Schraap er de zaadjes uit met de punt van een scherp mes en meng ze door de perensalade.

Afwerken en serveren
Leg een beetje chocolademousse op het bord.
Leg er een boterwafeltje op.
Vul een glas of kom met heet water. Dompel er een eetlepel in en schep een quenelle chocomousse. Leg ze op het wafeltje. Je kunt de chocolademousse ook spuiten met een spuitzak.
Leg er een tweede wafeltje en een tweede quenelle chocolademousse op. Dek af met een derde boterwafeltje. Lepel perensalade rond het torentje.

Loempia van wilde eendenfilet en pruimenchutney

Ingrediënten

- 400 g filet van wilde eend
- 5 grote uien
- 2 sinaasappelen (het sap)
- 1 citroen (het sap)
- 8 vellen brickdeeg
- 50 g blonde rozijnen
- 3 eetlepels honing
- 3 dl gevogeltefond
- 1 dl ciderazijn
- 5 cl balsamicoazijn
- 1 dl warm water
- 2 eetlepels olijfolie extra zuiver
- 10 g tijm
- 5 g rozemarijn
- 1/2 koffielepel Espelettepeper
- peper en zout

Chutney

- 1 grote ui
- 500 g gedroogde pruimem
- 2 eetlepels rietsuiker
- 5 cl balsamicoazijn
- 1 eetlepel olijfolie extra zuiver
- 1 teentje knoflook
- 5 g Spaanse rode peper

Bereiding

Start met de marinade voor het vlees. Neem een kom en doe er 5 cl balsamicoazijn, het citroensap, het sinaasappelsap, de tijm en de helft van de honing in. Meng goed. Snijd een kruisvormig patroon in het vet van de eendenfilets en laat het vlees ± 1 u marineren in de citrusmarinade.

de chutney
week de gedroogde pruimen in koud water voor ± 5 min, pel de ui en snijd in plakjes. Giet de pruimen af en doe ze samen met de plakjes ui, de rietsuiker, het teentje knoflook, de fijngesnipperde Spaanse rode peper en de olijfolie in een klein kookpotje. Plaats het deksel op het potje en laat ± 10 min stoven. Voeg er de balsamicoazijn, de blauwe bessen en de grofgehakte amandelen bij en laat nog ± 5 min verder stoven. Zet even apart en laat afkoelen.
Doe de rozijnen in een kom en giet er de ciderazijn en het warme water bij. Pel de uien en snijd in grove plakjes. Stoof de plakjes ui glazig in 1 el olijfolie en voeg er de geweekte rozijnen, de gevogeltefond en de rozemarijn bij. Plaats een deksel op het pannetje en laat ± 15 min pruttelen op een zacht vuur. Haal het deksel van de pan en knijp de resterende honing erbij. Breng verder op smaak met Espelettepeper, peper en zout.

Haal de eendenfilets uit de marinade. Zet een pan op het vuur en laat heet worden. Korst de eendenfilets eerst op de vetkant, draai vervolgens het vuur zachter en laat ± 3 min verder garen. Draai het vlees om en bak nogmaals ± 3 min. Blus met de rest van de marinade en laat kort karamelliseren. De eendenfilets moeten ‘blue’ gebakken zijn.
Haal de eendenfilets uit de pan en snijd in fijne plakjes. Meng ze bij de ui en rozijnen. Leg de brickvellen open en lepel 2 el van de vulling in het midden. Vouw ze en rol op tot een loempia. Verwarm de oven voor op 200°C, bestrijk de loempia’s met olijfolie, schik ze op een bakplaat en bak ± 4 min in de hete oven. Haal de loempia’s uit de oven, geef er de chutney van pruimen en blauwe bessen bij en werk af met enkele takjes groene kruiden.

Spaghetti met hazenragout en gekonfijte tomaten

Ingrediënten

- 800 g haas voor stoofvlees (hazenbout)
- 300 g kerstomaten
- 800 g tomatenblokjes (uit blik)
- 500 g spaghetti
- 70 g parmigiano
- 20 g tomatenconcentraat
- 30 g basilicum
- 1/2 fles pittige rode wijn
- 50 g suiker
- 1/2 koffielepel suiker
- 2 eetlepels olijfolie extra zuiver
- peper en zout

marinade

- 3 ui
- 2 wortel
- 2 selderstengels
- 1/4 knolselder
- 5 teentjes knoflook
- 1 kruidentuiltje
- 1/2 eetlepel peperbolletjes

Bereiding

Verwarm de oven voor op grillstand.

de marinade
pel hiervoor de uien en snijd ze grof. Schil de wortelen en snijd ze samen met de selder en knolselder in blokjes. Meng de helft van de fijngesneden ui samen met de blokjes wortel en selder, het kruidentuiltje, de peperbolletjes en de teentjes knoflook (in zijn geheel). Laat het vlees hier een 2-tal uurtjes in marineren.

De stoverij
Neem een pan met 1 el olijfolie en bak er de rest van de ui in glazig. Voeg het vlees en de marinade toe en laat kleuren. Voeg de tomatenblokjes toe, het tomatenconcentraat, de rode wijn en ½ kl suiker. Plaats een deksel op de pot en laat ± 2,30 u sudderen op een zacht vuurtje.
Doe de kerstomaten in een ovenschaal, prik erin en besprenkel met 1 el olijfolie. Bestrooi met een snufje zout en de resterende suiker en gaar ze in de oven gedurende 20 min. tot ze zacht en gekonfijt zijn. Breng de stoverij op smaak met peper en zout.

Kook de spaghetti al dente, giet af en serveer er de ragout en gekonfijte tomaatjes bij.
Werk af met parmigiano en basilicum.

Pure chocoladepudding

Ingrediënten

- 40 g cacaopoeder
- 5 eigelen
- 2,5 dl halfvolle melk
- 200 g pure chocolade
- 3 dl room 20% V.G.
- 50 g suiker
- 10 g vanillesuiker

Bereiding

Verwarm de oven voor op 120°C.
Meng de eigelen, het cacaopoeder en de suiker met de klopper.
Hak de chocolade grof.
Zet een pannetje op het vuur met de room en breng aan de kook.
Giet de room over de chocolade en meng rustig tot je een homogeen mengsel krijgt.
Giet de melk erbij.
Giet een beetje chocoladeroom bij het eiermengsel en meng voorzichtig. Vermijd klontertjes.
Voeg dan beetje bij beetje de rest van de chocoladeroom bij de eieren en roer goed.
Giet de pudding in kommetjes of glaasjes van ± 6 cm hoog met een diameter van ± 5 cm. Schik ze in een ovenschaal en giet er enkele cm water bij. Laat de pudding nog 1 uur au bain-marie koken tot de bovenkant gestold is, de rest van de pudding moet vloeibaar blijven.
Laat de glaasjes pudding afkoelen en zet ze vervolgens nog 3 u in de koelkast.
Net iets anders én iets leuker dan de traditionele chocoladepudding.

Gesloten appelvlaai

Ingrediënten

Het deeg
- 200 g bloem
- 50 g maïszetmeel
- 12 g verse gist
- 1 eidooier 1
- 110 ml lauwe melk
- 12 g suiker
- 5 g zout
- 50 g boter

De vulling
- 1 zakje vanille puddingpoeder
- 75 g suiker
- 750 ml melk
- 300 g appelmoes
- 2 appels
- kaneelpoeder
- walnoot en rozijnen (optioneel)
- grove suiker

Bereiding

Verwarm de oven voor op 210°C

Los de gist op in de melk. Meng de andere ingrediënten voor het deeg en voeg er dan de melk met de gist toe en kneed glad. Bol op en laat 30 minuten rijzen.

Maak de pudding volgens de instructies op de verpakking. Schil de appelen en snij ze in blokjes.

Verdeel het deeg in 2 gelijke bolletjes. Rol 1 bolletje uit in en leg in een beboterde en bebloemde taartvorm en laat opnieuw 20 minuten rusten. Rol met een deegrol het overtollige deeg eraf. Bestrijk de randjes met losgeklopt eigeel.

Vul de taart met een laagje pudding en een laagje appelmoes. Bestrooi met de appel stukjes met kaneel. Doe er eventueel walnoten en rozijnen bij.

Rol het tweede bolletje deeg uit en snij het in, leg het mee op de taartvorm en duw de randen aan, rol het overtollige deeg eraf. Bestrijk met de rest van het losgeklopt eigeel en bestrooi met grove suiker. Bak 45 minuten in de oven.

Tip
Serveer de taart lauw met een bolletje ijs

Griet met aardappelschubben, gepocheerde prei en witte wijnsaus

Ingrediënten

- 1 ajuin
- 2 stengels selder
- 1 teen knoflook
- Tijm en laurier
- 2 dl witte wijn of vermout (Noilly Prat)
- 2 dl visfumet
- 600 g griet
- peper en zout
- 200 g aardappelen
- 2 stronken prei
- 2 dl room
- 1 eetlepel aardappelzetmeel
- 4 eetlepels pickles

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 °C.
Pel en snipper de ui. Smelt een klont boter in een pan. Stoof de ui aan in de boter. Spoel de selder en snijd hem in stukken. Stoof de selder met de uien. Pel en snipper de knoflook. Doe de look bij de uien en selder. Leg er tijm, laurier bij.
Bevochtig de gestoofde groenten met vermout en visfumet. Laat op een matig vuur zonder deksel inkoken tot bijna droog.
Breng een kookpot water met een snuifje zout aan de kook. Schil de aardappelen en snijd ze met een mandoline in flinterdunne plakjes. Kook de aardappelplakjes 2 minuten in het gezouten water. Schep de plakjes met een schuimspaan uit de kookpot en laat uitlekken op een schone keukenhanddoek. Meng het aardappelzetmeel met een scheutje water. Strijk met behulp van een keukenpenseel de plakjes aardappel er mee in.
Vet een ovenschaal in met boter. Leg de vis in de schaal en kruid met peper en zout.
Leg de plakjes dakpansgewijs op de vis zoals schubben. Smelt een klontje boter en strijk er de aardappelen mee in. Zet de ovenschaal ongeveer 20 minuten in de voor verwarmde oven.
Maak de prei schoon en snijd de stronken in stukken van 10 cm. Smelt een klontje boter in een pan. Leg er de prei in en doe er een scheutje water bij. Kruid met peper, zout en een takje tijm. Zet een deksel op de pan en laat garen op een matig vuur.
Doe de room bij de gestoofde groenten en laat weer wat inkoken.
Giet de saus door een zeef. Zet op het vuur en breng op smaak met peper en zout. Werk af met een klontje boter en pickles. Mix de saus met een elektrische staafmixer glad.
Leg een paar stukken prei op een bord. Leg er de vis op en werk af met de schuimige roomsaus.

Chocolademeringues

Ingrediënten

- 6 eiwitten
- 300 g kristalsuiker
- 200 g fondant chocolade
- 10 g cacaopoeder

Bereiding

Verwarm de oven voor tot 110 °C.
Breek de chocolade in stukken in een kom. Zet de kom boven een kookpot met kokend water. Laat de chocolade au bain marie smelten.
Klop de eiwitten stijf met de keukenmachine. Voeg er de suiker lepel per lepel aan toe als het eiwit al redelijk opgeklopt is. Laat de keukenmachine draaien tot de suiker is opgenomen.
Spatel de gesmolten chocolade door het eiwit. Voeg er het cacaopoeder aan toe en meng nog eens goed.
Doe de meringue in een spuitzak. Een spuitzak vul je het gemakkelijkste door hem in een maatbeker te zetten en over de rand te vouwen. Bekleed een bakplaat met een siliconenmat of bakpapier. Spuit toefjes chocolademeringue op de bakplaat.
Bak 1,5 uur in de voorverwarmde oven.
Laat ze afkoelen op een rooster.

Aardappelroosjes

Ingrediënten (10 stuks):

- 500 g bloemige aardappelen
- 500 g vastkokende aardappelen
- 1 ei
- 3 el olijfolie
- nootmuskaat

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C. Kook de bloemige aardappelen gaar in lichtgezouten water. Giet af en stamp tot puree. Meng het ei erronder. Kruid met nootmuskaat, peper en zout.
Beboter de muffinvormen en lepel in elk vormpje een bodempje van de puree.
Schil de vastkokende aardappelen en snij ze met een mandoline in dunne schijfjes van 2 mm dik.
Leg 10 schijfjes aardappel dakpansgewijs op een lange rij. Bestrijk met olijfolie. Kruid met peper en zout en rol op tot een roosje. Zet voorzichtig vast in de puree.
Herhaal voor de andere roosjes.
Gaar 30 á 35 minuten in de oven.
Bestrooi met zeezout.

Hoorntjes met clementinecrème, meringue en popcorn

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 2 eieren
- 2 clementines
- het sap van 2 clementines
- het sap van 1/2 citroen
- het sap van 1 limoen
- 4 ijshoorntjes
- 50 g suiker
- 0,5 dl vloeibare rietsuiker
- 100 g zoete popcorn microwave
- 4 witte meringues
- 4 bolletjes mandarijnsorbet
- 10 basilicumblaadjes

Bereiding

Zet een pannetje op een zacht vuurtje met het sap van de clementines en de citroen, de suiker en de boter en warm op.
Klop de eieren los, voeg ze bij het citrusmengsel en breng aan de kook. Draai het vuur iets zachter en laat doorkoken tot er een binding ontstaat en je een crèmeachtige structuur krijgt. Klop voortdurend om te voorkomen dat de crème aanbrandt. Giet de crème in een kom en laat afkoelen in de koelkast.
Ondertussen laat je de popcorn poffen in de microgolfoven volgens de instructies op de verpakking. Meet de vloeibare rietsuiker af en mix er de basilicum en het limoensap onder. Pel de clementines. Schep bolletjes mandarijnsorbet in de hoorntjes en leg ze op de borden. Lepel er wat van de citroen-clementinecrème op en breek er de meringues en wat popcorn over. Werk af met enkele partjes clementine en enkele druppels basilicumsiroop.

Mandarijnsorbet

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 125 g kristalsuiker
- 180 ml water
- 8 mandarijnen, geschild en in vieren
- 30 ml citroensap
- 1 eiwit

Bereiding

Doe de suiker en water in een pan en verwarm langzaam, al roerend, tot de suiker is opgelost.
Breng aan de kook en laat 3 minuten doorkoken. Zet opzij om af te koelen.
Pureer de mandarijnen, duw ze door een zeef tot er 420 ml sap overblijft. Meng de suikersiroop en citroensap erdoor. Laat het even staan. Roer het eiwit door het mandarijnmengsel.
Giet het mandarijnmengsel in de ijsmachine.
Het ijs is na ongeveer een half uur klaar om opgediend te worden.
Als u het ijs of sorbet niet meteen wilt verwerken of serveren, kunt u het mengsel bijvoorbeeld in een plastic bakje overscheppen en tot gebruik in de diepvries bewaren.

Garnaalkroketten

Ingrediënten (+/- 4 personen)

De kroketvulling
- 1 kg ongepelde grijze Noordzeegarnalen
- 2 stengels selder
- 1 wortel
- 1 ui
- 3 takjes tijm
- 3 blaadjes laurier
- 140 g tomatenpuree (geconcentreerd)
- 300 g gezeefde bloem
- 250 g boter
- 8 eieren
- 1 l melk
- 2½ dl room
- 2 dl witte wijn
- scheutje cognac
- 2 blaadjes gelatine
- scheutje olijfolie
- peper zout

Paneren en bakken
- 2 delen bloem en 1 deel maïszetmeel
- 2 eieren
- scheutje plantaardige olie
- panko
- partjes citroen
- enkele takjes krulpeterselie
- zout

Bereiding

De kroketvulling
Pel ¾ van de garnalen. Bewaar ook de koppen en de pantsers zorgvuldig.
Doe de koppen, de pantsers en de rest van ongepelde garnalen in een hakmolen en mix alles tot een brij. Deze heeft misschien niet de meest smakelijke 'look', maar 't is wel een smaakbom.
Snipper de ui in stukken. Spoel de groenten en snij de wortel en de selderstengels grof. Neem een ruime pot en stoof de groenten enkele minuten in een scheut olijfolie op een matig vuur. Roer regelmatig. Voeg er de blaadjes laurier en takjes tijm toe. Schep de gemalen garnalen in de pot. Roer, laat alles kort stoven en doe er de geconcentreerde tomatenpuree doorheen. Laat de rauwe smaak even wegbakken en blus de pot met een scheut cognac. Laat de meeste alcohol wegdampen. Schenk de witte wijn erin, gevolgd door de melk en de room. Roer in de garnalenfumet en breng alles rustig aan de kook. Voeg een snuifje zout toe en voldoende peper van de molen. Laat het mengsel een kwartier pruttelen.
Zeef de fumet met zorg. Doe het in beurten en druk telkens de laatste druppels smaak uit de aromatische 'garnalensoep'.
Proef en kruid de fumet met wat extra peper van de molen en een snuif zout.
Laat de gelatineblaadjes weken in koud water. Neem een tweede grote pot. Smelt de flinke klont boter voor de roux, op een matig vuur. Voeg de gezeefde bloem toe en roer met de garde tot je een malse roux krijgt. Laat het mengsel kort bakken, tot je de geur van gebakken koekjes ruikt.
Schenk de gezeefde fumet bij de roux en blijf roeren met de garde. De roux zorgt in geen tijd voor een stevige binding. Zet het vuur zacht. Blijf nog een minuut doorroeren. Knijp de blaadjes gelatine uit en los ze op in de vulling voor de garnaalkroketten.
Scheid de eieren één voor één. Roer telkens de dooier door de stevige vulling.
Roer 2/3 van de gepelde garnalen door het 'beslag'. Bewaar de rest om te serveren.
Neem een vlakke (glazen) schaal met een opstaande rand van minstens 5 centimeter. Strijk de binnenzijde in met een beetje olijfolie.

Schep de kroketvulling in de schaal en strijk het oppervlak glad. Bedek de bovenzijde van de vulling met een vel bakpapier of vershoudfolie, en druk aan.
Zet de schaal in de koelkast en laat de massa een halve dag opstijven.

Paneren en bakken
Zet 3 schaaltjes klaar om de kroketten te paneren.
Schep de bloem en de maizena in het eerste. Meng beide in een verhouding van 1 deel maïszetmeel op 2 delen bloem.
Kluts de eieren in het tweede schaaltje. Roer er een klein scheutje plantaardige olie doorheen
Mix de panko fijn in de blender, tot de (Japanse) broodkruimels even fijn zijn als klassiek paneermeel.
Neem de schaal met vulling uit de koelkast. Snijd ze in gelijke blokjes van ongeveer 6 bij 4 centimeter, of kroketten van ongeveer 75 g per stuk. Schep telkens een portie uit de schaal en rol het blokje kort door je handen, waardoor hoeken afgerond worden.
Rol elke kroket eerst door de bloem (met zetmeel), vervolgens door het geklutste ei en tenslotte door de gemalen panko.
Let erop dat je elke stap zorgvuldig uitvoert. Het korstje mag geen zwakke plekken vertonen.
Verhit de frituurolie tot 170°C
Bak de kroketten in bescheiden hoeveelheden. Het frituurmandje mag niet propvol liggen. Reken een baktijd van 5 tot 6 minuten. Zolang het frietvet niet luidruchtig pruttelt, zit je goed. Het korstje hoort goudbruin te zijn, en de vulling heet tot in de kern.
Serveer de kroketten met een beetje gefrituurde krulpeterselie met een snuifje zout erop, een partje citroen én een restje gepelde grijze garnalen.
Opmerking: Kijk uit voor spatten wanneer je de peterselie kort frituurt.

Tip
Bewaar een rest van de (ongebakken) in de diepvries, in een goed afgesloten doos.
Strooi er royaal paneermeel tussen, zodat ze niet vastkleven of wak worden.

Mosselkroketjes met salsa en klassieke mosselsaus

Ingrediënten (+/- 4 personen)

De mosselen
- 1½ kg mosselen
- olijfolie
- 1 ajuin
- 3 stengels groene selder
- 2 dl witte wijn
- peper
- laurier, tijm

De vulling
- 4 blaadjes gelatine (2 gr/stuk)
- 100 g boter
- 150 g bloem
- 6 dl mosselvocht
- ½ bussel platte peterselie

De saus
- 3 eetlepels mayonaise
- 3 eetlepels mosterd
- 2 eetlepels yoghurt
- dragonazijn

De salsa
- 1 sjalot
- 2 stengels groene selder
- Olijfolie
- dragonazijn
- enkele takjes dille

De afwerking
- 2 eieren
- Bloem
- 100 g panko (grof Japans paneermeel)
- 100 g paneermeel
- 1 bussel krulpeterselie

Bereiding

De mosselen
Spoel de mosselen in koud water. Verwarm een scheut olijfolie in een kookpot op het vuur.
Pel en snipper de ui. Spoel de selder en snijd hem in stukken. Stoof de ui en de selder in de olie.
Doe de mosselen bij de groenten en giet er de witte wijn bij. Kruid met peper, laurier en tijm.
Zet een deksel op de kookpot en laat de mosselen garen. Schud een paar keer op.
Schep de mosselen uit de kookpot als ze open zijn. Haal ze uit hun schelp. Snijd het mosselvlees fijn.
Giet het mosselvocht door een fijne zeef en houd apart. Snijd de groenten wat fijner en houd apart.

De vulling
Week de gelatine in koud water. Smelt de boter in een pan op het vuur. Roer er de bloem door en laat even mee bakken. Giet het mosselvocht bij de roux en laat onder voortdurend roeren binden. Doe de fijngesneden mosselen en groenten bij de saus. Knijp de gelatine uit. Los de blaadjes op in de saus. Snipper de peterselie. Meng hem door de saus. Wrijf een ovenschaal in met olie. Leg er een vel huishoudfolie in. Stort de vulling in de schaal. Dek af met folie en laat minstens 4 uur in de koelkast opstijven.

De saus
Meng de mayonaise met de mosterd en de yoghurt. Breng de saus op smaak met een scheutje dragonazijn, een snuif zout en wat versgemalen peper.
De salsa
Pel en snipper de sjalot. Snijd de selder in fijne blokjes (brunoise). Meng de sjalot en de selder met een scheutje olijfolie en dragonazijn naar smaak. Snipper de dille. Roer hem door de salsa.

Breng de salsa op smaak met peper en zout.

De afwerking
Verwarm de friteuse tot 175 °C.
Klop de eieren los in een diep bord of schaal. Doe de bloem in een tweede bord of schaal en de panko en het paneermeel in een derde.
Rol balletjes van de opgesteven vulling. Haal ze eerst door de bloem, dan door het ei en ten slotte door het broodkruim. Bak de mosselkroketten goudbruin in de friteuse. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Frituur enkele takjes krulpeterselie. Laat ze uitlekken op keukenpapier en strooi er wat zout over. Serveer de kroketjes met salsa, saus en gefrituurde peterselie.

Kalfsgebraad met jagerssaus, amandelkroketten en witloofsalade

Ingrediënten (+/- 4 personen)

Voorbereiding
- 150 g zilveruitjes

De kroketten
- 400 g aardappelen
- 150 ml water
- 80 g boter + extra
- 100 g bloem
- 3 eieren
- 100 g amandelschilfers

Het kalfsgebraad met jagerssaus
- 1 stuk kalfsgebraad (+/- 1 kg)
- 200 g gezouten spek
- 500 g champignons
- 1 eetlepel bloem
- 3 dl rode wijn
- tijm, laurier, rozemarijn
- 3 dl bruine fond
- boter

De witloofsalade
- 4 stronken witloof
- 200 g gekonfijte kastanjes
- 50 g gedroogde veenbessen
- ciderazijn
- notenolie

½ bussel waterkers

Bereiding

Voorbereiding
Doe de zilveruitjes in een kom. Giet er heet water over. Laat ze weken. Dat maakt het gemakkelijker om ze te pellen.

De kroketten
Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Giet af en laat uitdampen.
Plet de aardappelen met een klontje boter. Doe het water met de boter in een steelpan. Verwarm op het vuur. Kruid met peper en zout. Doe er de bloem bij en laat het mengsel drogen op een zacht vuur. Doe het bloem-botermengsel in de keukenmachine en laat draaien. Voeg er één voor één de eieren aan toe.Verkruimel er ongeveer 1/5 van de amandelschilfers bij.
Meng er ten slotte de geplette aardappelen door. Maak balletjes van de aardappelpuree. Rol ze door de amandelschilfers.

Het kalfsgebraad met jagerssaus
Verwarm de oven voor tot 180 °C. Smelt een klont boter in een grote pan. Kruid het gebraad met peper en zout. Schroei het rondom dicht in de boter.
Leg het gebraad in een ovenschaal en zet het 25 minuten in de voorverwarmde oven. Maak de pan waarin het gebraad werd dichtgeschroeid niet schoon. Snijd het spek in dunne reepjes. Bak het in de pan van het vlees. Maak de champignons schoon en snijd ze in vier. Doe ze bij het spek en laat mee bakken. Pel de zilveruitjes en doe ze bij de champignons. Laat ze mee bakken. Strooi de bloem over de champignons. Blus met rode wijn en laat volledig uitkoken.
Leg tijm, laurier en rozemarijn in de pan. Giet er de bruine fond bij en kruid met peper en zout. Laat de saus indikken. Haal het vlees uit de oven. Draai het om en laat het25 minuten rusten onder aluminiumfolie.

De witloofsalade
Haal de harde kern uit het witloof. Snijd de blaadjes in reepjes. Hak de kastanjes grof.
Meng het witloof met de gedroogde veenbessen en de kastanjes. Breng de salade op smaak met een scheut ciderazijn, wat notenolie, peper en zout. Spoel de waterkers en meng hem vlak voor het serveren door de witloofsalade.

Afwerken en serveren
Verwarm de friteuse. Bak de amandelkroketten goudbruin in de friteuse. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Giet de jus van het vlees bij de saus. Snijd het vlees in plakken.
Serveer het vlees met de witloofsalade, de kroketten en de jagerssaus.

Trio van tartaar

Ingrediënten (+/- 4 personen)

de tartaar van rundsvlees
- 400 g rundssteak, in kleine blokjes
- 1 el mosterd
- 2 el olijfolie
- 1 scheutje wijnazijn
- 2 eierdooiers
- 50 g kappertjes
- 2 sjalotjes, fijngehakt
- 1 scheutje worcestersaus
- 1 stevige tomaat, in halfgrove blokjes
- 1 klein handje basilicum, fijngesneden
- zwarte peper - fleur de sel

de tartaar van tonijn
- 400 g rauwe tonijn, in kleine blokjes
- 3 stengels lente-ui, in ringetjes
- 1 uitgeperste citroen
- 2 el olijfolie
- enkele blaadjes koriander, fijngesneden
- 1 venkel, in halfgrove blokjes
- 1 ajuin, in halfgrove blokjes
- 1 handje jonge spinazie
- zwarte peper - fleur de sel

de tartaar van roodbaars
- 300 g roodbaarsfilet, in kleine blokjes
- 4 radijzen, in kleine blokjes
- 1 tl geraspte mierikswortel
- 1 el zure room
- 1/2 uitgeperste citroen
- 2 el olijfolie
- 6 sprietjes bieslook, fijngesneden
- 4 hartjes Romeinse sla

Bereiding

de tartaar van rundsvlees en een tomatensla met basilicum
Doe het vlees in een mengkom en meng met de mosterd, azijn, eierdooiers en een eetlepel olijfolie. Voeg de kappertjes en sjalotjes toe. Breng op smaak met zwarte peper, zout en worcestersaus. Zet de tartaar koud en laat even rusten.
Meng de tomaat met de basilicum en olijfolie en breng op smaak met peper en zout.

de tartaar van tonijn en een venkelslaatje met jonge spinazie
Meng de tonijn met de lente-ui, koriander en de helft van de olijfolie en het citroensap. Breng op smaak met peper en zout. Zet de tartaar koud en laat even rusten.
Bak de venkel en ajuin beetgaar in een beetje olijfolie. Breng op smaak met peper en zout en blus met de rest van het citroensap. Laat afkoelen en meng de spinazie eronder.

de tartaar van roodbaars en de hartjes Romeinse sla
Meng de roodbaarsfilet met de radijzen, mierikswortel, zure room, citroen, bieslook en 1 eetlepel olijfolie. Zet koud en laat even rusten.
Besprenkel de sla met de rest van de olijfolie.

Afwerken en serveren
Gebruik een dresseerring en leg elke tartaar op het gepaste bedje sla.

Preirolletjes met gerookte zalm en hertoginnenaardappelen

Ingrediënten (+/- 4 personen)

Hertoginaardappelen
- 600 g aardappelen
- 3 eieren
- 50 g boter
- zout

Preirolletjes
- 4 stronken prei
- boter
- peper, zout
- laurier, tijm

Saus
- 50 g boter
- 50 g bloem
- ½ l melk
- 200 g kruidenkaas (type Boursin)
- Peper, zout
- ¼ limoen

Afwerken en serveren
- 8 plakjes gerookte zalm
- enkele takjes peterselie

Bereiding

Hertoginaardappelen
Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Giet de aardappelen af en laat ze even drogen op het vuur. Plet de aardappelen fijn met de pureestamper. Splits de eieren en doe de eierdooiers bij de puree. Gebruik de eiwitten in een andere bereiding of vries ze in. Plet de boter door de puree en kruid met een snuif zout. Schep de puree in een spuitzak.
Leg een siliconen bakmat of een stuk bakpapier op de bakplaat. Spuit mooie toefjes aardappelpuree.

Preirolletjes
Maak de stronken prei schoon en snijd het wit in stukken van ongeveer 7 cm. Smelt een klont boter in een hoge pan. Smoor de prei in de boter. Kruid met peper en zout. Leg er enkele blaadjes laurier en een paar takjes tijm bij. Doe een scheutje water bij de prei en zet een deksel op de pan. Laat de prei garen op een laag vuur.

Saus
Smelt de boter en doe er de bloem bij. Roer tot een gladde roux. Giet er de melk bij en laat al roerend indikken. Smelt de kruidenkaas in de saus. Voeg een beetje melk toe als de saus te dik is. Kruid met peper en een snuifje zout. Rasp de schil van de limoen en doe de zeste bij de saus. Knijp er het sap van de limoen in uit.

Afwerken en serveren
Verwarm de ovengrill op hoge temperatuur. Meng de jus van de prei door de kaassaus. Zet de hertoginaardappelen onder de ovengrill tot ze goudbruin zijn. Rol de prei in de plakjes gerookte zalm. Giet de saus over de preirolletjes en serveer ze met de hertoginaardappelen. Werk af met wat gesnipperde peterselie.

Tip
Het geheim van kroketten, maar ook van hertoginaardappelen, is een droge puree. Daarom moet je de aardappelen laten drogen op het vuur voor je ze plet.

Bretoense appeltaart

Ingrediënten (+/- 8 personen)

- 1 vel bladerdeeg of kruimeldeeg
- 4 jonagold appels
- 3 eieren
- 15 g maiszetmeel
- 20 g vanillepudding
- 90 g gesmolten boter
- 130 g suiker
- 20 g vanillesuiker

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C

Klop de eieren samen met de suiker, de vanillesuiker, de boter, het maiszetmeel en de vanillepudding tot een gladde massa.
Leg de vel deeg in de taartvorm. Doorprikt de bodem als het bladerdeeg is.
Snij de appels met schil in blokjes van 1 cm. Schik ze op de taart en overgiet met het eiermengsel.
Bak de taart in de voorverwarmde oven gedurende 30 min.

Tip
Serveer warm met vanille-ijs.

Kipcurry

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 500 g gekookte of gebakken of gegrilde kip
- 2 eetlepels currypasta
- 300 g kokosmelk
- 2 eetlepels olie
- 1 ui
- 1 rode paprika
- 350 g pompoen(butternut),
- 300 ml passata
- peper, zout
- enkele blaadjes koriander
- 250 g langkorrelige rijst

Bereiding

Snijd de kip in blokjes. Verwijder de zaden en zaadlijsten van de paprika. Snijd de ui fijn, de paprika in reepjes en de pompoen in blokjes.
Verwarm wat olie in een pan of wok en bak de ui goudbruin. Voeg de paprika en pompoen toe en bak even mee. Meng de currypasta met de kokosmelk en voeg bij de groenten. Laat het geheel 5 minuten sudderen. Voeg de passata toe en laat nog 10 minuten verder sudderen.
Voeg de kip toe en laat op een matig vuur mee door warmen. Breng op smaak met peper en zout. Werk af met koriander en serveer met rijst.

Pastasalade met geroosterde tomaten en feta

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 4 eetlepels olijfolie
- 500 g Roma tomaten
- 4 knoflookteentjes
- 200 g gekookte penne
- 2 eetlepels balsamicoazijn
- 2 eetlepels zongedroogde tomaten
- 1 bosje rucola
- 200 g fetablokjes (gemarineerd in Provençaalse kruiden)
- peper, zout, suiker
- 50 g geroosterde pijnboompitten

Bereiding

Halveer de tomaten in de lengte, leg ze in een ovenschaal met de snijkant naar boven en besprenkel ze met 2 eetlepels olijfolie. Snijd de knoflook in fijne plakjes en verdeel over de tomaten. Strooi er wat zout over en rooster gedurende 20 minuten in een voorverwarmde oven van 200 °C. Keer de tomaten na 10 minuten om.
Snijd de zongedroogde tomaten in stukjes. Meng de rest van de olie met de azijn, zongedroogde tomaten en een snuifje suiker. Breng op smaak met peper en zout. Laat de fetablokjes uitlekken. Meng de geroosterde pijnboompitten, fetablokjes en vinaigrette onder de pasta. Schep er de tomaten met het bakvocht door. Werk af met de rucola. Lekker als bijgerecht bij de barbecue.

Plaatpizza met brood en lentesla

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 3 eetlepels olijfolie
- 2 uien
- 250 g champignons
- 12 vierkante sneetjes oud brood
- 4 eieren
- 1/2 dl melk
- 3 eetlepels fijngesneden peterselie
- 3 vleestomaten
- 50 g gekookte hamblokjes
- 200 g gemalen belegen Belgische kaas
- peper, zout, oregano
- 1/2 krop sla
- 1 bosje radijsjes
- 4 eetlepels fijngesneden lente-uitjes
- 4 eetlepels fijngesneden peterselie
- 1 dl olijfolie
- 3 eetlepels witte wijnazijn
- 1 koffielepel zachte mosterd

Bereiding

Snijd de uien in ringen. Verwarm de olijfolie en bak hierin de ui glazig. Voeg er de laatste 5 minuten de in schijfjes gesneden champignons bij. Breng op smaak.
Beleg de bakplaat met bakpapier en leg er de sneetjes brood naast elkaar op.
Klop de eieren los met de melk, peterselie, peper en zout. Verdeel dit mengsel over het brood.
Beleg met de champignons, ui en de hamblokjes. Snijd de tomaten in schijfjes en verdeel over de pizza. Kruid de tomaten met peper en zout. Strooi er de gemalen kaas over en kruid met oregano.
Bak de pizza gedurende 25 minuten in een voorverwarmde oven van 200 °C.
Verdeel de sla in stukjes en doe in een kom. Snijd de radijsjes in staafjes.
Voeg de radijsjes en het loof, de peterselie en de lente-uitjes bij de sla.
Maak de vinaigrette door alle ingrediënten in een kom te doen en op te kloppen.
Meng de vinaigrette onder de sla.
Leg een stuk broodpizza op de borden en werk af met de sla.

Croque met banaan, chocolade en advocaatroom

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 3 rijpe bananen
- 75g fondantchocoladedruppels om te smelten
- 12 vierkante sneetjes oud brood
- 2 dl slagroom
- 1 dl advocaat
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 eetlepels poedersuiker
- 50 g fondant chocoladedruppels

Bereiding

Klop de room op met de vanillesuiker en poedersuiker en meng er voorzichtig de advocaat onder.
Bewaar in de koelkast.
Pel de bananen en snijd in dunne schijfjes. Verdeel de schijfjes over 4 boterhammen.
Strooi de chocoladedruppels over de bananenschijfjes en dek af met een boterham.
Bak de croque-monsieurs in een voorverwarmde croque-monsieur machine goudbruin.
Smelt ondertussen 25 g chocolade au bain-marie.
Leg de croque monsieurs op de borden.
Werk het bord af met sliertjes chocolade door de gesmolten chocolade van een lepel te laten lopen.
Serveer met de advocaatroom.

Kriekentaart met amadelvulling

Ingrediënten (+/- 8 personen)

- 250 à 300 g uitgelekte krieken
- 120 g boter
- 160 g suiker
- 100 g zelfrijzende bloem
- 2 eieren
- 75 g amandelpoeder
- 2 eetlepels amadelschilfers
- 1 bladerdeeg of kruimeldeeg

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C

Smelt de boter. Doe de suiker, de bloem en het amandelpoeder in een kom, meng het. Giet er de gesmolten boter in en meng goed. Breek een ei in de kom en meng tot het ei volledig is opgenomen. Doe er nog een ei in en meng opnieuw. Meng goed door tot een glad deegmengsel.
Rol het deeg uit in een beboterde en bebloemde taartvorm, druk goed aan en doorprik de bodem als je met bladerdeeg werkt.
Spreid de krieken over het deeg en giet er dan het mengsel over.
Bak zo'n 20 minuten in de voorverwarmde oven.
Haal de taart even uit de oven en strooi er de amandelschilfers over.
Bak nog 20 minuten.

Laat de taart afkoelen en bestrooi met wat bloem suiker of zeer fijne suiker voor het snijden en opdienen.

Tip
Je kan in het deegmengsel ook een eetlepel Amaretto of Kirsch mengen om de smaak te versterken

Appeltaart met amadelvulling

Ingrediënten (+/- 8 personen)

- 2 appels (Jonagold – Pink Lady)
- 100 + 50 g boter
- 100 + 40 g suiker
- 2 eieren
- 100 g amandelpoeder
- 2 eetlepels amadelschilfers
- 1 bladerdeeg of kruimeldeeg

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C

Smelt 100 g boter. Doe 100 g suiker en het amandelmeel in een kom. Meng er de gesmolten boter onder. Breek een ei in de kom en meng tot het ei volledig is opgenomen. Doe er nog een ei in en meng opnieuw. Meng goed door tot een glad deegmengsel.
Schil de appels, snij ze in 4 en snij ze vervolgens in schijfjes.
Rol het deeg uit in een beboterde en bebloemde taartvorm, druk goed aan en doorprik de bodem als je met bladerdeeg werkt.
Giet het mengsel op het deeg en verspreid het egaal.
Dresseer er de appelschijfjes op. Bestrooi et de resterende 40 g suiker. Leg nu overal wat stukjes van de resterende 50 g boter.
Bak zo’n 40 minuten in de voorverwarmde oven.

Tip
Je kan in het deegmengsel ook een eetlepel Amaretto of Calvados mengen om de smaak te versterken

Appelgebak met marsepein

Ingrediënten (+/- 6 personen)

- 1 vel bladerdeeg
- 2 jonagold appels
- 150 gr marsepein
- 2 el suiker vanille-ijs

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden. Rol het vel bladerdeeg (met bakpapier eronder) uit en leg het in een taartvorm. Prik met een vork enkele gaatjes in de bodem.
Rol de marsepein uit met een deegroller en verdeel het over de bladerdeegbodem.
Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in kleine maantjes. Leg ze nu dakpansgewijs bovenop de marsepein.
Druk goed aan.
Plooi de zijkanten van de bladerdeeg naar binnen
Bestrooi het geheel met een laagje suiker en plaats de appeltaart gedurende 35 minuten in de oven.
Serveer warm met een bolletje ijs.

Vijgencompot

Ingrediënten

- 15-tal gedroogde vijgen
- 10-tal gedroogde abrikozen
- 10-tal gedroogde pruimen
- 10-tal dadels
- 1 mespuntje kaneel
- 100 ml amaretto
- 150 ml witte porto
- 50 ml (sushi)azijn
- 5 druppels vanille extract

Optioneel

- 1 mespuntje korianderpoeder
- 50 ml gembersiroop

Bereiding

Verwijder de steeltjes van de gedroogde vijgen. Doe ze in een grote pot en voeg de overige ingrediënten toe. Laat een half uurtje pruttelen op een matig vuur.
Serveer de vijgencompote bijvoorbeeld met brie en stokbrood.
In een gesteriliseerde bokaal kan je deze compote tot wel zes maanden bewaren.

Pickels

Ingrediënten

- 1/2 bloemkool, in kleine roosjes
- 200 g kleine opgelegde augurken, fijngehakt
- 200 g kleine opgelegde zilveruitjes
- 3 dl azijn
- 3 dl groentenboullion
- 3 eetlepels mosterd
- 2 eetlepels bloem
- 2 eetlepels suiker
- 2 eetlepels kurkuma
- 1/2 koffielepel gemberpoeder
- 2 koffielepels currypoeder
- 3 eetlepels maïzena
- 2 blaadjes laurier
- boter
- zout

Bereiding

Laat de zilveruitjes uitlekken.
Snijd de bloemkool in kleine roosjes.
Smelt een klontje boter in een hoge pan en stoof de bloemkool aan zonder te kleuren.
Voeg er een scheutje water aan toe. Voeg er de zilveruitjes aan toe.
Strooi bloem over de groenten (singeren) en schep door elkaar.
Doe suiker, currypoeder, kurkuma en mosterd bij de groenten en meng goed. Laat de specerijen kort meebakken zodat ze hun wat stoffige smaak verliezen.
Giet azijn en bouillon in de pan en kruid met een snuifje zout en de blaadjes laurier.
Laat het mengsel inkoken in de open pan tot het begint te binden. De zilveruitjes moeten nog een beetje een ‘beet’ hebben.
Snijd de augurkjes fijn en roer ze van het vuur door de pickles.
Doe de pickles in bokalen of potten en laat ze volledig afkoelen.
Het mengsel bindt nog verder tijdens het koelproces.

Rijstkroketten (Arancini alla Siciliana)

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 300 g langkorrelige rijst
- 50 g boter
- 2 el geraspte Parmezaan
- 100 g mager rundergehakt
- 100 ml droge witte wijn
- 2 el tomatenpuree
- 100 mozzarella blokjes
- 2 eieren
- 50 g bloem
- Zout en peper

Bereiding

Verhit de frituur tot 180°C

Kook de rijst in 15-18 minuten in veel gezouten water gaar. Laat de korrels uitlekken. Roer er de helft van de boter en de Parmezaan door. Spreid de massa uit op een boterpapier op het aanrecht en laat afkoelen.
Smelt de rest van de boter in een pan en doe er het gehakt bij. Roer vaak en bak het helemaal bruin. Overgiet het met de witte wijn en laat deze verdampen.
Roer er de tomatenpuree door en laat alles afgedekt , op laag vuur, 15 minuten pruttelen. Kruid af met zout en peper. Haal de pan van het vuur.
Vorm van de rijst kroketten ter grootte van sinaasappeltjes/mandarijntjes (vandaar de naam 'arancini'). Maak een holte in het midden. Doe er wat vleessaus samen met een paar mozzarella blokjes. Maak het gat dicht.
Klop de eieren los in een diep bord. Verdeel de bloem over een ander diep bord.
Haal de kroketten eerst door het ei, vervolgens door de bloem. Schud de overtollige bloem eraf.
Frituur de kroketten in de hete olie tot ze egaal goud-bruin worden.
Laat ze op keukenpapier uitlekken.
Serveer met een slaatje of wat salie-blaadjes

Kabeljauwbeignets met tartaarsaus

Ingrediënten (+/- 4 personen)

voor de tartaar
- 2 eitjes
- 1 kl mosterd
- 1 kl azijn
- 1 tl worcestersaus
- 250 ml maïsolie
- 3 hardgekookte eieren, in stukjes
- 75 g augurken, in kleine blokjes
- 3 el kappertjes
- 3 lente-uitjes, fijngesnipperd
- ½ busseltje krulpeterselie, fijngesnipperd

voor de beignets
- 125 g zelfrijzend bakmeel
- ½ flesje blond bier van hoge gisting
- 2 eitjes
- 500 g kabeljauwfilet, zonder vel
- ½ citroen, in partjes
- peper - zout
- aardappelen

Bereiding

Schil de aardappelen en kook ze gaar

Zet een kom met gezouten water op en breng aan de kook. Als het water kookt, laat er de 3 eitjes in glijden met een lepel en kook ze hard of gedurende 10 minuten.

Verwarm de friteuse tot 150°C.

de tartaarsaus
Scheid de dooiers van de eiwitten. Zet de eiwitten opzij voor de beignets. Klop de dooiers los en doe er de mosterd, azijn en worcestersaus bij. Giet er onder voortdurend kloppen de olie bij. Blijf kloppen tot je een gladde mayonaise krijgt. Breng op smaak met peper en zout.

Snij de rest van de ingrediënten (eieren, augurken, kappertjes, lente-uitjes en peterselie) fijn en/of in blokjes en doe ze in een kom en meng de mayonaise er pas op het laatste moment onder.

de beignets
Doe het meel in een grote kom en klop er beetje bij beetje het bier (vb.: trippel abdijbier of trippel trappist) onder. Scheid de dooiers van de eiwitten. Klop de eidooiers onder het bloemmengsel en breng op smaak met een snuifje zout.
Klop de vier eiwitten stijf.
Spatel het opgeklopte eiwit onder het beignetdeeg.

Snijd de kabeljauw in blokjes van ongeveer 2,5 cm x 2,5cm x 2,5cm. Kruid de kabeljauwstukjes met peper en zout en haal ze door het beignetdeeg. Bak de beignets gaar, tot ze goudgeel zien, in de olie en laat uitlekken op keukenpapier.

serveren
Serveer de beignets samen met de tartaarsaus en geef er een partje citroen bij.
Lekker met gekookte aardappelen.

Carpaccio van tomaten met mozzarella en groene salsa

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 200 g mozzarella (buffel)
- fijne olijfolie
- cider- of wijnazijn
- 1 koffielepel mosterd
- ½ teentje look
- 4-5 rijpe (coeur de boeuf) tomaten
- grof zout (bv. fleur de sel)
- 50 g pijnboompitten
- verse kervel
- verse munt
- verse dragon
- verse platte peterselie
- verse basilicum
- rucola
- peper en zout
- 1 stokbrood

Bereiding

de carpaccio van tomaat

Spoel de tomaten en droog ze voorzichtig. Druppel op elk bord wat fijne olijfolie en wrijf die met het keukenpenseel uit over het hele oppervlak. Strooi over elk bord een klein snuifje grof zout en wat peper van de molen. Snij het taaie hartje uit elke tomaat. Gebruik een vlijmscherp keukenmes of mandoline en snij de tomaten in millimeterdunne plakjes. Neem de tijd, want hier bepaal je de finesse van je uiteindelijke gerecht. Bedek elk bord tot aan de rand met een laagje van deze fijne schijfjes tomaat. Hou eventuele restjes tomaat bij voor de pan Catalan die je straks maakt.

de groene salsa

Verzamel enkele takjes verse kervel, munt, dragon, platte peterselie en basilicum. Snij de blaadjes en de zachte stengels van de verse kruiden zeer fijn. Taaie takjes gebruik je niet. Verzamel de kruiden in een mengschaal. Pel de look en plet ze tot pulp. Doe de look in de mengschaal met kruiden. Gebruik niet te veel look voor de salsa. Hak de kappertjes en de zure augurken fijn en voeg ze bij de kruiden. Voeg een beetje mosterd toe en schenk er een scheutje azijn en fijne olijfolie bij. Overdrijf niet, zodat je een stevige kruidige salsa krijgt. Verhit een pan op hoog vuur en kleur daarin de pijnboompitjes goudbruin. Schud de pan regelmatig even op en hou de pitjes goed in de gaten, want ze kunnen snel verbranden. Laat de pitjes even afkoelen in een schaaltje.

de pan Catalan

Zet de grillpan op een hoog vuur en laat ze gloeiend heet worden. Snij het stokbrood in stukken van zo'n 7 à 8 cm. Scheur elk stuk brood in twee helften en leg ze in een schaal. Druppel wat olijfolie over elk half broodje. Leg de broodjes in de hete grillpan met het kruim naar onder en druk ze even aan. Na luttele seconden zijn ze al perfect geroosterd. Snij de extra tomaat in twee en wrijf elk broodje in met de vrucht. Knijp hard genoeg in de tomaat zodat het brood het tomatensap absorbeert.

afwerking

Snij de bollen mozzarella in dikke schijfjes en breek die vervolgens in grove stukjes. Verdeel een portie kaas over elk bord. Druppel wat groene salsa over elke carpaccio.
Werk de borden af met wat rucola en strooi er ook een handje geroosterde pijnboompitjes over.
Werk de carpaccio af met een beetje peper van de molen en een klein beetje grof zout.
Serveer de gegrilde Spaanse broodjes bij de carpaccio.

Tip Lookliefhebbers kunnen de broodjes ook even inwrijven met een gepeld teentje look, alvorens met de tomaat aan de slag te gaan.

Risotto met zalm en asperges

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 4 mooie zalmfilets (elk +- 200 g)
- 400 g asperges
- 70 g jonge spinaziebladjes
- 250 gr risottorijst (type Arborio)
- 1 l visbouillon
- 1 grote ui
- 1 teentje knoflook
- 100 ml witte wijn
- 80 ml room
- 30 g boter
- 2 el olijfolie
- 20 g Pecorino
- peper en zout

Bereiding

Schil de asperges en gaar ze in gezouten water. Giet af en laat afkoelen tot gebruik.

Neem een grote pan met een dikke bodem en fruit in de boter de fijngesneden ui en knoflook glazig. Doe vervolgens de rijst erbij. Zet het vuur hoog en schep de rijst flink om, tot de korrels glazig worden. Blus met de witte wijn. Draai het vuur laag en voeg wat hete bouillon toe. Roer regelmatig en blijf kleine beetjes bouillon toevoegen. Zo ontstaat er een smeuïge massa.
Doe 5 minuten voor de risotto klaar is de kaas erbij. Blijf doorroeren en omscheppen.
Voeg er de asperges bij. Breng op smaak met peper en zout.

Kruid de zalm met peper en zout. Grill de zalmfilets 2 à 3 minuten langs elke zijde. Ze moeten nog lichtroze zijn binnenin.

Voeg net voor het serveren de room aan de risotto toe en daarna de spinaziebladjes.
Dien op met een stukje gebakken zalm.

Houthakkersbrood

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 240 ml kokend water
- 240 ml koud water
- 80 ml lauw water
- 6 g instant gist
- 25 g suiker
- 12 g zout
- 15 g boter
- 700 à 750 g bloem
- 1 ei

Bereiding

Verwarm de oven voor op 60°C.
Warm 80 ml water op tot het lauw is (niet warm!). Los de gist goed op in het de 80 ml lauw water.

Giet de suiker met het zout en de boter in de kom van je keukenrobot en meng met de platte kneedhaak (K-opzetstuk).
Breng 240 ml water aan de kook. Als het goed gemengd is, giet er het kokend water in. Blijf maar mengen. Giet er daarna het koude water bij. Dan het gistmengsel.
Vervang nu de platte kneedhaak door de gewone kneedhaak.
Voeg er dan beetje bij beetje de bloem. Zorg dat je niet te veel bloem in één keer toevoegt. Geef genoeg tijd aan de bloem om alles op te nemen. Laat kneden tot je een elastisch deeg krijgt.
Laat nu het deeg 5 minuten rusten in de kom.
Verdeel het deeg in 3 delen en laat opnieuw 5 minuten rusten op een warme plaats met een propere keukenhanddoek erover (om uitdrogen te voorkomen.
Kluts het ei met een beetje water in een grote tas en smeer het over de 3 delen.
Laat nu 15 à 20 min rijzen in de voorverwarmde oven. Het deeg moet verdubbelen in volume.
Haal het uit de oven en bedek met de propere keukenhanddoek.
Verwarm de oven nu tot 200°C en bak dan het brood af gedurende 15 à 20 minuten.
Laat de temperatuur van de oven zakken tot 175°C en bak verder gedurende 10 minuten.

Zoete aardappel uit de oven met oregano

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 800 g zoete aardappel
- 2 takjes verse oregano
- 200 ml groentebouillon
- 2 el olijfolie + extra
- 1 el zeezout
- peper

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C.

Bestrijk een bakvorm met olie.
Spoel de oregano. Haal de blaadjes van de takjes en meng met het zeezout.
Spoel de zoete aardappelen en snij ze met een mandoline in de lengte in flinterdunne plakken.
Bestrooi ze met wat oreganozout en peper. Schik ze in de bakvorm, zodat ze als blaadjes van een boek naast elkaar staan.
Overgiet met de bouillon en besprenkel met 2 el olijfolie. Dek af met aluminiumfolie en gaar 40 minuten in de oven.
Haal de laatste 15 minuten van de gaartijd de folie van de schaal zodat de zoete aardappelen mooi bruin kleuren. Overgiet eventueel nog met wat extra bouillon.
Haal de schotel uit de oven en bestrooi de zoete aardappelen met nog wat oreganozout.

Gebakken zalm met krieltjes, paddenstoelen en erwten-truffelsausje

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 600 g zalmfilet (4 x 150 g)
- 16 krielaardappeltjes
- 250 g bospaddenstoelen (shiitake, stekelzwam)
- 300 g erwten (diepvries)
- 1 teentje knoflook
- 1 el citroensap
- 2 el (Griekse) yoghurt
- 4 el sesaam of hennepzaadjes
- truffelolie
- waterkers
- olijfolie (of boter)
- peper en zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.

Kook de krieltjes in gezouten water in 15 à 20 minuten gaar.
Blancheer de erwten 2 minuten en spoel onmiddellijk onder koud stromend water om ze mooi frisgroen te houden.
Doe de erwten in een blender en voeg de knoflook, wat olijfolie, het citroensap en wat truffelolie toe en mix glad. Kruid met peper en zout.
Besprenkel een bakplaat met olijfolie. Kruid de zalmfilets met zout en peper. Bestrijk de bovenkant met Griekse yoghurt. Doe de hennepzaadjes in een bord en druk de zalmfilets lichtjes met de yoghurtkant in de zaadjes. Leg de zalmfilets met de zaadjes vanboven op de bakplaat en rooster 10 à 15 minuten in de oven.
Bak de champignons in een beetje boter. Kruid met peper en zout.
Warm de erwtensaus op een matig vuur op. Giet een bodempje saus in het bord, zet 4 krieltjes in het midden, leg de vis op de krieltjes en schik de champignons er omheen. Werk af met de waterkers.

Steakrolletjes met balsamico

Ingrediënten (+/- 4 personen)

- 8 runderlapjes (escalope)
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 4 wortelen
- 1 teen knoflook
- 1 kleine courgette
- 50 ml balsamico-azijn
- 50 ml runderbouillon
- 2 el rode wijn
- 2 el bruine suiker
- Olijfolie, peper en zout
- 50 ml balsamico-azijn

Bereiding

Maak alle groenten schoon, snij ze in lange fijne repen. Roerbak ze kort in de wok, pers er het knoflookteentje boven uit en kruid met peper en zout.

Leg de lapjes vlees open op het werkvlak en leg er wat van de groentereepjes op. Rol op en steek vast met een houten prikker.
Wentel de rolletjes eerst door wat olijfolie en bak ze daarna in een hete pan.

Haal ze uit de pan en hou warm onder aluminiumfolie. Blus het aanbaksel uit de pan met de balsamicoazijn en bouillon. Voeg de suiker en wijn toe, kruid met peper en zout en laat inkoken.

Serveer de rolletjes met de saus. Lekker met rijst.

Scampi's met salie en pancetta

Ingrediënten (10 tapas)

- 10 scampi's maat 16/20
- 10 salieblaadjes
- 10 sneetjes pancetta

Bereiding

1 scampi per persoon, gepeld, ontdarmd en drooggedept. Wikkel de salie rond de scampi en daarna de pancetta. Steek de scampi op een spies. Grill tot de pancetta mooi bruin is en de scampi stevig en wit

Deeghapjes met chorizo & manchego

Ingrediënten (10 tapas)

- 1 rol bladerdeeg
- 100 g chorizo
- 150 g manchego

Bereiding

Snij de chorizo fijn en rasp de manchego. Meng de chorizo en geraspte kaas in een kom. Rol het bladerdeeg uit en beleg 1/2 tot de rand met het chorizo-kaasmengsel. Vouw het bladerdeeg toe. Bak ze tussen de vleesgrill tot ze mooi goudbruin is. Versnijd het bladerdeeg nu in reepjes van +/- 2 cm

Crostini met frisse krab

Ingrediënten (circa 20 tapas)

- 450 g krabvlees
- 2 el dille, zeer fijn gehakt
- 1 kleine verse rode chilipeper
- Sap van halve citroen
- 4 el extra-vierge olijfolie
- 10 sneden ciabatta van 1 cm dik
- peper

Aïoli-mayo

- 1 eierdooier
- 1 tl mosterd
- flink mespunt peper
- flink mespunt fijn keukenzout
- 300 ml arachideolie
- sap van halve citroen
- 2 tenen look
- een theelepel grof zeezout

Bereiding

Vijsel de look met het grof zout fijn.
Hak de dille zeer fijn alsook het rode chilipepertje dat je eerst ontdoet vande zaaklijsten.
Meng het krabvlees met dille, chilipeper, citroensap en 4 el olijfolie in een kom. Zet het koel weg tot voor gebruik.
Maak de aïoli: klop eierdooier, mosterd, peper op en voeg langzaam straalsgewijs een beetje olie toe tot een binding ontstaat. Voeg geleidelijk de rest van de olie toe. Werk af met citroensap. Vijzel de looktenen en het zeezout tot puree en roer er enkele lepels mayonaise aan toe. Proef en voeg geleidelijk aan nog meer mayonaise aan toe.
Grill/toast de sneden ciabatta krokant. Smeer het brood in met de aïoli
Verdeel het krabmengsel royaal over de sneden brood en serveer meteen

Bruschetta met kwartelspiegelei en serranoham

Ingrediënten (12 tapas)

- 12 sneden ciabatta van l cm dik
- 12 kwarteleitjes
- 1 bakje Roma tomaten
- 100 g zongedroogde tomaten
- Peper, fleur du sel
- 4 sneetjes serranoham

Bereiding

1 bakje Roma tomaten in 4 snijden, ontpitten en in kleine blokjes snijden. De zongedroogde tomaten in kleine blokjes snijden en mengen met de Roma tomaten. Snipper de serranoham
Bak de kwartelspiegel in wat plantaardige olie of beter nog: in een ingevette flensjes pan
Kruid de spiegeleitjes met peper en zout - zorg ervoor dat ze niet uitdrogen. Rooster het brood terwijl je de spiegeleitjes bakt. Bedek de sneetjes brood met het tomatenmengsel, serranoham snippers en het kwartelspiegeleitje er bovenop.

Aardappelkrokantjes met caesar dip

Ingrediënten (circa 10 porties)

- 15 krieltjes
- grof zeezout, peper

Caesardip
- 2 ansjovisfilets, gevijzeld tot puree
- 2 eigelen
- 50 g geraspte Parmezaan
- 2 teentjes look
- scheutje melk
- 1 el rode wijnazijn
- 200 ml arachideolie
- 50 ml olijfolie

Bereiding

Vijzel de look met wat grof zeezout tot een pasta.
Klop de eierdooiers, rode wijnazijn, look en ansjovisfilets en giet er langzaam de arachideolie en olijfolie bij. Voeg nadien de Parmezaanse kaas toe. Verdun de dip met een scheutje melk als de dressing te dik of te straf is. Smaak af met een snuifje peper en zout.
Snij de krieltjes in 4 en frituur ze vervolgens krokant (best in 2x bakken)
Serveer de aardappelkrokantjes in bamboepuntzakjes, bestrooi met grof zeezout en napeer de dip over de aardappeltjes

Koriandermunt saus

Ingrediënten

- 4 el mayonaise
- 4 el yoghurt, volle Griekse (of kwark - volle roomkaas)
- 2 looktenen
- 1 el citroensap
- 2 el korianderblaadjes
- 2 el munt
- 1 tl komijn
- 1 mespunt Cayenne peper
- peper, zout

Bereiding

Snij de munt fijn. Rooster de komijn. Maal daarna de komijn fijn in een molen.
Meng alle ingrediënten in een kom. Smaak af met peper en zout.

Groene asperges met pecorino en pancetta

Ingrediënten

- 600 g groene asperges
- 1 citroen
- 1 dl olijfolie extra-vierge
- Pecorino-schaafsel
- 6 dunne plakjes pancetta
- zeezout, peper

Bereiding

Snijd de dikke onderkant van de asperges af. Kook de asperges totdat ze zacht maar nog wel knapperig zijn. Spoel ze af met koud water en dept ze droog met keukenpapier.
Giet voor de dressing het citroensap en de olijfolie in een potje met deksel. Sluit het deksel en schud goed zodoende de dressing dikker wordt. Breng de dressing op smaak met peper en zout. Giet de dressing over de asperges en serveer ze met de pecorino en sneetjes pancetta

Koude pastasalade

Ingrediënten

- 500 g vlinderpasta
- pesto
- olijfolie extra-vierge
- 100 g chorizo
- 100 g Italiaanse ham
- 100 g zongedroogde tomaten
- bladpeterselie
- gehalveerde Mozzarella-bolletjes

Bereiding

Kook de pasta in een ruime pan 'al dente', giet af, en laat vervolgens afkoelen onder koud stromend water. Roer er een beetje olijfolie doorheen om de pasta lekker los te maken
Meng de pesto met de olijfolie. Snij al de ingrediënten fijn en meng deze samen met de pesto onder de pasta.
Hak de peterselie wat grof en strooi op het bord.

Gegrilde scampi's met een pittige marinade

Ingrediënten

- 1 kg scampi's (ontdarmd)
- 3 dl olijfolie
- 7 dl arachideolie
- 1 potje sambal oelek
- 1 el kerriepoeder
- 2 el gehakte dille
- 2 el zeezout
- 3 teentjes geperste knoflook

Bereiding

Meng al de Ingrediënten voor de marinade. Leg de scampi’s in de marinade gedurende 12 uur
Steek de scampi's op een houten prikker. Gril ze kort op een hete BBQ

Gegrilde sardienen met citroenmelisse

Ingrediënten

- 600 g schoongemaakte sardienen
- 2 citroenen
- 4 soeplepels olijfolie extra-vierge
- 12 citroenmelisseblaadjes
- peper, zout

Bereiding

Was de sardienen zorgvuldig en droog ze. Leg ze in een diepe schotel. Neem het sap van de citroenen. Hak de melisseblaadjes fijn. Meng het sap met de olie, de gehakte melisseblaadjes, zout en peper. Giet de marinade over de sardines en laat 2u marineren in de koelkast
Laat de sardienen grondig uitlekken, dep ze en gril ze gedurende 5 minuten aan elke zijde

Mozzarellasalade met tapenade van zongedroogde tomaten

Ingrediënten

- 1 kg zongedroogde tomaten in olijfolie
- 1 bussel bladpeterselie
- 6 el balsamicoazijn
- 6 el afgespoelde kappertjes
- 1 teentje look
- 1 emmertje zongedroogde tomaten
- wat rucola

Bereiding

Doe alles buiten de rucola en mozzarella in de blender. Zorg dat je een gladde massa krijgt.
Doe de rucola in een kom, meng hieronder de mozzarellabolletjes en doe de dressing er met een lepel over.

Insalata di patate

Ingrediënten

- 1 kg rosevalle aardappelen
- 2 kleine rode uien
- 120 ml olijfolie
- 2 tenen look, geperst
- 1 el gedroogde oregano
- 4 el rode wijnazijn
- 1 el platte peterselie, fijngehakt
- peper, zout

Bereiding

Schik de aardappelen niet maar borstel ze goed en was ze goed. Halveer ze in de lengte.
Kook de aardappelen beetgaar.
Snij de uien in ultrafijne ringen. Schik de aardappelen nu op een warme schotel - laat ze even uitdampen. Verdeel de ui erover en pers de look er ook over. Besprenkel de aardappelen met de olijfolie, rode wijnazijn en bestrooi met oregano, peterselie, peper en zout. Meng alles voorzichtig onder elkaar met de handen - zorg dat de aardappelen niet breken.

Carpaccio van tomaat en courgetten

Ingrediënten

- 4 tomaten
- 1 courgette
- 2 sjalotjes
- 5 el olijfolie (extra-vierge)
- 5 tl notenolie
- 5 tl balsamico
- 2 teentjes look
- 2 el pijnboompitten
- peper, zout

Bereiding

Snijd de tomaten en courgetten in dunne plakjes. Snipper de sjalotjes fijn en meng ze met de olijfolie, notenolie, balsamico, geperste lookteentjes, pijnboompitten, zout en peper. Schik de groenten op een bord, overgiet ze met de dressing en laat 5 minuten trekken in de koelkast.

Saltimbocca alla romana met truffelsausje

Ingrediënten

- 8 kleine kalfslapjes
- 4 plakjes gedroogde ham
- 8 salieblaadjes
- bloem

Voor de saus

- 2 sjalotten
- 150 ml droge witte wijn
- 250 ml gevogelte bouillon
- 2 takjes tijm
- 2 el truffelpasta of zwarte olijventapenade
- bruine roux

Bereiding

Sla de kalfslapjes zachtjes plat met een vleeshamer. Bestrooi elk lapje met peper en zout
Leg er een half plakje gedroogde ham bovenop. Bedek ze dan met blaadje salie - vouw toe
Wentel in bloem en klop overtollige bloem eraf. Vijzel de knoflookteentjes in hun jasje en verhit ze mee in voldoende olijfolie in een pan. Bak de lapjes gaar. Na 5 minuutjes zijn ze gaar. Haal ze uit de pan en bewaar ze op een warme plek.
Snij de sjalotten in fijne balkjes en fruit ze in hetzelfde vet goudbruin. Blus de pan met de wijn en laat de alcohol even verdampen. Voeg de fond toe en laat nog even koken samen met de tijmtakken. Voeg de truffelpasta toe, laat dit even koken en bind de saus met roux.
Wentel de saltimbocca nog eens door de saus en serveer meteen

Sperziebonen met pijnboompitten boter

Ingrediënten

- 1 kg sperziebonen
- 100 g roomboter
- 4 el pijnboompitten
- 2 à 3 el citroensap

Bereiding

Smelt de boter in een steelpan op zeer lag vuur. Voeg de gehakte pijnboompitjes eraan toe en laat de boter rustig verder verwarmen, de pitjes zullen langzaam maar zeker goud/ beigebruin kleuren. Laat de boter in geen geval kapot pruttelen of erger nog, verbranden. Er zal een speculaas-achtige geur ontstaan. Zet het vuur af. Kook de schoongemaakte boontjes beetgaar.
Boontjes klaar? Hoofgerecht klaar? Verwarm de boter nog even door.
Voeg het citroensap toe aan de boter en schenk de geparfumeerde boter over de boontjes

Zuiderse risotto

Ingrediënten

- 1 rode paprika
- 200 g zongedroogde tomaten, fijnhakken
- 1 courgette en 1 aubergine in kleine blokjes
- 1 kg rijst
- 1 teentje look
- 2 liter kippenbouillon
- Parmezaan poeder
- bladpeterselie - fijnhakken

Bereiding

Verwijder de zaadlijsten van de paprika en snij in kleine blokjes.
Doe dit ook met de courgette en de aubergine. Hak de zongedroogde tomaten fijn.
Verhit de olijfolie in een grote pan. Bak de look mooi bruin. Verwijder deze, plet en bewaar.
Bak de paprikablokjes, courgetten, aubergines en voeg de zongedroogde tomaatjes toe - roer enkele minuten goed om. Voeg nu de rijst toe en roer de korrels goed door het vet.
Voeg de bouillon toe en laat alles gaarkoken gedurende +/- 30 minuten. Wanneer alle bouillon verdampt is en rijst gaar is kan u afkruiden, de geplette look en Parmezaan poeder toevoegen. Hak de peterselie fijn en strooi deze over de rijst. Laat nog enkele minuten rusten en klaar.

Spareribs met honing en ketjap

Ingrediënten

- 1 kg spareribs
- 400 ml ketchup
- 2 el sambal oelek
- 2 teentjes look
- 2 el honing
- 4 el donkere suiker
- 5 el olijfolie

Bereiding

Meng al de ingrediënten goed. Voeg de spareribs toe, en laat ze minstens 2 uur marineren in de koelkast. Gril ze op de BBQ

Rozemarijnaardappeltjes

Ingrediënten

- 1 kg krieltjes
- 6 teentjes look
- handvol rozemarijn
- olijfolie
- zeezout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 °C.
Snij de kreiltjes in blokjes, pers de look er over uit en meng er de rest van de ingrediënten onder.
Laat garen in een oven gedurende 15-25 minuten

Mascarpone met meringue en rood fruit

Ingrediënten

- 0,5 liter room (+35%)
- 500 g mascarpone
- 7 el bloemsuiker
- 100 g meringue
- rood fruit

Bereiding

Meng 2 el bloemsuiker en de mascarpone tot een homogeen mengsel
Klop de room stevig en meng hieronder ook nog eens 5 el bloemsuiker
Hak de meringue grof
Meng de mascarpone, room en meringue voorzichtig
Was het rood fruit, verdeel deze over de potten en napeer hierover het mascarpone-mengsel

Torta di limone

Ingrediënten

- Sap van 3 à 4 goedgewassen citroenen
- 4 eieren + 1 eigeel
- 150 g suiker
- 150 g bloem
- 200 ml opgeklopte room
- kant en klare kruimeldeeg
- bloemsuiker

Bereiding

Verwarm de oven voor op 150 °C
Haal het kruimeldeeg 20 min voor gebruik uit frigo halen en even laten rusten.
Scheid de eieren. Klop de eierdooiers met de suiker wit. Meng er met een spatel de toe yoghurt-dikte opgeklopte room bij. Meng er nu ook de gezeefde bloem bij. Voeg er nu beetje bij beetje het citroensap bij tot het mengsel de gewenste smaak heeft.
Klop nu het eiwit stijf en spatel het onder de citroendeeg.
Licht ingevette taartvorm bekleden met kruimeldeeg. Goed aandrukken. Citroenvulling in de taartvorm gieten en 50 min laten bakken in voorverwarmde oven.
Check met een naald of mes of het deeg niet meer kleeft. Indien er nog deeg aan de naald of mes kleeft, nog wat langer lanter bakken. Mocht de vulling te veel verkleuren, dek dan af met alufolie.

Laat de taart even afkoelen en garneer ze met poedersuiker en leg er een paar sneetjes citroen op.

Rode vruchten met witte chocolade saus

Ingrediënten

- 200 g witte chocolade
- 400 ml room
- rode vruchten (aardbeien, rode besjes, bosbessen, ...)

Bereiding

Was de vruchten, laat ze goed uitlekken en plaats ze voor 30 minuten in de diepvriezer
Smelt de witte chocolade op zeer zacht vuur en meng hieronder de room.
Dien de vruchten op in een diep bord en overgiet met de warme chocolade saus

Rigatoni of Pasta met gekaramelliseerde venkel

Ingrediënten

- 2 venkelknollen
- 100 g geraspte mozzarella
- 2 eieren
- 400 g rigatoni of andere pasta
- 3 sneetjes brood
- 3 el olijfolie
- tabasco (enkele druppels)
- peper, zout

Bereiding

Kook de pasta gaar in licht gezouten water (kooktijd: zie verpakking). Giet af maar bewaar 1,5 dl kookvocht.
Snij de korsten van het brood en hak het kruim fijn.
Snij het groen van de venkel en hou apart voor de afwerking. Snij de venkelknollen in 2 en verwijder de harde kern. Snij de venkel eerst in plakken en daarna in repen. Snij de venkel tenslotte in kleine stukjes.
Klop de eieren los met een vork.

Verhit intussen 1 el olijfolie in een pan met antiaanbaklaag en bak het broodkruim goudbruin en krokant. Haal uit de pan en zet opzij.
Verhit in dezelfde pan 2 el olijfolie en stoof de venkel op een matig vuur. Kruid met peper en zout. Voeg de tabasco toe naar smaak en laat ± 15 min. stoven tot de venkel mooi bruin begint te worden. Roer regelmatig om.
Voeg de pasta toe aan de gekaramelliseerde venkel. Roer door elkaar en meng er de losgeklopte eieren onder.
Voeg het kookvocht toe en meng met de geraspte mozzarella. Kruid met peper.

Verdeel de pasta over diepe borden en bestrooi met het gebakken broodkruim.
Serveer eventueel met een groen slaatje.

Tip
Voor kinderen laat u de tabasco het best weg.

Rigatoni of Pasta met gedroogde tomaat en gekarameliseerde venkel

Ingrediënten

- 1 venkelknol
- 400 g rigatoni of andere pasta
- 2 el olijfolie
- 10-15 zongedroogde tomaten
- 1 grote ui (of 2 kleinere)
- 1 citroen
- bussel dille
- 100 g zure room
- 100 g pijnboompitten
- peper, zout

Bereiding

Breng een grote kookpot met gezouten water voor pasta aan de kook brengen.
Halveer de venkel, stronk verwijderen en in dunne reepjes snijden.
De zongedroogde tomaatjes in een kom met kokend water overgieten en laten wellen.
De ui pellen, halveren en grof hakken.
Halveer de citroen. Pers een helft uit. De andere helft in partjes snijden.

Pasta aan het kokende water toevoegen en in ca. 10min beetgaar koken. Kijk op de verpakking voor de exacte kooktijd. Bij het afgieten 100 ml pastawater opvangen en de pasta terug in de pot opzij zetten.

Verhit in een grote pan met antiaanbaklaag 2 el olijfolie. Venkel toevoegen en in ca. 8-10min bijna goudbruin en zacht bakken. Niet te vaak omscheppen of roeren zodat de venkel kan karameliseren. Dan ui toevoegen en nog ca. 5min meebakken totdat de groenten goudbruin en zacht zijn.
Tomaten afgieten en grof hakken. Gehakte tomaten aan de venkelpan toevoegen en de pan opzij zetten.

Verhit een kleine pan zonder olie op middelhoog vuur. Pijnboompitten toevoegen en in ca. 2min goudbruin roosteren. Schud om aanbranden te voorkomen. In de pan opzij zetten.

De dille van de harde steeltjes ontdoenen 3/4 van de dille fijnhakken. Rest van de dille ter garnering apart houden. De helft van de gehakte dille en de helft van de zure room samen roeren en naar wens op smaak brengen met peper, zout en citroensap.

Pasta aan venkelpan toevoegen en alles op laag vuur 1-2min verhitten, beetje bij beetje pastawater toevoegen en roeren totdat de pasta goed warm is. Overige zure room en gehakte dille toevoegen, kruiden met peper en zout. Pasta met dilleroom, pijnboompitten en overgebleven dille garneren. Met citroenpartjes serveren.

Gepocheerde peren

Ingrediënten

- 4 tot 5 peren
- 125 g suiker
- 0,5 l water
- snuifje kaneel
- snuifje zout, 5 peperbolletjes
- beetje citroensap

Bereiding

Schil de peren en snij ze in half. Je kan ze ook in partjes snijden.
Doe de suiker en het water in de pan. Leg er de peren in.
Voeg nu een mespuntje kaneel toe, een snuifje zout, de 5 peperbolletjes, en een 5 tal druppels citroensap.
Zet op een zacht vuurtje en laat het warm worden. Laat het niet koken. Laat een aantal minuten doorwarmen. Als het harde peren zijn, check dan regelmatig of de peren zacht zijn geworden.
Zet nu het vuur uit en laat nog een 10-tal minuten staan vooraleer op te dienen.

Mosselen à la nage

Ingrediënten (8 personen)

De mosselen
- 3 dl witte wijn
- 3 blaadjes laurier
- enkele takjes tijm
- 2 tenen knoflook
- 2 stengels groene selder
- 2 ajuinen
- 2 kg mosselen
- zout, peper
- arachideolie

Garnituur
- enkele plukjes kervel
- een halve bussel bieslook
- een scheutje room
- 1 takje tijm
- 1 courgette
- 1 teen knoflook
- 2 sjalotten
- 1 wortel
- 1 prei
- olijfolie en boter

Bereiding

Was de mosselen grondig in koud water met een snuif zout.
Pel de uien en snijd ze grof. Verwarm een scheutje arachideolie in een grote kookpot. Stoof er de uien in aan. Was de selder en snijd de stengels in stukken. Kneus en pel de knoflook. Doe de selder en knoflook bij de uien en laat even mee stoven. Doe er tijm en laurier bij.
Doe de mosselen ook in de kookpot en giet er de witte wijn bij. Kruid met peper. Laat garen onder deksel en schud af en toe op. De mosselen zijn gaar zodra alle schelpen open zijn.
Zeef de mosselen en vang het kookvocht op.

Was de prei. Snijd het wit van de prei eerst in reepjes (julienne) en dan in kleine stukjes (brunoise).
Schil de wortel en snijd hem ook in brunoise. Pel en snipper de sjalotten. Verwarm een scheut olijfolie in een kookpot op het vuur. Stoof de sjalotten. Snipper de teen knoflook fijn en plet met een mes. Doe de knoflookpulp bij de sjalotten. Voeg er de wortelen en prei aan toe.
Snijd de courgette zonder de pitten in fijne brunoise. Stoof met de rest van de groenten.
Giet wat van het mosselvocht bij de groenten en kruid met peper en zout. Leg er een takje tijm bij.

Breng de rest van het kookvocht van de mosselen aan de kook en doe er een scheut room bij.
Laat inkoken.
Snipper de bieslook.

Verdeel de gestoofde groenten over de borden. Leg er de mosseltjes op in een halve schelp.
Mix een klont boter door de saus met een staafmixer. De 'nage' mag flink schuimen.
Schep een paar lepels saus over de mosselen. Ze mogen zwemmen in de saus.
Werk af met gesnipperde bieslook en plukjes kervel.

12-uur konijn bolognese

Ingrediënten

- olijfolie
- 3 plakjes gerookte buikspek, grof gehakt
- 2 laurierblaadjes
- 2 takjes verse rozemarijn
- 1 konijn
- 1 bol knoflook
- 2 prei
- 2 wortels
- 2 stokken bleekselderij
- 2 rode uien,
- 20 g gedroogde porcini-paddenstoelen
- 2 x 400 g tomaten in blik
- 500 ml licht bier
- 2 eetlepels tomatenpuree
- zout, gemalen peper, nootmuskaat
- ½ citroen
- een paar takjes verse tijm

Bereiding

Verwarm de oven voor op 110 ° C. Zet een grote kom op middelhoog vuur en giet een goeie scheet olijfolie in. Voeg er het gesneden spek aan toe. Als het licht goudbruin is voeg je de laurierblaadjes en rozemarijntwijgen toe en leg je het hele konijn bovenop. Voeg de hele knoflookbol, prei, wortel, selderij en uien toe en voeg de gedroogde paddenstoelen, tomaten in blik, bier en tomatenpuree. Giet er nu net genoeg water bij om alles te bedekken (ongeveer 1 liter). Breng aan de kook en kruidig royaal met veel zwarte peper en een paar snufjes zout. Rasp de helft van een nootmuskaat erop. Zet het deksel erop en schuif in de oven. Laat dit 12 uur zachtjes sudderen.

Laat de stoofpot afkoelen. Neem een andere grote kom. Pak een handjevol vlees/groenten per keer en haal eventuele botten eruit of verwijder de groenteschillen. Scheur alles in kleinere stukjes. Gooi de kruiden weg. Giet alle achtergebleven sappen door een zeef bij je mix van vleesen groenten. Proef en kruid bij. Rasp de zeste van een halve citroen erbij. Pluk een paar tijmtips en voeg ze bij de bolognese.

Kook u ongeveer 80 gram pasta (spaghetti of penne) per persoon. Kook volgens de instructies van het pakje in gezout water, laat uitlekken. Giet een deel van het zetmeelrijke kookwater bij je bolognese om het zijdezacht te maken.
Serveer nu de pasta met de bolognese erop. Werk af met handvol geraspte Parmesankaas kaas, een scheutje extra vierge olijfolie en enkele verse tijmtips.

Peperkoek

Ingrediënten (2 stuks)

- 500 g bloem
- 300 g suiker
- 3 dl melk
- 2 eierdooiers
- 1,5 koffielepel speculaaskruiden
- 1 zakje bakpoeder
- 300 g honing
- 200 g parelsuiker
- boter

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C

Meng alle ingrediënten samen. Begin met bloem en suikder. Daarna de melk en de eieren, en dan de rest behalve de parelsuiker. Giet het beslag in 2 ingevette en met bakpapier beklede cakevormen. Werk de bovenkant af met de helft van de parelsuiker.
Bak 1 uur in voorverwarmde oven

Doe de overige parelsuiker op de nog warme peperkoek.

Tip
Het deeg kan ook vermengd worden met 200g geconfijt fruit of 200g rozijnen.

Soufflé met chartreuse

Ingrediënten (8 personen)

- 1 klontje boter
- 200 gr suiker
- 20 gr vanillesuiker
- 100 ml melk
- 100 ml room
- 80 gr chartreuse of andere likeur
- 6 eidooiers
- 6 eiwitten
- 25 gr vanillepuddingpoeder
- 3 blaadjes gelatine
- frambozensorbet

Bereiding

Vooraf klaarmaken

Week de blaadjes gelatine in koud water.

Doe de room samen met de 50 gr van de suiker, de melk en de chartreuse samen in een steelpannetje en breng juist tot aan het kookpunt.

Roer de eidooiers met 20 gr vanillesuiker, 30 gr suiker en de vanillepuddingpoeder glad. Giet hierop nu in twee keer de warme melk. Doe het geheel nu terug in een steelpannetje op gematig vuur en kook op tot de vloeistof mooi gebonden is. Neem van het vuur en voeg de geweekte blaadjes gelatine toe. Roer goed met een garde.
Dek nu af met houdfolie die je op de pudding legt zodat er geen velvoering ontstaat. Zet in de koelkast zodat de crème pattisière sneller afkoelt.

Neem vuurvaste potjes en boter ze goed in, beboter de zijkanten naar boven toe en vergeet ook de randjes van de potjes niet. Bedek de ingeboterde potjes nu met een laagje suiker. Plaats de potjes tot aan gebruik in de koelkast zodat de boter en de suiker hard kunnen worden.

Wacht tot de crème pattisière is afgekoeld. Klop de eiwitten met 120 gram van de suiker op. Haal de koude crème pattisière uit de koelkast en duw hem door een zeef. Meng er het opgeklopte eiwit onder.

Doe het beslag in een spuitzak en vul de vuurvaste potjes tot aan de rand. Strijk ze glad met een mesje en maak de randjes proper.
Plaats de potjes in de koelkast tot aan gebruik.

Serveren
Verwarm de oven voor op 180 °C.
Haal de potjes uit de koelkast en bak ze af (8 à 10 minuten).

Haal uit de oven en laat er een quenelle frambozensorbet in zakken door dit bovenop het souflétje te leggen.

Bestrooi nog eventueel met wat bloemsuiker of cacaopoeder. Serveer met een koffie

Appelchutney

Ingrediënten (4 personen)

- 3 appels (Greenstar of Braeburn)
- 1 rode ajuin
- 50 ml xeresazijn
- 50 ml appelazijn
- 50 g bastaardsuiker of bruine suiker
- 50 g honing
- 15 g gember of een theelepel gemberpoeder
- 1 kaneelstokje of een mespuntje kaneelpoeder
- cayennepeper, paprikapoeder
- snuifje zout

Bereiding

Pel en snipper de ui heel fijn.
Schil de appelen, verwijder het klokhuis en snijd ze blokjes.
Smelt een klont boter in een kookpot en doe er de gesnipperde ui bij. Stoof in de boter tot ze glazig zijn.
Doe de stukjes appel bij de uien. Schil en rasp de gember op de appels of gebruik een kleine theelepel gemberpoeder. Laat de appels wat stoven. Voeg een snuifje cayennepeper, paprikapoeder en zout erbij.
Doe er de suiker en de honing erbij en blus met de azijn. Leg het kaneelstokje in de kookpot en laat op een laag vuur sudderen tot het meeste vocht verdampt is. Roer af en toe om.
Laat de chutney volledig afkoelen.

Tip
je kan er ook nog wat rozijnen aan toevoegen

Mangochutney

Ingrediënten (4 personen)

- 2 mango's (stevig, maar rijp)
- 500 ml witte wijnazijn
- 400 g kristalsuiker
- 1 theelepel komijnzaad
- 1 theelepel korianderzaad
- 8 kardemompeulen
- 1 teentje knoflook
- cayennepeper, paprikapoeder
- 15 g gember
- 2 theelepels zout

Bereiding

Schil en snijd de mango’s ruw.
Verwijder de kardemomzaadjes van de peulen.
Voeg de azijn en de suiker toe aan een grote pan op een matig vuur en roer tot de suiker is opgelost. Breng aan de kook en reduceer met een paar centimeter.
Rooster ondertussen de komijn, koriander en kardemomzaadjes tot ze aromatisch zijn en vermaal ze (in een vijzel). Rasp de gember fijn. Voeg dit samen met wat cayennepeper en parikapoeder toe aan de azijnpan, samen met de gehakte mango en 2 theelepels zout.
Pers de knoflook uit in de pan. Breng aan de kook. Verlaag het vuur en laat het 45 minuten tot 1 uur sudderen tot het een dikke, stroperige consistentie heeft.
Verdeel onder gesteriliseerde potten, sluit af en bewaar deze maximaal 6 maanden.

Platte broodjes met ei en mangochutney

Ingrediënten (2 personen)

- 2 grote scharreleieren
- 100 g zelfrijzend bakmeel, plus extra voor afstoffen
- 6 eetlepels natuurlijke yoghurt
- snijfje zout
- 1 eetlepel olijfolie
- 2 eetlepels mangochutney
- 1 verse rode peper (optioneel)

Bereiding

Breng wat water aan de kook. Let er de eieren in en laat 5,5 minuten koken. Als ze gekookte zijn, giet ze af en leg ze in kook water.
Plaats ondertussen een grote anti-kleefpan op een middelhoog vuur.
Meng in een kom de bloem met een snijfje zout, 4 eetlepels yoghurt en 1 eetlepel olijfolie tot je een stevig deeg hebt. Halveer en rol elk stuk uit op een met bloem bestoven oppervlak tot net iets minder dan ½ cm dik. Bak beide broodjes aan 1 zijde gedurende 3 minuten of tot ze goudbruin zijn, Draai om en bak ze nogmaals 3 minuten.

Haal de broodjes uit de pan en serveer op een bord. Bestrijk ze numet de mangochutney en de resterende yoghurt. Let hier het ei bovenop en snijdoormidden.
Besprenkel met een beetje olijfolie en kruid met peper en zout.
Optioneel: Snijd de chili fijn en strooi eroverheen (zoveel als je durft!)

Snelle amandeltaart

Ingrediënten (4 personen)

- 100 g amadelschilfers of amadelpoeder of gepelde amadels
- 1 eetlepel volle room
- 75 g bloemsuiker + wat extra
- amandelextract
- snuifje zout
- 2 eieren
- 1 of 2 vellen bladerdeeg

Bereiding

Verwarm de oven voor op 220 ºC.

Rol je bladerdaag uit op bakpapier.

Doe de amadelen in een blender. Als het geen amadelpoerder is, blend dan de amadels tot een fijn poeder. Voeg de room, de bloemsuiker, 1 ei, een paar druppels amandelextract en een snufje zout toe en blend tot een egale massa.

Giet de amadelspijs uit in het midden van het bladerdeeg en spatel dit dan open tot ongeveer 2 cm van de rand. Neem je 2de vel bladerdeeg, leg her erover en duw voorzichtig tegen elkaar.
Gebruik je maar 1 vel deeg dan vouw je het vel om zodat je een halve maan taart krijgt.

Bestuif met bloemsuiker. Dicht de randen snel af met de achterkant van een vork.
Kluts nu een eierdooier met wat water en besprijk er je taart mee.

Steek je vinger voorzichtig in het midden van het deeg zonder een gat te maken en maak dan met een scherp mes heel voorzichtig kleine lijntjes van het midden naar de buitenkant. Bak op de bodem van de oven gedurende 12 tot 15 minuten tot de traat mooi goudbruin is.
Laat afkoelen en bestrooi voor het severen met wat bloemsuiker.

Tip
gebruik je amadelpoeder, kijk dan of er niet reeds suiker is aantoegevoegd.
Je kan ook een kruimelldeeg gebruiken

Witloof met zalm

Ingrediënten (4 personen)

- 300 g gerookte zalm (in plakjes)
- 100 g gepelde grijze garnalen
- 200 g veldsla of slamix
- 1 kg witloof
- ½ bosje dille
- 2 eetlepels gehakte bieslook
- 1 teentje knoflook
- 150 g zure room
- Peper, zout, muskaatnoot

Bereiding

Braiseer het witloof.
Spoel en droog de veldsla.
Hak de bieslook en dille fijn en meng onder de zure room. Pel en pers de knoflook er ook onder.
Breng verder op smaak met peper en zout.
Als het witloof gaar is, rol het in de plakjes gerookte zalm.
Verdeel de veldsla over borden, leg er de witloofrolletjes op, werk af met de dressing, garnalen en een takje dille.

Serveer met korketjes

Eendenborstfilet met groene groenten, pompoenpuree en rodewijnsaus

Ingrediënten (4 personen)

- 2 eendenborstfilets
- 4 dl wildfond
- 1/2 dl rode wijn
- 600 g pompoenvruchtvlees of zoete aardappels
- 1/4 groenekool
- 400 g spruiten
- peper en zout
- 200 g groene boontjes
- 2 sjalotten
- 1 teentje knoflook
- enkele takjes peterselie en tijm
- 1/2 l volle melk
- 3 el boter

Bereiding

Haal de eendenborstfilets een uur voor de bereiding uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.
Verwarm de oven voor op 180 °C.
Zet een pot op het vuur met de melk en de pompoen of zoete aardappel en vul verder met water tot alles onder staat. Kook tot vruchtvlees zacht is. Giet af en houd een beetje kookvocht bij. Mix glad. Voeg één eetlepel boter toe en eventueel wat kookvocht. Breng op smaak met peper en zout.
Zet een pan op het vuur en laat heet worden. Bak de eendenborstfilets eerst krokant op de vetkant gedurende ongeveer 4 minuten. Draai het vlees om en korst de andere kant ook ongeveer 3 minuten. Schik de filets in een ovenschaal en gaar nog 9 tot 12 minuten verder in de oven. Haal de filets uit de oven en laat ongeveer 9 tot 12 minuten rusten onder een vel aluminiumfolie alvorens aan te snijden.
Bereid ondertussen de saus. Pel hiervoor de sjalotten en de knoflook en snipper fijn. Bak de sjalotten en de knoflook kort glazig in een beetje boter. Blus met de rode wijn. Laat de alcohol verdampen en giet er dan de wildfond bij. Voeg de tijm toe en de stengels van de peterselie en laat inkoken tot de helft. Zeef de saus en bind met een beetje boter. Breng op smaak met peper en zout.
Maak de groenekool, spruiten en bonen schoon.
Blancheer de groenten apart beetgaar in kokend gezouten water. Giet af en laat schrikken onder ijskoud water. Snijd de groenekool in reepjes.
Zet een pan op het vuur met een beetje boter en bak de groenten nog kort even op. Breng op smaak met peper, zout en muskaatnoot.
De groene boontjes bak je met met wat szeer fijn gesnipperde sjalot.

Snijd de eendenborstfilet in plakjes van ongeveer één centimeter dik en geef er de puree, de spruitjes, de boontjes en de groenekool bij. Werk af met enkele takjes peterselie en de saus.

Tip
je kan de spruiten vervangen door vb groene asperges

Kabeljauw met gerookte wildham en witloofsaus

Ingrediënten (4 personen)

- 4 kabeljauwhaasjes
- 50 g gedroogde wildham
- 500 g witloof
- 800 g krielaardappelen
- 1/2 plant bieslook
- 1 dl witte wijn
- 250 ml culinaire room
- 400 ml visfond
- 2 el olijfolie
- 3 el boter
- 1 el dragon
- 2 el tijm
- peper en zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 °C.
Halveer het witloof, verwijder de harde kern en snijd in de lengte in fijne reepjes.
Snijd de krielaardappelen in tweeën.

Leg de sneetjes gedroogde wildham op een bakpapier op een ovenplaat. Plaats in de oven gedurende 6 tot 8 minuten en zet opzij.
Doe de krielaardappelen in een ovenschaal en meng er de olijfolie en de tijm onder. Plaats 40 minuten in de oven. Schep regelmatig om.
Smelt ondertussen 1 eetlepel boter in een pan. Stoof het witloof op een hoog vuur tot het kleurt. Kruid met peper en zout.
Voeg de wijn, de visfond, de room en dragon bij het witloof en laat 15 minuten verder pruttelen.
Smelt 2 eetlepels boter in een pan. Kruid de kabeljauw met peper en zout en bak aan beide kanten gaar.

Maak een bedje van witloof in het midden van het bord. Lepel er een beetje saus rond. Leg er het kabeljauwhaasje op en bestrooi met de verkruimelde wildham. Versier met bieslook. Serveer met de krielaardappelen.

Tip
je kan de krielaardappelen ook vervangen door pasta of rijst

Kattetongen

Ingrediënten *(6 personen)*

- 100 g boter
- 80 g zeer fijne suiker of bloemsuiker
- 20 g vanillesuiker
- 100 g bloem
- 2 eieren
- een paar druppels vanille-extract

Bereiding

Laat de boter op kamertemperatuur komen zodat ze mals is.
Doe in een mengkom en voeg er suiker, bloem, de eieren, vanillesuiker en vanille-extract aan toe.
Goed kneden met de handen of de keukenrobot tot je een mooi deeg hebt.

Laat het deeg minstens 15 minuten rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 200°.
Doe het deeg in een spuitzak met een ronde tuit.
Leg een bakpapiertje op de bakplaat en spuit de kattetongen erop in repen met voor en achteraan ietsje meer deeg. Spuit ver genoeg uit elkaar. (Max 10 repen per keer)
Bak in de oven af gedurende 7 à 8 minuten.

Zet een afkoelrooster en spatel klaar. De koekjes zijn klaar als ze een mooi bruin randje hebben en als ze niet meer blinken.

Haal uit de oven en schep ze met een spatel of groot mes van het bakpapier op de rooster. Laat goed afkoelen.

Tip
vervang 50 g bloem door 50 g amandelpoeder en het vanille-extract door amandel-extract.

Chocoladecake

Ingrediënten *(8 personen)*

- 300 g boter, op kamertemperatuur+ extra
- 500 g zelfrijzende bloem +extra
- 250 g suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 6 eieren
- 50 g cacaopoeder
- 50 g amandelpoeder
- 200 g fondantchocolade
- 100 ml room
- 2 el amandelschilfers
- 2 el chocoladeschilfers
- tulbandvorm

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.
Klop de boter romig met de suiker en de vanillesuiker.
Klop er één voor één de eieren door. Zeef de bloem met het cacaopoeder en het amandelpoeder.
Spatel voorzichtig door het beslag.
Beboter de bakvorm en bestuif met bloem.
Giet het beslag in de vorm. Bak de cake 1 uur in de oven.
Laat 10 minuten afkoelen in de vorm en ontvorm nadien op een rooster.

Laat verder afkoelen.

Hak ondertussen de chocolade fijn, smelt 'm au bain-marie. Breng de room tot tegen het kookpunt en roer 'm beetje bij beetje door de gesmolten chocolade. Mix de massa 3 minuten en giet het glazuur over de cake. Werk af met amandel- en chocoladeschilfers en laat verder opstijven.

Couscoussalade met kip en pompelmoes

Ingrediënten *(4 personen)*

- 200 g kipfilet
- ½ l kippebouillon
- 75 g couscous
- 1 roze pompelmoes
- 1 kl honing
- scheutje witte wijnazijn
- 2 el fijngehakte koriander
- 2 el gerossterde pijnboompitten
- peper en zout

Bereiding

Pocheer 200 g kipfilet in kippenbouillon, laat afkoelen en snij in stukjes.
Bereid 75 g couscous volgens de aanwijzingen op de verpakking. Gebruik de kippenboullion als vocht. Maak de korrels los met een vork.
Schil 1 roze pompelmoes, à vif, tot op het vruchtvlees. Snij de partjes van tussen de vliesjes en vang het sap op. Snij het vruchtvlees in stukjes.
Meng het vruchtensap met 1 kl honing en roer er enkele druppels witte wijnazijn door.
Schep het pompelmoessap, de stukjes kip en pompelmoes en 2 el fijngehakte koriander door de couscous. Breng op smaak met peper en zout.
Schep de couscoussalade in glaasjes. Werk naar smaak af met 2 el gehakte geroosterde pijnboompitten en enkele partjes pompelmoes.

Gegratineerde Sint-jacobsvruchten

Ingrediënten *(6 personen)*

- 1 el bladpeterselie
- 1 teentje knoflook
- 2 plakjes rauwe ham
- 1 snuifje chilipoeder
- 50 gr kruim van oud wit brood
- 2 el olijfolie
- 6 mooie, verse sint-jacobsvruchten
- peper en zout
- 2 el witte wijn

Bereiding

Doe de bladpeterselie, de knoflook, rauwe ha, het snuifje chilipoeder en het oud brrod in de blender en hak fijn. Meng met de olijfolie. Let de sint-jacobsvruchten in een vuurvaste schotel. Schep er wat van het mengsel op. Zet 30 minuten in de koelkast.

Haal uit de koelkast en besprenkel de schelpen dan met de wiite wijn en zet 2 minuten onder de ovengrill, tot de bovenkant goudbruin is en de sint-jakobsvruchten net gaar. Garneer met wat peterseliesnippers en serveer meteen.

Gehaktballetjes in tomatensaus met spinazie en zacht korstje

Ingrediënten *(6 personen)*

- 1 kg gemengd gehakt
- 600 g spinazie
- 4 teentjes knoflook
- 20 g oregano
- 10 g rozemarijn
- 10 g verse tijm
- 20 g bladpeterselie
- 80 g quinoa
- 2 eidooiers
- 1 el komijnzaad
- 1 kl ras-el-hanout
- 2 el olijfolie
- peper en zout
- 800 g tomatenpassata
- 1 el tomatenpuree
- verse tijm
- 2 teentjes knoflook
- 1 blaadje laurier
- 1 kl harissa
- olijfolie

- 200 g geraspte mozzarella
- 40 g geraspte pecorino

Bereiding

De tomatensaus
Pel en pers de knoflook. Fruit in olijfolie in een kom. Voeg de harissa, tomatenpuree, passata toe. Kruid met zout en peper. Maak een bouquet garni met de tijm en laurier bij en voeg het bij de saus. Breng aan de kook en laat 15 minuten zacht sudderen. Haal de kruiden eruit.

De gehaktballetjes
Verwarm de oven voor op 200°C. Kook de quinoa gaar volgens aanwijzingen op de verpakking. Pel en snipper de knoflook, fruit kort in wat olijfolie.
Meng het gehakt met de quinoa, de knoflook, de eidooiers, de oregano, tijm, rozemarijn. Voeg er de peterselie, de komijn, de ras-el-hanout bij. Kruid met zout en peper. Kneed goed. Maak je handen lichtjes vochtig en rol balletjes van het mengsel van zo’n 3 cm doorsnede. Bak de balletjes bruin in olijfolie.

Spoel de spinazie grondig, zwier droog en bak even op in olijfolie. Laat heel goed uitlekken. Knijp goed uit tot het overtollige vocht verdwenen is.

Verdeel de uitgeknepen spinazie over de bodem van een ovenschaal. Schik er de balletjes op. Giet de tomatensaus over de balletjes en bestrooi rijkelijk met geraspte mozzarella en de pecorino.
Bak 15 minuten in de oven, haal eruit en werk af met enkele blaadjes oregano. Serveer meteen.

Bladerdeeghartjes met krieken

Ingrediënten *(6 personen)*

- 1 bokaal kreiken op sap (340g)
- 1 bladerdeeg
- 2 el vanillepudding
- 1 ei
- wat rietsuiker

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.

Laat de krieken uitlekken. Doe het sap in een steelpan en meng met het vanillepuddingpoeder. Breng het sap aan de kook en laat indikken. Haal de pan van het vuur, voeg de krieken weer toe en laat afkoelen.

Steek hartjes (in 2 verschillende formaten) uit in het bladerdeeg. Lepel wat vulling op de kleinste hartjes, klop het ei los en bestrijk de randen van alle hartjes met ei. Leg de grootste hartjes op de vulling en druk zachtjes aan. Maak de randen dicht met een vork. Bestrijk met losgeklopt ei en bestrooi met rietsuiker.

Bak 15 minuten in de oven, of tot ze mooi goudbruin zijn.

Chocolademoussetaart

Ingrediënten *(6 personen)*

De bodem
- 225 g volkorenkoekje of speculooskoekjes
- 2 kl cacaopoeder
- 125 g boter

De afwerking
- 50 g chocolade (schilfers)
- 100 g frambozen

De bavarois
- 16 g gelatine (in blaadjes)
- 300 ml melk
- 300 g chocolade (fondant)
- 50 g suiker
- 20 g vanillesuiker
- 3 eieren
- 2 el poedersuiker
- 50 ml slagroom

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.

De bodem
Verkruimel de koekjes en meng er het cacaopoeder door. Smelt de boter en meng met de koekkruimels. Bekleed de vorm met bakpapier. Verdeel het koekjesmengsel over de vorm en druk goed aan met de bolle kant van een lepel. Bak de bodem 10 minuten in de oven.

De chocoladebavarois
Week de gelatine 5 minuten in koud water. Verwarm de melk. Hak de chocolade in stukjes en laat ze van het vuur smelten in de melk. Roer er de suiker en de vanillesuiker door. Splits de eieren. Klop de eidooiers los met 50 ml van de chocolademelk. Voeg dit al roerend weer toe aan de chocolademelk. Laat al roerend indikken op laag vuur, maar laat het mengsel zeker niet koken. Knijp de gelatine uit, los op in het warme chocolademengsel. Zet de pan in een bakje met koud water en laat het mengsel zo afkoelen en lobbig worden, roer af en toe om.
Klop intussen de eiwitten stijf. Voeg tijdens het kloppen geleidelijk de poedersuiker toe. Klop de slagroom half stijf. Spatel eerst de slagroom en vervolgens het eiwit door het lobbige chocolademengsel.
Schep de chocoladebavarois op de afgekoelde koekjesbodem.

De afwerking
Laat minstens 4 uur, maar liever een nacht opstijven in de koelkast. Ontvorm de taart voorzichtig en werk af met de chocoladeschilfers en frambozen.

Churros met chocoladesaus

Ingrediënten *(4 personen)*

De chocoladesaus
- 2 dl room
- 100 g pure chocolade (70% cacao)
- zout uit de molen

De churros
- 225 ml water
- 50 g boter
- zout
- 180 g bloem, gezeefd
- 2 eieren
- 150 g suiker
- zonnebloemolie

Bereiding

De churros
Breng het water samen met de boter en een flinke snuif zout aan de kook. Verlaag het vuur en voeg in één keer de gezeefde bloem toe. Meng met een houten lepel de massa ongeveer 2 minuten stevig dooreen tot je een homogeen, glad deeg krijgt dat gemakkelijk van de bodem los komt. Haal het deeg van het vuur en doe het in een kom.
Laat het deeg een kwartiertje afkoelen en meng er dan één voor één de eieren onder. Roer telkens stevig door tot al het vocht opgenomen is.
Doe het deeg in de spuitzak.
Verwarm in een hoge kookpot 5 cm olie tot 180°C.
Zet een diep bord met de suiker klaar.
Spuit slierten in de hete olie en bak rondom rond goudbruin.
Wentel de churros in de suiker zodra je ze uit de olie halt.

De chocoladesaus
Breng de room zachtjes aan de kook. Zet het vuur uit en meng er de chocolade en een snuifje zout uit de molen door.

Serveer warm.

Gegratineerde zalm met tomaten en komkommer

Ingrediënten *(4 personen)*

- 4 stukken zalmfilet, ± 150 g elk
- 1 komkommer
- 4 á 6 tomaten
- 1 teentje knoflook
- 5 á 6 takjes dragon
- sap van 1/2 limoen
- 200 g mozzarella
- 50 g pijnboompitten
- 2 el paneermeel
- 6 el olijfolie
- zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C.
Rooster de pijnboompitjes zonder vetstof goudbruin in een pannetje met anti-aanbaklaag. Laat ze afkoelen en hak ze grof.
Snij het knoflookteentje doormidden en wrijf er de binnenkant van een ovenschaal mee in.
Was de komkommer, trek met de zesteuse overlangs sliertjes uit de schil en snij de komkommer dwars in dunne schijfies. Spoel de tomaten, snij de steelaanzet weg en snij de tomaten in schijfjes.
Vet de ovenschaal in met een beetje olijfolie en leg er de groenten in laagjes in. Druppel er de rest van de olie over en bestrooi met zout.
Spoel de zalmfilets onder de koude kraan en dep ze droog. Schik de vis op de groenten en druppel er het limoensap over.
Snij de mozzarella in plakjes en leg die op de zalm. Meng het paneermeel door de gehakte pijnboompitjes en strooi over de zalm.
Laat 20 minuten in de oven garen en zet daarna nog een paar minuten onder de grill.
Spoel de takjes dragon, schud droog en pluk de blaadjes. Strooi deze voor het serveren over de zalm.

Soezendeeg

Ingrediënten *(10 soezen)*

- 200 ml water
- 100 g boter
- 150 g zelfrijzend bakmeel
- 5 eieren
- snuifje zout

Bereiding

Breng het water aan de kook, samen met de boter. Voeg het zelfrijzend bakmeel en het zout toe en laat nadrogen (tot er een vliesje in de pan ontstaat). Voeg de eieren 1 per 1 toe en roer goed, tot het beslag in een puntvorm van de spatel valt. Breng het mengsel over in een spuitzak en spuit lange soezen van ongeveer 10 cm lengte op een beboterde en bebloemde bakplaat. Strijk in met losgeklopt ei. Bak op 220 °C gedurende ongeveer 20 minuten, de laatste 5 minuten met open dampsleutel. Laat afkoelen voor u de soezen vult.

Vanillepudding

Ingrediënten

- 1 l melk
- 100 g poeder vanillepudding
- 250 g (vanille)suiker

Bereiding

Neem ¼ van de melk en los er het puddingpoeder in op. Meng goed tot een gladde oplossing. Breng de rest van de melk aan de kook, samen met de (vanille)suiker. Voeg er het opgeloste puddingpoeder aan toe en laat nog 1 minuut op een zacht vuurtje en onder voortdurend roeren verder koken. Laat de pudding afkoelen op een plaat afgedekt met plasticfolie.

Tip
Voor een extra luxueuze toets, kunt u 150 g opgeklopte room aan de puddingbereiding toevoegen voor u uw soezen vult

Chocoladepudding

Ingrediënten

- 1 l melk
- 100 g poeder chocoladepudding
- 250 g suiker

Bereiding

Neem ¼ van de melk en los er het puddingpoeder in op. Meng goed tot een gladde oplossing. Breng de rest van de melk aan de kook, samen met de suiker. Voeg er het opgeloste puddingpoeder aan toe en laat nog 1 minuut op een zacht vuurtje en onder voortdurend roeren verder koken. Laat de pudding afkoelen op een plaat afgedekt met plasticfolie.

Tip
Voor een extra luxueuze toets, kunt u 150 g opgeklopte room aan de puddingbereiding toevoegen voor u uw soezen vult

Klassieke soezen chocolade

Ingrediënten *(10 soezen)*

Vulling soezen
- 750 g vanillepudding

Chocoladeglaçage
- 300 ml room
- 150 g glucosesiroop
- 300 g pure chocolade

Bereiding

Breng voor de chocoladeglaçage de room aan de kook met de glucosesiroop. Giet op de gehakte chocolade en meng goed.
Breng de vanillepudding over in een spuitzak en vul er de soezen mee. Bereid de chocoladeglaçage en dop er de bovenkant van de soezen in.

Tip
Nadat de soezen een laagje glaçage hebben gekregen, kunt u ze nog in wat hagelslag doppen voor een extra chocoladetoets.
Deze soezen kunnen ook gemaakt worden met chocoladepudding.

Klassieke soezen mokka

Ingrediënten *(10 soezen)*

Vulling soezen
- 750 g vanillepudding
- 3 el oploskoffie

Mokkafondant
- 200 g fondantchocolade
- koffie-extract (naar eigen smaak)
- 10 g vanillesuiker

Bereiding

Voeg de oploskoffie toe aan de vanillepudding en breng over in een spuitzak. Vul de soezen. Bereid de mokkafondant door de ingrediënten goed te mengen. Dop er de bovenkant van de soezen in.

Werk de soezen af met wat choolade koffiebonen.

Klassieke soezen vanille

Ingrediënten *(10 soezen)*

Vulling soezen
- 750 g vanillepudding

Vanillefondant
- 200 g vanillesuiker
- 1 el water
- 1 mespuntje vanillemerg

Bereiding

Breng de vanillepudding over in een spuitzak en vul er de soezen mee. Bereid de vanillefondant door de ingrediënten goed te mengen. Dop er de bovenkant van de soezen in.
Werk af met een suikerbloemetje.

Soezen pink choc

Ingrediënten *(10 soezen)*

Vulling soezen
- 750 g chocoladepudding

Roze chocoladeglaçage
- 300 ml room
- 150 g glucosesiroop
- 300 g Ruby-chocolade

Afwerking
- ronde chocoladedecoraties

Bereiding

Bereid de glaçage door de room aan de kook te brengen met de glucosesiroop. Giet op de gehakte chocolade en meng goed.
Breng de chocoladepudding over in een spuitzak en vul er de soezen mee. Dop de soezen in de glaçage en werk af met een chocoladedecoratie aan één kant van elke soes.

Tip
In plaats van de glaçage kunt u de soezen ook afwerken met een fondant op basis van Ruby-chocolade. Om de soezen zelf een roze kleur te geven, kunt u enkele druppels rode kleurstof aan het soezendeeg toevoegen.

Soezen brésilienne

Ingrediënten *(10 soezen)*

Vulling soezen
- 750 g vanillepudding
- 150 g pralinépasta

vanilleroom
- 1 vanillestokje
- 750 ml room
- 100 g suiker

Afwerking
- brésiliennenootjes
- poedersuiker

Bereiding

Meng de vanillepudding met de pralinépasta en meng tot een gladde massa. Bereid de vanilleroom door het merg uit het vanillestokje te mengen met de room. Voeg de suiker toe en klop de vanilleroom op.
Snijd de soezen horizontaal doormidden. Vul de soezen tot aan de rand met de pudding. Spuit er de vanilleroom bovenop in een zigzagpatroon.
Bestrooi rijkelijk met brésiliennenootjes. Poeder af met poedersuiker.

Soezen aardbei-slagroom

Ingrediënten *(10 soezen)*

Vulling soezen
- 750 g vanillepudding
- 250 ml room

Aardbeiencompote
- 175 g neutrale spiegel
- 125 g aardbeipuree
- 250 g aardbeien

Afwerking
- 1 bakje aardbeien
- 1 takje munt

Bereiding

Klop van de room en voeg er suiker aan toe. Meng met de vanillepudding en voeg er de rest van de room aan toe. Bereid de aardbeiencompote door de neutrale spiegel aan de kook te brengen, samen met de aardbeienpuree. Voeg de grof gesneden aardbeien toe aan het mengsel. Kook kort door en giet alles op een plaat. Dek af met plasticfolie en laat afkoelen. Spatel los en breng over in een spuitzak.
Snijd de soezen horizontaal doormidden. Breng de pudding met room over in een spuitzak en vul de onderste helft van de soezen. Spuit er de aardbeiencompote op en bedek met een laagje pudding. Dek af met de bovenste helft van de soezen. Werk af met in schijfjes gesneden aardbeien en een muntblaadje.

Tip
Spuit eventueel nog wat toefjes vanilleroom tussen de aardbeien.

Soezen gezouten karamel

Ingrediënten *(10 soezen)*

Vulling soezen
- 700 g chocoladepudding
- 300 g karamel

Gezouten karamelglaçage
- 150 g suiker
- 200 ml room
- 60 g gezouten boter

Karamelscherf
- 2 el water
- 150 g suiker

Bereiding

Roer de chocoladepudding glad met de karamel door ze samen een beetje te verwarmen op een laag vuur. Meng goed. Bereid voor de glaçage een droge karamel met de suiker. Breng ondertussen de room aan de kook in een andere pot. Laat de karamel kleuren tot een donkerblonde kleur en blus met de kokende room. Blijf goed roeren.
Voeg de gezouten boter toe in blokjes. Meng goed tot een gladde emulsie.

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Verwarm het water, samen met de suiker, in een pan met een dikke bodem. Laat karamelliseren, zonder roeren. Wacht tot de karamel een donkere, goudbruine kleur heeft gekregen en giet uit op het bakpapier, in een dunne laag. Laat afkoelen en breek in scherven.

Breng de pudding over in een spuitzak en vul er de soezen mee. Bereid de glaçage en de karamelscherven. Dop de bovenkant van de soezen in de glaçage. Werk af met 1 of meerdere karamelscherven, naar eigen keuze.

Tip
Wilt u een sterkere zoutsmaak, dan kunt u nog wat fleur de sel naar smaak toevoegen.
Voor extra textuur kunt u de karamel over gehakte hazelnoten gieten.

Soezen citroen-meringue

Ingrediënten *(10 soezen)*

Vulling soezen
- 100 g vanillepudding
- 200 g citroenpuree
- 200 ml gesuikerde room

Vanilleroom
- 500 ml room
- 75 g vanillesuiker

Meringue
- 100 g eiwit
- 100 g suiker
- 100 g poedersuiker

Bereiding

Verwarm de citroenpuree tot 50 à 60 °C en meng onder de pudding. Laat even afkoelen en meng er de gesuikerde room onder. Bereid de vanilleroom door de room op te kloppen met de vanillesuiker. Bereid dan de meringue. Klop het eiwit een beetje op. Voeg de suiker toe en klop verder op gedurende 2 à 3 minuten. Zeef de poedersuiker en voeg toe in 1ste versnelling. Spuit bolletjes op een met bakpapier beklede bakplaat en droog in de oven op 80 à 90 °C.

Breng de pudding over in een spuitzak en vul er de soezen mee. Werk het oppervlak af door afwisselend vanilleroom en citroencrème te spuiten. Werk af met de meringuebolletjes.

Tip
Voor extra decoratie kunt u suikerbloemetjes en gekrulde citroenschil gebruiken.

Soezen met chocolademousse en karamel

Ingrediënten *(20 soezen)*

Soezen
- 3 eieren
- 150 g bloem
- 2,5 dl water
- 80 g gezouten boter

Chocolademousse
- 7 eiwitten
- 200 g pure dessertchocolade

Caramel
- 150 g kristalsuiker
- 150 cl water

Bereiding

Begin met de mousse: breek de chocolade in stukken en laat hem au bain-marie smelten. Klop de eiwitten (200 g) tot een stevig schuim op. Roer er geleidelijk aan de gesmolten chocolade onder met een spatel en meng tot een homogene mousse. Doe ze in een spuitzak en laat 3 u in de koelkast rusten.
Bereid intussen de soezen. Verwarm de oven voor op 200°C. Breng het water aan de kook in een grote steelpan, samen met de in stukken gesneden boter. Haal van het vuur zodra de boter gesmolten is en voeg de bloem in één keer toe. Meng met een spatel tot het deeg een bol vormt die van de bodem loskomt. Zet de pan terug op een zacht vuurtje om het deeg wat te drogen. Bewerk met een spatel tot er zich een vliesje vormt op de wanden. Haal opnieuw van het vuur. Voeg de eieren één per één toe en meng telkens goed.
Doe het deeg in een spuitzak en spuit, op voldoende afstand van elkaar, 20 bolletjes van de grootte van een abrikoos op de met bakpapier bedekte ovenplaat (druk de punten plat). Bak ze 15 min in de oven. Open de oven en verlaag de temperatuur tot 170°C, als de soezen mooi goudbruin zijn. Laat nog 10 min bakken. Draai ze om en laat ze afkoelen.
Snijd een hoedje uit elke soes en hol ze een beetje uit. Vul ze met mousse met behulp van de spuitzak. Bewaar in de koelkast, zonder de hoedjes.

Stamp de koekjes fijn. Verwarm de suiker en het water tot een amberkleurige karamel. Dompel er de bolle kant van de hoedjes in en haal ze dan door de stukjes koek. Laat op een vlak oppervlak opstijven, op kamertemperatuur (vooral niet in de koelkast, de karamel zou smelten).
Leg de hoedjes op de mousse en dien op.

Kruisbessentaart

Ingrediënten *(6-8 personen)*

- 1 kruimeldeeg
- 3 eierdooiers
- 75 g kristalsuiker
- 30 g vanillepuddingpoeder
- 4 dl melk
- wat amandelextract
- 750 g verse kruisbessen
- 3 eetlepels kruisbessenconfituur

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175 °C.

Scheid de eieren en doe de dooiers in de mengkom van de keukenmachine. Het eiwit gebruik je niet. Doe de suiker bij de dooiers en laat de machine draaien tot het mengsel verandert in een bleke, gladde massa. Voeg het vanillepuddingpoeder toe en meng alles.
Meet de melk af en verwarm ze in een steelpan op een zacht vuur. Breng ze tot tegen het kookpunt. Doe er druppels amandelextract bij de melk (naar eigen smaak). Schenk een klein deel van de hete melk bij de mix van dooiers. Klop het mengsel onmiddellijk los. Giet de inhoud van de mengkom in de pan met de rest hete melk. Zet het vuur zacht. Blijf met de garde roeren tot je een gebonden pudding krijgt. Zet de pan vervolgens weg van het vuur.

Pluk de steeltjes van de kruisbessen.
Drapeer het kruimeldeeg voorzichtig over en in de taartvorm. Druk het deeg aan in alle hoekjes en kantjes van de vorm. Rol met de deegrol over de randen van de taartvorm en snijd zo de overhangende resten deeg los. Bestrijk de bodem van de taart met kruisbessenconfituur. Giet de pudding op de taartbodem. Strijk mooi glad. Bedek de pudding met de verse kruisbessen. Bak de taart gedurende 40 minuten in de voorverwarmde oven.
Bestrooi met bloemsuiker.

Snel Frans brood

Ingrediënten *(6-8 personen)*

- 16 g droge gist
- 120 ml lauw water
- 80 ml olijfolie
- 24 g suiker
- 400 ml heet water
- 8 g zout
- 850 g bloem – Frans krokant
- 1 ei

Bereiding

Los de gist volledig op in het lauwe water.
Met de kneedhaak meng je het hete water waarop je achtereen volgens de suiker, het zout, de olie en de bloem aan toe voegt. Laat goed mengen tot klontervrij is. Voeg er nu het gistmengsel aan toe.
Laat nog minstens 8 minuten kneden. Bol het deeg op en laat het 10 minuten rusten/rijzen in een kom afgedekt met een doek.
Haal deeg uit de kom kneed nog even, verdeel het deeg en bol elk deel op.
Leg elk bolletje op de bakslede met bakpapier erop.
Bestrijk de bolletjes met een losgeklopt ei (met scheutje water).

Verwarm de oven voor op 190°C.

Laat de bolletjes, afgedekt met een doek, nog minstens 35 minuten rijzen op een warme plaats.

Bak af gedurende 22 min op 190°C.

Moelleux met sinaasappel

Ingrediënten *(6-8 personen)*

- 100 g pure chocolade
- 110 g boter
- 100 g kristalsuiker
- 2 dooiers
- 2 eieren
- 65 g bloem
- 5 sinaasappelen
- een snuif grof zout
- een scheut oranjebloesem

Bereiding

Smelt de boter en de in stukjes gebroken chocolade op een zacht vuur.
Doe de dooiers en de eieren in een ruime kom en voeg er de suiker aan toe. Klop goed los met de garde. Zeef de bloem erover en roer deze er goed onder.
Meng de gesmolten chocolade en boter onder het beslag.

Trek zeste van 1 sinaasappel. Roer de sinaasappelzeste met een snuif grof zout onder het deeg. Giet het beslag in de spuitzak en laat minstens een uurtje even rusten in de koelkast.
Snijd de resterende 4 sinaasappels in twee. Pers ze uit maar let op: duw niet te hard want de halve sinaasappel wordt gebruikt als vormpje voor de moelleux.
Giet het sap in een pan samen met wat suiker en een scheutje oranjebloesem (optioneel). Breng aan de kook en laat indikken tot een siroop.
Verwijder de pulp uit de sinaasappels.
Giet de siroop in een kommetje en laat afkoelen.

Verwarm de oven voor op 230 °C.

Leg de uitgelepelde sinaasappel in een uitsteekring en vul met het beslag.
Bak de moelleux ongeveer 10 minuten (de baktijd kan varieren).
Serveer de warme moelleux met de siroop. Eventueel een bolletje roomijs (vanille, mokka of chocolade)

Tip
Om te weten wanneer je moelleux bijna klaar is, kijk je naar het korstje bovenaan. Als dat nog een beetje lopend is, is hij bijna goed. Wacht dan tot het korstje volledig gevormd is. Duw er lichtjes met je vinger op en als de moelleux wat meegeeft, is hij klaar

Wafels volgens recept van Casper (kleinzoon 9 jaar)

Ingrediënten *(6-8 personen)*

- 250g bloem
- 250 g gesmolten boter
- 250 g parelsuiker
- 4 eieren
- 20 g vanillesuiker

Bereiding

Meng de bloem met de eieren en de vanillesuiker.
Doe er dan de boter bij en daarnar de parelsuiker. Goed mengen.
Laat een 15 minuten rusten.
Maak bolletjes en bak ze in het wafelijzer.

Snelle Appeltaart

Ingrediënten *(6-8 personen)*

- bladerdeeg of kruimeldeeg of zanddeeg
- 4 appelen
- 175 gr suiker
- 35 gr maizena
- 4 eieren
- 100 gr boter op kamertemperatuur
- 10 gr vanillesuiker

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C

Leg het deeg in een taartvorm en duw goed aan in de randen. Bij bladerdeeg, prik je met een vork in de bodem.

Schil de appelen en snij in blokjes van ongeveer 1 cm. Verdeel gelijkmatig over het deeg

Klop de malse boter samen met de suiker. Doe er de vanillesuiker en de maizena erbij en klop verder. Voeg daarna ei per ei toe en klop vezrder tot je een gladde massa bekomt. Giet deze over de appelstukjes.

Bak gedurende een uur in de oven.

Sinpazielasagne met bloemkoolsaus en gehaktballetjes

Ingrediënten *(4 personen)*

- 500 g gehakt rund + varken
- 400 g verse spinazie
- halve bloemkool
- 2 sjalotten
- 1 teentje knoflook
- 150 g geraspte gruyère
- 2 dl lichte room
- 400 g lasagnevellen
- 3 eetl. Olijfolie
- 1 snuifje nootmuskaat
- peper, zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Verdeel de halve bloemkool in roosjes en kook ze 10 min. in lichtgezouten water. Giet af.
Mix de bloemkool met de room tot een gladde saus. Kruid met peper en zout.
Snipper het knoflook en de sjalotten fijn.
Rol balletjes van het gehakt ter grootte van een pingpongballetje.

Verhit 1 eetlepel olijfolie in een grote kookpot en bak het knoflook en de sjalotten glazig. Voeg de spinazie toe en laat slinken. Kruid met nootmuskaat, peper en zout.
Verhit 2 eetlepels olijfolie in een pan en bak de balletjes aan alle kanten goudbruin.
Schep een dun laagje bloemkoolsaus in een ovenschaal. Leg daarop enkele lasagnevellen naast elkaar (zorg dat ze elkaar niet overlappen). Schep een dun laagje bloemkoolsaus op de lasagnevellen. Voeg daarna de helft van de spinazie en de gehaktballetjes toe. Ga verder met een laag lasagne, bloemkoolsaus en de andere helft van de spinazie en de balletjes. Bedek met lasagnevellen en eindig met een laagje bloemkoolsaus. Strooi er de geraspte gruyere over.

Zet 30 à 35 minuten in de voorverwarmde oven.
Laat de laatste minuut kleuren onder de ovengrill.

Meringue

Ingrediënten

- 300 gr eiwit
- 360 gr suiker
- 240 gr poedersuiker

Bereiding

Klop het eiwit op tot een schuimige massa en voeg er vervolgens zeer geleidelijk aan de suiker aan toe. Voeg de poedersuiker straalsgewijs aan de draaiende eiwitten toe en klop op tot een stevige, glanzende massa. Vul er een spuitzak met een gekarteld spuitmondje mee. Spuit mooie schuimpjes op een stuk bakpapier of een bakmatje.
Bak de schuimpjes af op 100 graden gedurende 1 uur en verlaag de temperatuur vervolgens naar 50 graden om de schuimpjes te drogen. Kan best lang duren tot 6 uur.
Bewaar de schuimpjes in een luchtdichte doos.

Ingrediënten *(6 personen)*

- 3 eiwitten
- 150 g suiker
- 1 el maïszetmeel
- 1 tl azijn
- snuifje zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 90°C

Klop de eiwitten schuimig in de keukenrobot. Voeg er dan beetje bij beetje de suiker, het maïszetmeel en de azijn toe. Schep het opgeklopte eiwit in een spuitzak met daarin een rond spuitmondje. Spuit op een met bakpapier beklede bakplaat toefjes van het eiwitmengsel.
Zet de meringues gedurende 1u tot 1u30 in de oven op 90 graden.

Tip: Suit de meingie in kommetjes en vul op met de advocaat van jenever.

Kroezeltaart

Ingrediënten

Vulling
- 700 gr kruisbessen (of 350 gr kruisbessen en 350 gr appel)
- 200 gr suiker gemengd met heel veel kaneel en vanillesuiker
- 2 grote eetlepels aardbeienjam
- 100 gr rozijnen (2 handen vol)
- 1 eetlepel maïzena

Deeg
- 200 gr bloem
- ½ theelepeltje zout of een flinke snuf
- 100 gr boter, koud in blokjes gesneden
- 3 eetlepels koud water

Bereiding

Doe de kruisbessen samen met de suiker, aardbeienjam, rozijnen en maïzena in een kom, hussel onder elkaar en laat even staan.
Doe de ingrediënten van het deeg in een kom en kneed met je handen tot er een gladde bal ontstaat. Voeg eventueel meer lepels koud water toe als het deeg te droog is.
Zet het deeg even in de koelkast (30 minuten) of in de diepvries (10 minuten).

Verwarm de hete lucht oven voor op 180° graden.
Rol het deeg uit en doe het deeg in een ronde springvorm van ongeveer 23 cm.
Verdeel de kruisbessenvulling in het deeg, druk eventueel aan zodat het oppervlakte gelijk ligt.
Bak de taart ongeveer 45 minuten tot het deeg goudbruin zijn en de kruisbessen zacht.

Tip
Serveer warm met eventueel een bolletje vanille ijs. Je kunt ook wat minder kruisbessen gebruiken en bijvoorbeeld de helft vervangen door appel.
Pas het eventueel aan want dit is wel een zure versie. Voor de zoete kauw moet er misschien wat meer suiker in of wat kruisbessen vervangen door appel.

Stekelbessentaart / Kruisbessentaart

Ingrediënten

Deeg
- 250g ongezouten boter
- 140g bloemsuiker
- 5 eigelen
- 550g bloem
- 1 à 2 el water

Vulling
- 900g stekelbessen of kruisbessen
- 200g kristal suiker
- 2 el witte port of water

Bereiding

Meng in een kom 500 g bloem en de bloemsuiker. Voeg nu 4 ei geel toe.
Meng met de vingers tot het bekomen van een structuur zoals broodkruimels.
Voeg het water toe. Meng nog zeer kort. Verdeel het deeg in 2 bollen.
Leg de bollen op een bebloemde werkvlak, verstuif ze met wat bloem. Laat 30 min rusten onder plastikfolie.

Verwarm de oven op 180 °.
Neem een bakvorm van 5 cm diep en 25 cm diameter. Bebloem de bakvorm.
Rol een bol uit om de bakvorm volledig te bekleden over de rand. Duw goed aan met de vingers in de bakvorm de rest van het deeg mag over de rand komen.
Vul nu gelijkmatig met de vruchten. Maak een kuiltje in het midden.
Rol nu de andere deegbol uit en leg over het fruit
Maak de vingers wat nat en plooi de bodemdeeg en boven deeg samen op op de rand van de bakvorm. Duw wat aan met been vork. Bestrijk nu met het overgebleven ei geel verdunt met water.
Prik een gat in het midden van deeg.

Bak ongeveer 30 min.
Haal uit de oven, laat even afkoelen, serveer met zeer licht opgeklopte room geparfumeerd met vanillesuiker.

Peperkoek

Ingrediënten

- 250 g zelfrijzende bloem (of 250 g bloem met 1 koffielepel bakpoeder)
- 250 g (acacia) honing
- 200 g bruine suiker
- 250 ml melk
- 1 ei
- 3 sterren steranijs
- 1/2 koffielepel anijszaadjes
- 1 koffielepel kaneel
- 3 kruidnagels
- een mespunt peper of 3 peperbolletjes

Bereiding

Verwarm de oven voor op 150°C.

Meng de steranijs, de anijszaadjes, de kaneel, de kruidnagel en de peper. Stamp, maal of wrijf ze fijn (in koffiemolen of vijzel of …).
Meng bloem, suiker, het ei en de kruiden goed onder elkaar.
Warm de melk tot ze lauw is op een zacht vuur en los de honing erin op. Meng dit onder het deeg.
Giet het deeg in een beboterde en bebloemde cakevorm.
Bak in de voorverwarmde oven gedurende een uur à anderhalf uur.
De peperkoek is genoeg gebakken als je er met een mes insteekt en er niks meer aan het mes kleeft.

Zonderlinge vlaai

Ingrediënten

Vlaai
- 1 liter melk
- 20 g vanillesuiker
- 6 eieren
- 150 g kristalsuiker
- 20 g puddingpoeder
- 100 g dessertrijst
- 100 g amandelpoeder

Compote
- 4 appels
- 20 g gember
- 100 g kristalsuiker
- 1 kaneelstokje of een mespuntje kaneelpoeder
- een scheutje verjus of appelazijn of wiite wijnazijn of wat druppels citroensap
- een handvol rozijnen

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175°C. Leg de rozijnen te week in water.

Verwarm de melk in een pan op het vuur. Voeg de 20 g vanillesuiker toe.
Scheid 3 eidooiers van de eiwitten en doe de dooiers in de mengkom van de keukenmachine. Klop ze samen met 50g suiker tot een witte ruban. Meng het puddingpoeder onder de ruban.
Giet 5 dl vanillemelk bij de ruban en laat 5 dl melk op het vuur staan en laat de dessertrijst erin garen gedurende 30 minuten.
Giet een klein scheutje van de warme melk die je apart hebt genomen bij de ruban met puddingpoeder en roer los met een garde.
Giet het puddingmengsel in een kom en zet het op een zacht vuur. Laat binden tot een romige pudding. Haal de pot van het vuur wanneer de pudding klaar is.
Kluts de resterende 3 eieren los in een kom. Meng de rijstpap met de pudding. Voeg het amandelpoeder en 100 g suiker aan toe. Doe ook de losgekloptee eieren erbij en meng alles tot een mooi beslag.
Boter de taartvorm in, leeg een boterpapier op de bodem en bestuif de randen met bloem. Stort het beslag in de taartvorm en bak de taart gedurende 30 à 40 minuten op 175°C.

Schil 4 appels en snijd ze in blokjes. Smelt een klont boter in een pan en stoof de stukjes appel aan. Rasp er de gember bij en voeg de kaneel, 100 g de suiker en de rozijnen toe. Laat het appelmengsel garen tot compote. Voeg tenslotte nog een scheutje verjus toe en laat afkoelen.

Haal de taart uit de oven en laat afkoelen. Bestuif de taart met een laagje bloemsuiker.
Serveer een stuk zonderlinge vlaai met een lepel verse appelcompote. Smakelijk!

Chocopasta

Ingrediënten

- 100 ml melk
- 200 g fondant chocolade
- 1 ei
- 50 g suiker
- 250 g koelkast-smeerbare boter (meestal op basis van plantaardige olieen)

Bereiding

Neem een blender en zet hem klaar.
Hak de chocolade in zo klein mogelijke stukjes.
Snij de boter in kleine blokjes (die door de stop van het blenderdeksel kunnen)
Giet de melk in een pan en breng ze tot kookpunt. Giet de hete melk in de blender.
Laat de blender rustig draaien. Voeg er de suiker en het volledige ei aan toe.
Zet deksel met stop op de beker. Zet de blender op hoogste stand.
Werp nu stukje per stukje de chocolade in de blender. Wacht telkens tot stukjes goed vermaald zijn.
Eens alle chocolade in de blender, laat nog een minuut draaien.
Werp er nu stukje per stukje de boter in.
Eens alle boter erin, laat nu een minuut draaien.
Giet nu de chocoladepasta in confituurpotten, schroef het deksel erop en zet in de koelkast om op te stijven.
De volgende ochtend is de chocopasta klaar voor gebruik.

Vla uit Voorde

Ingrediënten

- 1,5 l melk
- 1 pak beschuiten
- 500 g peperkoek
- 250 g bruine suiker
- 3 eieren
- 50 g vanillepudding
- 200 g rozijnen

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°.

Verwarm de melk in een grote kom. Voeg er de bruine suiker aan toe, verbrokkel ook de beschuiten en de peperkoek in de melk. Meng alles goed.
Los het vanillepoeder op in een scheutje melk en meng het onder de kokende melkmassa.
Neem van het vuur.
Breek de 3 eieren in een kommetje en voeg er een snuif zout aan toe. Kluts de eieren goed. Giet bij de melkmassa. En voeg er nu ook de rozijnen aan toe.
Giet het geheel in een vuurvaste kom(men) en zet gedurende 45 tot 60 minuten in de voorverwarmde oven.
Check af en toe met mes of naald of de vla volledig gebakken is.

Bestrooi voor het serveren met wat bloemsuiker

Gegratineerde penne met broccoli en spek

Ingrediënten

- 200 g gerookte spekblokjes
- 400 g verse spinazie
- 1 broccoli
- 200 g geraspte kaas voor gratin
- 2 eetlepels boter
- 2 eetlepels bloem
- 4 dl melk
- 400 g penne
- 1 eetlepel olijfolie
- peper en zout

Bereiding

Snij de broccoli in kleine roosjes. Hak de spinazie grof.
Verhit de olijfolie in een pan met antiaanbaklaag en bak de spekblokjes. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
Laat de spinazie slinken in de pan van het spek en kruid met zwarte peper.
Kook ondertussen de pasta in lichtgezouten water (kooktijd: zie verpakking). Voeg de laatste 6 minuten de broccoli toe. Giet af en spoel onder koud water.
Smelt 1 eetl. boter in een kookpot op een matig vuur. Roer er de bloem onder en laat even drogen op het vuur. Voeg beetje bij beetje de koude melk toe, al roerend. Laat pruttelen tot de saus de gewenste dikte heeft. Haal van het vuur en voeg de helft van de geraspte kaas toe. Kruid met zwarte peper en zout.
Vet een ovenschaal in met boter en voeg de spinazie toe.
Meng de pasta, de broccoli en het spek onder de kaassaus en giet de mengeling over de spinazie.
Bestrooi de ovenschaal met de rest van de geraspte kaas en laat gratineren onder de ovengrill.

Oma’s appeltaart - perentaart

Ingrediënten

- 1,2 kg appels of peren (gebruik harde peren)
- 350 gr bloem
- 400 gr suiker
- 20 gr vanillesuiker
- 20 gr bakpoeder
- 3 eieren
- 125 gr boter op kamertemperatuur

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C

Schil de appelen of peren en snij ze in stukjes.
Doe de zachte boter in een kom, meng er de suiker onder, daarna de bloem, de vanillesuiker en het bakpoeder. Voeg een snuifje zout toe.
Scheid de eieren en meng de eierdooiers onder het deeg.
Roer er nu de applelstukjes of perenstukjes onder het deeg.
Giet het deeg in een beboterde en bebloemde bakvorm.
Zet in de voorverwarmede oven gedurende minstens 30 minuten.
Controlleer met mes of naald of deeg volledig gebakken is. Zoniet, laat nog 5 minuten verder bakken.

Voor het serveren kan je de taart bestooien met wat bloemsuiker.

Suikerbrood

Ingrediënten

- 500 gr bloem
- 2 dl melk
- 40 gr gist
- 50 gr suiker
- 1 ei
- een snuifje zout
- 200 g suikerparels
- 75 gr zachte boter (voor het deeg)
- 40 gr zachte boter (voor de suikerparels)
- 1 eigeel met beetje water

Bereiding

Warm de oven voor op 200°C.

Doe de bloem in een kom.
Breng de melk op lichaamstemperatuur en breek er de gist in. Voeg het melk/gist-mengsel aan de bloem toe en doe er meteen het ei, de suiker en boter bij. Strooi het zout op de rand van de bloem en begin te kneden. Goed en lang kneden gedurende 10 minuten tot een homogene massa.
Doe het deeg in een kom, sluit af met plasticfolie en laat gedurende 45 minuten tot een uur rijzen.
Rol het deeg uit en laat nog een tweede keer rijzen.
Rol het deeg opnieuw uit en snij in twee stukken. Smelt de boter en doe er de suikerparels bij.
Spreid dit uit over het deeg en druk de suikerparels in het deeg. Leg nu de 2 lagen op elkaar (parels naar boven) en draai het deeg naar binnen dicht tot je een omgekeerde bol krijgt.
Bol het deeg nog even op. Leg het broodje in een bakvorm.
Kluts de eierdooier met eenscheutje water los en bestrijk het deeg met het eigeel.
Bak het deeg af gedurende 40 min in de voorverwarmde oven.

Sandwiches

Ingrediënten *(voor ongeveer 24 sandwiches)*

- 700 g bloem
- 250 ml melk
- 100 g zachte boter
- 10 g zout
- 40 g verse gist
- 100 g suiker
- 1 ei
- 1 eierdooier

Bereiding

Verwarm de oven voor op 220°C

Zeef de bloem in een kom en voeg de suiker, het ei, de zachte boter en het zout toe. Meng goed doorelkaar.
Verbrokkel de gist in de beetje lauwe melk, laat hem oplossen en voeg het mengsel bij de rest. Meng dit tot een homogeen geheel. Neem het deeg uit de kom en kneed het een minuut of 10 goed door tot één stevig geheel.
Laat het deeg 40-tal minuten rijzen in de kom. Dek ze af met een vochtige handdoek of plastic folie. Zorg voor een warme, tochtvrije omgeving.
Neem het deeg uit de kom en rol het uit tot een lange worst. Snijd er gelijke stukken van en keer die bolletjes binnenstebuiten. Bol ze op zodat je onderaan elk bolletje een mooie sluiting hebt. Rol elk bolletje daarna plat tot de vorm van een sandwich.
Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en laat de sandwiches 10 min. rijzen. Smeer ze in met de dorure (een mengsel van eigeel met een beetje water). Dat geeft ze straks hun typische glans.
Bak je sandwiches gedurende 7 à 8 min. af in de voorverwarmde oven van 220°C.

Brandade van kabeljauw met spinazie, witte wijnsaus en grijze garnalen

Ingrediënten *(4 personen)*

- 200 g gepelde grijze garnalen
- 4 deciliters melk
- 3 teentjes look
- 100 g aardappelen
- 200 g kabeljauw
- 1 tomaat
- 2 sjalotten
- 400 g spinazie
- 100 g champignons
- 1 dl Noilly Prat (vermout)
- rode wijnazijn
- 1 dl witte wijn
- 1 dl room
- 1 eigeel
- 2 dl schaaldierenbouillion
- een scheutje melk
- een beetje bloem
- 1 vel bladerdeeg
- boter
- tijm, laurier
- peper, zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.
Verwarm de melk in een hoge (saus)pan. Doe er een teentje look en laurier bij. Schil de aardappelen en laat ze zachtjes garen in de melk. Snijd de kabeljauw in stukken. Voeg de vis toe aan de melk wanneer de aardappelen bijna gaar zijn.
Klop het eigeel los met een scheutje melk. Doreer het bladerdeeg met het eigeelmengsel. Snijd reepjes van het bladerdeeg en 'twist' ze tot mooie bladerdeegstengels. Leg ze op een bakplaat bekleed met bakpapier en bak de stengels goudbruin in een oven op 180°C.
Reken hiervoor zeker 20 minuten.
Emondeer de tomaat en verwijder de pitjes. Snijd het vruchtvlees in kleine blokjes (brunoise).
Verwarm een scheut olijfolie in een pan.
Giet de schaaldierenbouillion in een pan en kook in tot de helft. Voeg de Noilly Prat (droge vermout) en laat tot 1/3 inkoken. Voeg daarna de witte wijn toe en laat opnieuw tot de helft inkoken.
Voeg tenslotte een flinke scheut room toe en breng op smaak met peper en zout.
Snipper een halve sjalot fijn en stoof ze samen met de tomatenblokjes aan in de pan. Voeg een scheutje rode wijnazijn toe. Laat zachtjes garen tot je een tomatencompote hebt.
Giet de gegaarde vis en aardappelen door een vergiet en haal de laurierblaadjes eruit.
Doe een klontje boter bij de aardappelen en de vis en plet alles met een vork. Kruid met peper en zout.
Spoel de spinazie grondig en laat uitlekken in een vergiet.
Snij de halve sjalot fijn en stoof ze samen met een gekneusd teentje look aan in een scheut olijfolie.
Voeg er de spinazie aan toe en stoof ze plat. Breng op smaak met peper en zout.
Snij de champignons in vier. Stoof ze aan in een pan met wat olijfolie (met look).
Voeg een beetje kookvocht van de champignons en een klontje boter toe aan de saus. Mix de saus op met een staafmixer.
Serveer dit gerecht in een kommetje. Begin met wat gestoofde spinazie, een paar stukjes champignon en de brandade van kabeljauw. Voeg de romige saus en een lepel van de tomatencompote toe. Werk af met de verse grijze garnalen en een bladerdeegstokje. Smakelijk!

Pannenkoekenkerstboom

Ingrediënten *(6-8 personen)*

- 4 eieren
- 40 g vanillesuiker
- 400 g zelfrijzende bloem
- 1 l melk
- snuifje zout
- scheut Arachide olie

Bereiding

Klop de eieren luchtig met de vanillesuiker. Zeef de bloem boven de deegkom en meng erdoor. Voeg geleidelijk de melk bij het beslag. Meng tot een mooi glad beslag. Doe er een scheut arachideolie bij en meng nog eens goed
Smelt een klontje boter in een pannenkoekenpan met antiaanbaklaag. Giet er een pollepel beslag in. Wacht tot het beslag gestold is en draai de pannenkoek om. Bak nog even verder. Bak zo alle beslag op. Hou de pannenkoeken warm onder aluminiumfolie of in een voorverwarmde oven op 100°C.

Snij de pannenkoeken in twee en vouw elke helft over elkaar zodat je een driehoekje hebt. Leg op elk bord drie halve pannenkoeken. Versier volgens je goesting en ideeën.

Vb:
Lepel er chocoladesaus over zoals een slinger in een kerstboom.
Werk verder af met pistachenootjes en stukjes framboos.
Bestrooi met bloemsuiker.
Strooi er geroosterde amadelschilfers over.
Gebruik een bol vanilleijs als kerstpiek.
Leg er wat aardbeien of ander rood fruit op.
Spuit er hier en daar wat slagroom (uit spuitbus) op.
…

Tip chocoladesaus

- 100 g pure chocolade (50% of meer cacao)
- 20 cl room
- 1 scheut melk
- 1 klontje koude boter

Schenk de room in een pannetje en zet ze op een zacht vuur. Laat niet koken maar enkel goed warm worden. Breek de tweede portie donkere chocolade in stukjes en laat ze rustig wegsmelten in de room. Roer voortdurend met de garde in de pan.
Indien nodig, voeg een scheutje melk toe, tot je de gewenste dikte voor de saus hebt.
Laat de chocoladesaus glanzen door er een stukje koude boter in weg te smelten.

Hartige rode bietjestaartjes met geitenkaas

Ingrediënten *(4 personen)*

- 1 vel kruimeldeeg
- 500 g voorgekookte rode biet
- 1 geitenkaasje1
- 1 rode ui
- 2 eieren
- 2 dl room
- balsamicoazijn
- olijfolie, tijm
- peper en zout
- 4 taartvormpjes

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.

Bestrijk de taartvormpjes in met wat boter en bebloem. Snij het vel kriumeldeeg in 4. Leg in ieder taartvormpjes deeg en druk aan. Snij overtollig deeg weg. Leg er vel bakpapier op, met daarop bakbonen of -knikkers. Bak de bodem 10 minuten blind.
Verwijder het bakpapier en de blinde vulling. Bak nog 5 minuten verder. Haal uit de oven en laat afkoelen.

Pel de ui en snij in ringen. Fruit de uiringen aan in olijfolie. Roerbak 5 minuten en blus af met de balsamicoazijn. Bak nog een paar minuten verder tot de azijn verdampt is. Laat afkoelen.

Snij de bietjes in plakjes. Klop de eieren los met de room en kruid met peper en zout.
Meng de geitenkaas met een goeie hoeveelheid tijm.
Leg de uiringen op de taartbodem. Leg daarop de rode bietenplakjes. Giet er het eimengsel over en werk af door er schepjes geitenkaas op te leggen. Bak 30 à 35 minuten in de voorverwarmde oven.

Haal de taartjes uit de oven. Serveer warm of koud.

Tompoes

Ingrediënten (6 tot 8 personen)

- 1 vel bladerdeeg (vers en ongeveer 40 x 40 cm)
- 5 eigelen
- een scheutje melk
- 5 dl melk
- 80 g kristalsuiker
- 20 g vanillesuiker
- 2 blaadjes gelatine
- 25 g vanillepuddingpoeder
- 2 eetlepels bloemsuiker
- sap van ½ citroen
- 2 dl room
- 100 g chocolade

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.

Snijd het bladerdeeg bij zodat het de grootte van je bakplaat heeft. Leg het op een vel bakpapier op de bakplaat.
Klop 1 eigeel los met een scheutje melk en doreer het bladerdeeg met het mengsel.
Schuif het bladerdeeg de oven in en schuif er een tweede bakplaat boven zodat het bladerdeeg niet te veel kan rijzen tijdens het bakken (max 1,5 cm). Bak het bladerdeeg 25 à 30 minuten op 180°C.
Haal het bladerdeeg uit de oven en strooi er een dun laagje bloemsuiker over. Laat nog enkele minuten verder bakken in de oven.
Laat de blaadjes gelatine weken in koud water. Warm de melk op in een pannetje samen met de vanillesuiker. Klop de resterende 4 eidooiers en de suiker tot een bleke ruban met behulp van een klopper of keukenmachine. Doe er het puddingpoeder en een beetje van de warme vanillemelk bij en klop voorzichtig verder tot je een glad mengsel hebt. Giet het mengsel terug bij de rest van de warme melk op het vuur en blijf roeren tot je een gebonden crème patissière hebt.
Stort de vanillecrème uit in een mengkom en doe er een vel vershoudfolie over. Duw goed aan. Laat de crème afkoelen.
Meng de bloemsuiker en het citroensap tot een wit glazuur.
Meet de room af en giet een klein beetje in een aparte mengkom. Los de gelatine erin op en roer het mengsel onder de afgekoelde vanillecrème. Klop de rest van de room half op tot yoghurtdikte en spatel dit ook onder de vanillecrème. Doe de crème in een grote spuitzak en laat verder afkoelen en opstijven in de koelkast.
Smelt de chocolade. Rol ondertussen een klein puntzakje van een vel bakpapier en giet er de gesmolten chocolade in.
Snijd het gebakken bladerdeeg in gelijke delen met een gekarteld broodmes.
Bestrijk de helft van de bladerdeegkoekjes met een laagje glazuur. Maak daarna een zwart-wit streepjespatroon met de gesmolten chocoladesaus. Ga met de achterkant van een dun mesje of een tandenstoker door de chocoladestreepjes om het typische ‘zebra’-patroon te maken in het glazuur en laat uitharden.
Spuit een dikke laag van de stevige crème suisse op de andere helft van de bladerdeegkoekjes. Duw er telkens een geglazuurd bladerdeegkoekje bovenop. Plamuur de randjes van de tompoezen dicht met een mes of een spatel voor een afgewerkt resultaat. Smakelijk!

Bladerdeegtaart met rum raisin en pecannoten

Ingrediënten

- 200g rozijnen
- 200 g pecannoten
- 200g bloem
- 200g boter
- 2 deciliters druivensap of bruine rum
- 1 vel bladerdeeg
- 4 eieren
- 180g + 100g witte suiker
- 20 g vanillesuiker
- 2 koffielepels bakpoeder

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C.

Laat de rozijnen een half uurtje wellen in het druivensap of in rum. Breng ook de boter op kamertemperatuur.

Boter de taartvorm in en strooi er een eetlepel bloem in. Zorg voor een dun laagje bloem over de taartvorm. Leg het bladerdeeg in de taartvorm en duw goed aan tegen de rand. Verwijder het overtollige bladerdeeg met een deegrol of fles wijn.
Doe de eieren met de 180 g suiker en 20g vanillesuiker in de kom van de keukenmachine en klop het geheel luchtig.
Zet vervolgens het 'K' hulpstuk op de machine en voeg de zachte boter eraan toe blokje per blokje.
Doe 200 g bloem en 2 koffielepels bakpoeder in een aparte kom. Voeg er een snuif zout aan toe.Schep nu lepel per lepel de bloem in de mengkomvan de machine. Laat de machine nog even draaien.
Laat de rozijnen even uitlekken in een zeefje en vang het druivensap/de rum op.
Ga met een mes door de pecannoten. Roer met een spatel de rozijnen en pecannoten onder het beslag.
Stort het beslag op het deeg. Bak de taart 15 minuten op in een de voorverwarmde oven. Verlaag de temperatuur nadien naar 175°C en laat de taart nog 35 minuten bakken in de hete oven.
Breng intussen het druivensap /de rum met 100 gr suiker aan de kook en laat het geheel tot een kleverige siroop inkoken. Laat even afkoelen.
Haal de cake uit de oven na de gaartijd.
Prik heel veel kleine gaatjes in de taart met tandenstokers. Giet er het de ingekookte rum over. Dankzij de gaatjes zal de rum mooi kunnen doorsijpelen waardoor je taart heel sappig wordt.

Kotelet met bloemkool in witte saus en gekookte aardappelen

Ingrediënten *(4 personen)*

- 4 varkenskoteletten
- 800 g aardappelen800 g
- 70 g + 1 klontje boter
- 40g bloem
- 7 dl melk
- 1 bloemkool
- 40 g gemalen kaas
- 3 eetlepels pickles
- 60 g panko
- peper, zout, nootmuskaat
- citroensap
- waterkers

Bereiding

Haal het vlees een uur vooraf uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.

Verwarm de oven voor op de grillstand. Zet een grote kookpot met water op het vuur en breng aan het koken.Schil de aardappelen en snijd ze doormidden. Doe in een andere kookpot met water en zet ook deze op het vuur. Kook de aardappelen gaar.
Versnijd de bloemkool in roosjes en leg in de kookpot met het kokende water. Giet de bloemkoolroosjes af wanneer ze gaar zijn.

Zet een pan op het vuur. Kruid de koteletten aan beide kanten met peper en zout. Verhit een klont boter in de pan en laat het vlees enkele minuten aan beide kanten bakken. Denk eraan: koteletten zijn het lekkerst rosé gebakken!

Start met het maken van een roux door 30g boter te laten smelten en er de bloem aan toe te voegen. Schenk de melk bij de geurige roux. Roer geduldig door met een garde tot de saus pruttelt en bind tot een gladde bechamelsaus. Haal de saus van het vuur.

Snijd 40g boter in kleine blokjes en doe in een keukenrobot/blender. Voeg hier de panko aan toe. Doe er de gemalen kaas en pickles bij. Maal het geheel fijn.
Kruid het picklesbeslag met peper en zout. Smeer de koteletten in met een laagje van het beslag en zet de pan kort onder de grill.

Zet de witte saus opnieuw op een zacht vuur. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Voeg hier eventueel nog wat geraspte kaas en een scheutje melk aan toe. Werk het geheel af met citroensap. Meng de bloemkoolroosjes onder de witte saus en haal van het vuur.
Haal het vlees opnieuw uit de oven als het korstje een mooie goudbruine kleur heeft gekregen.

Schep wat bloemkool op een bord en voeg er wat aardappelen aan toe. Breng kleur in het bord door er enkele takjes waterkers bij te leggen. Werk af met de gegrilde koteletten. Smakelijk!

Semifredo met chocolade, meringue en rood fruit

Ingrediënten *(4 personen)*

- 5 dl room 40 %
- 4 eieren
- 100 g suiker
- 50 g meringue
- 50 g rood fruit (rode bessen, frambozen, blauwe bessen)
- 100 g Chocolade Côte d'Or Puur

Bereiding

Bekleed een bakblik voor cake met vershoudfolie of bakpapier.
Hak de chocolade fijn.
Klop de eidooiers met de suiker in een mengkom tot de mengeling licht en luchtig is (ruban).
Klop de room lobbig.
Klop het eiwit op tot hij in pieken blijft staan.
Meng nu de room in 2 keer onder de ruban.
Spatel het opgeklopte eiwit onder deze massa.
Giet een bodem in de cakevorm.
Verdeel hierover 1/3 van de meringue en duw die een beetje in de massa.
Strooi hier 1/3 van de gehakte chocolade over.
Herhaal en strijk de bovenkant glad en zet hem minstens 6 uur in de diepvries.
Haal nadien de semifredo uit de vormen werk hem af met rood fruit en chocoladeschilfers.

Druivenlikeur

Ingrediënten

- 1 kg rijpe druiven
- 1 liter brandewijn of jenever
- 250 g suiker
- 1 kaneelstokje
- 4 kruidnagels

Bereiding

Kook de suiker met 150 ml water tot een dikke stroop. Laat afkoelen.
Spoel de druiven en dep droog. Haal ze van de steeltjes. Schep ze in een grote bokaal met schroefdeksel, een grote weckpot of gebruik een aantal flessen met een grote opening. Het is belangrijk dat je ze volledig luchtdicht kan afsluiten.
Voeg kaneel en kruidnagels toe. Giet er de brandewijn of jenever over.
Schenk de suikerstroop bij de druiven. Sluit luchtdicht af.
Laat minstens een maand trekken op een donkere plaats.

Brood – Couronne

Ingrediënten (voor 3 stuks)

Voor het voordeeg

- 200 g tarwebloem
- 100 g water
- 2 g verse gist

Voor het deeg

- 300 g bloem voor stokbrood
- 100 g boekweitbloem
- 50 g volkorenbloem
- 350 g water
- 7 g verse gist
- 10 g zout

Bereiding

Kneed van alle ingrediënten voor het voordeeg tot een deeg.
Kneed van het voordeeg te samen met alle ingrediënten voor het deeg het finale deeg, maar kneed niet te lang. Laat het 1 uur rijzen.
Verdeel het in 3 gelijke stukken en bol het voorzichtig op. Laat 10 minuten rijzen.
Duw in het midden van elke bol een gaatje en maak het gat voorzichtig groter. Leg een bakring of ander rond voorwerp in een rijsmandje, leg het deeg erin en dek af met een keukenhanddoek. Gebruik voor elke couronne een eigen rijsmandje. Laat 1 uur rijzen.
Leg een pizzasteen van tevoren in de oven en verwarm de oven voor op 250°C.
Draai het deeg om op een plankje en kerf een aantal schuine streepjes. Als de pizzasteen goed heet is, schuif je de couronnes in de oven, direct op de steen.
Verlaag de oventemperatuur naar 210°C en bak het brood 30 minuten.

Rozijnenbrood

Ingrediënten *(voor 1 brood)*

- 300 g tarwebloem
- 30 g verse gist
- 180 g melk
- 30 g boter
- 15 g basterdsuiker
- 6 g zout
- 1 g citroenseste
- 360 g gewelde rozijnen
- strooibloem
- geklaarde boter
- boter, om mee in te vetten

Bereiding

Kneed de bloem, melk en verse gist tot een deeg en laat dit 20 minuten rijzen.
Voeg hierna de boter in stukjes toe, samen met het zout. de basterdsuiker en citroenseste. Kneed het deeg soepel.
Strooi meteen na het kneden de rozijnen voorzichtig door het deeg. Bol het deeg op en laat het nog 20 minuten rijzen.
Punt het deeg vervolgens op (je maakt het deeg lang en plooit de buitenste punten naar binnen).
Laat het opgepunte deeg 20 minuten rijzen .
Rol het deeg lang uit en leg het in een ingevet broodblik. Laat het deeg nog 70 minuten narijzen.
Verwarm de oven voor op 230°C. Zet het broodblik in de oven en verlaag de oventemperatuur naar 210°C. Bak het brood in 35 minuten.
Bestrijk het brood na het bakken met geklaarde boter.

Sandwishes

Ingrediënten *(voor 15 stuks)*

- 500 g tarwebloem
- 300 g melk
- 25 g verse gist
- 50 g boter
- 25 g basterdsuiker
- 10 g zout
- strooibloem
- 50 g losgeklopt ei
- geklaarde boter

Bereiding

Kneed van alle ingrediënten een soepel en afgekneed deeg. Voeg de boter in stukjes toe.
Verdeel het deeg in 15 stukjes en vorm gladde bolletjes. Leg ze op een keukenhanddoek en dek af met folie. Laat de bolletjes 20 minuten rijzen.
Sla de bolletjes plat zodat de lucht eruit is en bol ze nogmaals glad op.

Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrijk ze met het losgeklopte ei. Laat 80 minuten rijzen in een warme en vochtige ruimte. Verwarm de oven voor op 250°C.
Zet de bakplaat in de oven en verlaag de oventemperatuur naar 240°C.
Bak de sandwiches in 8 tot 10 minuten. Bestrijk ze na het bakken met geklaarde boter.

Ratatouillequiche met geitenkaas

Ingrediënten (4-6 personen)

- vel kruimeldeeg of bladerdeeg
- 1 courgette
- 1 aubergine
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 3 tomaten
- 1 rode ui
- 2 teentjes look
- 150 gr verse, zachte geitenkaas
- 150 gr gerijpt rolletje geitenkaas
- 3 eieren
- 2 dl room
- olijfolie
- provencaalse kruidenmix
- peper en zout

Bereiding

Zet de grill aan op 220°C.
Snij de courgette, aubergine, rode en groene paprika, tomaten in blokjes en meng ze. Spreid ze uit op een bakplaat, besprenkel met wat olijfolie en zet een 5-tal minutern onder de grill.
Als ze groenten klaar zijn, zet de oven op hete lucht en verwarm voor op 180°C

Rol het vel deeg uit in een bakvorm en druk aan. Leg er bakparel in en bak het deeg voor op 180°C gedurende een 10-tal minuten.

Snij de rode ui en fruit deze aan in een pannetje met wat olijfolie. Pers er ook de lookteentjes in.

Haal het voorgebakken deeg uit de oven, en spreid er de ui met look in uit. Leg er de groenten op.

Breek de eieren in een kom, voeg er de room bij alsook de verse geitenkaas. Klop het geheel los met de hand of de mixer. Kruid met peper en zout. Voeg een royale hoeveelheid provencaalse kruiden toe en roer ze eronder. Giet dit mengsel langzaam over de groenten. Bestrooi nog een met de provencaalse kruiden.

Snij het rolletje geitenkaas in plakjes en leg deze op de taart.

Bak het geheel af gedurende 30 minuten in de voorverwarmde oven.

Bloemkoolmousse met sint-jakobsnoot, garnaal, pancetta en tuinkers

Ingrediënten *(4 personen)*

- ½ bloemkool
- 12 sint-jakobsnoten
- 120 g boter
- 4 el geklaarde boter
- 40 ml melk
- 100 g grijze Noordzeegarnalen
- 50 g pancetta
- ½ bakje tuinkers

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.
Bak de pancetta 30 min krokant op een ovenplaat met bakpapier. Laat uitlekken op keukenpapier.
Verhit 100 g boter tot deze bruin kleurt en je een hazelnootgeur krijgt. Zeef door een fijne zeef en hou warm op een zeer laag vuur (= beurre noisette).
Snij roosjes van de bloemkool. Kook of stoom de stelen met helft van de roosjes goed gaar.
Giet af, voeg de melk en 20 g boter toe en mix tot een gladde puree. Kruid met peper en zout.
Bak de overige bloemkoolroosjes gaar in 2 el geklaarde boter. Kruid met peper, zout en muskaatnoot.
Bak de sint-jakobsnoten kort, maar krachtig, aan elke zijde in 2 el geklaarde boter in een antikleefpan. Kruid met peper en zout.
Verdeel de bloemkoolpuree over 4 borden. Leg er telkens 3 sint-jakobsnoten en enkele bloemkoolroosjes op. Besprenkel met beurre noisette. Werk af met de krokante pancetta, garnaaltjes en tuinkers.

Galette met zomerfruit

Ingrediënten *(6 personen)*

deeg
- 165 g patisseriebloem
- zout
- 6 g fijne suiker
- 115 g ijskoude melkerijboter
- 60 g zure room
- 3 à 4 el koud water

vulling
- 200 g blauwe bessen
- 125 g frambozen
- 125 g aardbeien
- 100 g rode bessen
- zout
- sap van ½ citroen
- 50 g kokosbloesemsuiker
- ½ el maïszetmeel

afwerken
- 1 ei
- grove rietsuiker

Bereiding

Verwarm de oven op 225°C.

Meng de bloem, de suiker en het zout in een grote kom. Snij de koude boter in kleine blokjes en verdeel over de bloem in de kom. Werk de boter met je vingertoppen door de bloem tot een korrelig deeg.Besprenkel met het water en toefjes zure room en kneed tot een samenhangend deeg. Druk het deeg plat op een vel bakpapier. Verpak in plasticfolie en leg minstens 1 u in de koelkast.

Schep de bessen met de suiker, het zout, het citroensap en het maïszetmeel door elkaar.

Rol het deeg uit op een licht met bloem bestoven werkblad tot een cirkel van ± 35 cm doorsnede. Bekleed een bakplaat met bakpapier en schik het deeg erop.

Lepel de vulling en vrijgekomen sappen in het midden van het deeg en laat een rand van ± 7 cm vrij. Vouw de rand over de vulling en laat het midden open.
Klop het ei los met 1 kl water en bestrijk de deegrand ermee. Bestrooi met rietsuiker.
Zet in de voorverwarmde oven en bak goudbruin en gaar in 30 min.
Haal uit de oven en laat afkoelen op een rooster. Serveer lauwwarm of op kamertemperatuur.

Werk eventueel nog af met wat opgeklopte room, een toefje mascarpone of een bolletje ijs.

Mousse van abrikoos en witte chocolade

Ingrediënten *(6 personen)*

Mousse
- 100 g witte chocolade
- 250 g abrikozencompote
- 2 eiwitten
- 10 g suiker
- 200 g room (40% VG)
- 3 g gelatine

abrikozentuiles
- 110 g suiker
- 60 g abrikozencompote
- 30 g bloem
- 60 g boter
- gebakken witte chocolade:
- 100 g witte chocolade
- afwerken:
- 3 abrikozen

Bereiding

Verwarm de oven op 180°C.

Week de gelatine in koud water. Kook de compote van abrikoos op en smelt daarin de gelatine. Voeg de witte chocolade toe en roer glad. Laat afkoelen.
Klop de room zacht op en meng eronder.
Klop het eiwit op en spatel het voorzichtig onder de massa. Zet in de koelkast en laat opstijven.

Maak de boter mals en voeg de rest van de ingrediënten toe. Smeer uit op een bakmatje of boterpapier. Bak in de oven op 180°C tot het koekje goudbruin wordt. Haal uit de oven en geef het koekje een andere vorm terwijl het nog lauw is.

Laat de oven naar 140°C zakken.

Hak de witte chocolade in stukken. Verdeel op de bakplaat. Bak gedurende 15 min op 140°C. Laat afkoelen en verkruimel.

Bedek het midden van de borden met de gebakken chocoladekruimels. Schik daarop de abrikozenmousse. Steek er een tuiles in. Snij de abrikozen in partjes en verdeel over de borden.

Serveer onmiddellijk.

Quiche met broccolini en spekjes

Ingrediënten *(4 tot 6 personen)*

- 1 verpakking kruimeldeeg
- 1 ui
- 200 g broccolini
- 250 g vastkokende aardappelen
- 200 g gezouten spekblokjes
- 2 el zachte mosterd
- 3 eieren
- 2 dl room
- 100 g gemalen gratinkaas

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.
Bekleed een taartvorm met het kruimeldeeg. Bedek het kruimeldeeg met bakpapier en bestrooi met bakparels of droge bonen. Bak het kruimeldeeg 15 min voor in de voorverwarmde oven. Haal uit de oven en verwijder het bakpapier met steunvulling.
Schil de aardappelen en snij in dunne schijfjes. Stoom of kook de aardappelschijfjes gaar in 5 à 7 min, afhankelijk van de dikte. Stoom of kook ook de broccolini 4 min tot deze beetgaar is.
Pel de ui en snipper fijn.
Bak de spekjes in een warme pan zonder vetstof. Haal uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
Bak de ui glazig in het spekvet.
Smeer mosterd op de quichebodem. Bedek met de aardappelschijfjes. Beleg met ui en spekjes. Snij de broccolini in 2 en schik deze op de ui en spekjes.
Klop de eieren en room los. Kruid met peper en zout.
Giet het mengsel in de taartvorm. Bestrooi met de gemalen kaas.
Bak 40 min in de voorverwarmde oven.

Panna cotta van framboos met kletskoppen

Ingrediënten *(4 personen)*

- 400 g diepvriesframbozen
- 1 limoen of citroen
- 30 g vanillesuiker
- 70 g kristalsuiker
- 2 blaadjes gelatine
- 1 dl melk
- 3 dl room

Bereiding

Laat de gelatineblaadjes weken in koud water.
Verwarm de diepgevroren frambozen, het sap van de limoen of de citroen, en 50g kristalsuiker op een zacht vuur gedurende 10 minuten.

Meet de juiste hoeveelheid melk en room af. Giet de room, de melk, de vanillesuiker en 20g kristalsuiker in een pannetje en zet op een gematigd vuur. Laat opwarmen.
Neem de coulis van het vuur en giet het in een maatbeker. Giet het door de zeef.
Voeg de geweekte gelatineblaadjes toe aan de warme room en melk en doe er vervolgens 2 dl van de gezeefde frambozencoulis bij. Bewaar de rest van de coulis voor de afwerking.
Meng het geheel goed onder elkaar en verdeel het beslag over de potjes. Laat de potjes vervolgens minstens 4 uur opstijven in de koelkast.

Voor de kletskoppen, zie recept ‘Kletskoppen’.

Voor het serveren, breng water aan de kook en schenk het in een pot of schaal.
Houd de borden klaar. Dompel elk potje met opgesteven panna cotta kort in het bad van heet water. Keer het potje om boven het dessertbord en laat de panna cotta eruit glijden.
Lepel er wat van de frambozencoulis en leg er enkele verse frambozen bij. Schik een kletskop op de panna cotta. Werk af met enkele gesneden pistachenootjes en, eventueel, een paar muntbladjes.

Carré confituur met Mirabelle pruimen

Ingrediënten (*4-6 personen*)

- 2 vellen bladerdeeg
- 500 g Mirabelle pruimen
- 80 g geleisuiker
- 1 kaneelstokje of mespuntje kaneelpoeder
- ½ citroen
- 50 g boter (op kamertemperatuur)
- 30 g bloemsuiker
- 30 g amandelpoeder
- 40 g bloem
- een snuifje zout
- 1 dopje amandelextract
- 1 eierdooier
- een scheutje melk
- 1 bol vanille-ijs

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175°C.
Verwijder de pitten uit de pruimen en snijd ze in grove stukken.
Zet een pan op het vuur en stoof de pruimen aan met de geleisuiker, een scheutje water, het sap van de citroen en de kaneel.
Laat de suiker er kort in oplossen. Haal de compote vervolgens van het vuur en laat afkoelen in de koelkast.
Doe de zachte boter met het amandelpoeder, de bloemsuiker, de bloem, een snuifje zout en het amandelextract in kom van de keukenmachine. Laat de keukenmachine draaien tot je een mooi frangipanebeslag bekomt.
Haal de compote uit de koelkast.
Snijd het bladerdeeg uit op maat. Leg het bakpapier op een bakplaat.
Teken met de punt van een mes een rand in het bladerdeeg, maar snijd niet door het deeg. Prik het binnenste vierkant volledig in met een vork om de lucht eruit te halen zodat het niet meer rijst. Prik niet in de rand, zodat die mooi omhoog kan komen.
Bestrijk het binnenste vierkant met het frangipanebeslag.
Verdeel vervolgens de compote van pruimen over het frangipanebeslag.
Snijd het andere vel bladerdeeg met de deegsnijder in zodat je een raster van bladerdeeg krijgt. Leg het raster voorzichtig over de rest van het bladerdeeg met de compote en de frangipane.
Meng de eierdooier met een scheutje melk los en wrijf er de randen en het raster mee in.
Schuif de ovenplaat gedurende 20 tot 25 minuten in de voorverwarmde oven.
Haal de carré confituur uit de oven en snijd het gebak in een vorm naar keuze. Serveer er eventueel een bolletje vanille-ijs bij.

Chocolademoussetaart met chocoladecrumble

Ingrediënten (*4-6 personen*)

- 125 g malse boter
- 90 g bloemsuiker
- 1 eetlepel cacaopoeder
- 30 g amandelpoeder
- 2 snuifjes zout
- 7 eieren
- 280 g bloem
- 250 g donkere chocolade
- een scheutje room
- 4 deciliters room
- 115 g kristalsuiker
- een klontje boter
- 40 g hazelnoten
- 20 g cacaopoeder

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175°C.
Doe de malse boter met de bloemsuiker, het cacaopoeder, het amandelpoeder en een snuifje zout in de pot van de keukenmachine en laat de machine even draaien. Voeg er een ei aan toe. Laat de machine opnieuw draaien en doe er vervolgens 240g bloem lepel per lepel al roerend aan toe.
Laat de machine draaien tot je een homogeen deeg bekomt. Haal het deeg uit de kom en laat een half uurtje rusten in de koelkast.

Breek de chocolade in stukken en laat hem smelten in een steelpannetje met een scheutje room.
Verwarm 75g suiker met een scheutje water in een ander steelpannetje en breng het geheel op een zacht vuurtje aan de kook. Laat de suikersiroop enkele minuten koken.
Doe 6 eierdooiers in de kom van de keukenmachine en klop ze even los. Laat de machine op snelheid draaien en giet het suikerwater er in een fijn straaltje bij. Klop de ruban koud.

Boter en bloem de taartvorm in. Haal het deeg uit de koelkast, bestuif je werkvlak met wat bloem en rol het deeg dun uit. Bedek een ingevette en bebloemde taartvorm met het kruimeldeeg en snijd de randen bij. Leg een vel bakpapier op het deeg in de taartvorm met wat bakparels. Schuif de taartvorm met het deeg in de voorverwarmde oven gedurende 20 minuten en bak het deeg blind.

Doe de gesmolten chocolade bij de ruban en meng het geheel onder elkaar.
Klop 4dl room op. Meng er de opgeklopte room onder het chocolademengsel tot je een luchtige mousse bekomt.
Haal het deeg uit de oven en laat afkoelen. Hou de oven warm op 180°

Stort de chocolademousse in de afgekoelde taartvorm en laat dit minstens 2 uur opstijven in de koelkast.

Doe de hazelnoten in de blender en mix ze fijn tot een poeder. Doe 40 g bloem met 40 g boter, 20 g cacaopoeder, een snuifje zout, het poeder van de hazelnoten en 40 g suiker in een kom. Kneed het geheel tot een kruimelige massa met je handen. Doe de crumble in een ovenschaal. Bak 20 minuten in de voorverwarmde oven. Laat de crumble vervolgens even afkoelen.

Haal de opgesteven taart uit de koelkast en strooi er de crumble over.

Risotto van butternut en spekblokjes

Ingrediënten (*4 personen*)

- 600 g butternutpompoen
- 320 g carnaroli-of arboriorijst
- 300 g spekblokjes
- 1 l groentebouillon
- 1 sjalot, fijngesnipperd
- 20 g boter
- 3 à 4 eetlepels olijfolie
- 15 cl droge witte wijn
- 2 eetlepels vers geraspte pecorine of parmezaankaas
- enkele kleine salieblaadjes
- zout, peper, nootmuskaat

Bereiding

Breng de bouillon aan de kook en voeg er de schil en pitten van pompoen bij. Houd de bouillon tegen het kookpunt aan. Snijd ongeveer 2/3 van de pompoen in heel kleine blokjes (brunoise). Snij de rest in blokjes van ongeveer 1 cm op 1 cm.

Verwarm wat olijfolie in een ruime, ondiepe kookpot met een dikke bodem. Stoof de sjalot op een zacht vuurtje aan. Voeg de rijst toe en laat meestoven tot wanneer de rijst glazig word. Voeg nu de pompoenbrunoise toe en roer om. Blus met de witte wijn en laat de wijn even uitstomen. Voeg nu geleidelijk aan, pollepel na pollepel de warme bouillon toe. Wacht tot het vocht bijna volledig is opgenomen voor je een volgende lepel toevoegt. Na ongeveer 30 minuten is de risotto klaar.

Verhit een anti-kleefpan op een laag vuurtje en leg er de spekblokjes in zonder vet. Naarmate het vet smelt, verhoog je het vuur. Bak ze krokant aan. Laat uitlekken op een stuk keukenpapier.

Verhit opnieuw de anti-kleefpan wat olijfolie en bak de pompoenblokjes op middelhoog vuur tot ze beginnen te kleuren en gaar zijn (kleur ze aan alle zijden). Kruid met peper en zout.

Neem de risotto van het vuur en roer er voorzichtig de geraspte kaas door. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Zet een deksel op de pan en laat de risotto nog 2 minuten rusten. Verdeel de risotto over de borden, schep er wat gebakken spekblokjes op, daarna de pompoenblokjes. Werk af met de kleine salie blaadjes.

Stoofpan met balletjes en herfstgroenten

Ingrediënten *(4 personen)*

- 400 g gepelde tomatenblokjes (1 blik)
- 500 g gehakt
- 1 ei
- 2 el olijfolie
- 1 teentje knoflook
- 3 wortelen
- peper, zout, muskaatnoot
- 1 laurierblaadje
- 200 g champignons
- 1,2 dl droge witte wijn
- 100 g spinazieblaadjes
- 70 g paneermeel
- 350 g butternutpompoen
- 1 halve koffielepel tijm
- 2,5 dl gevogeltefond
- 1/4 bussel peterselie
- 1 ui
- 200 g passata

Bereiding

Meng het gehakt met het ei, ¾ van de gehakte peterselie, de tijm, het paneermeel, peper, zout en muskaatnoot. Rol tot ± 10 balletjes. Bak de balletjes rondom goudbruin op een vrij hoog vuur, in een sauteerpan met de olie. Haal ze uit de pan en laat uitlekken op een stuk keukenpapier.

Snijd de wortelen en de butternut in blokjes. Kuis de champignons. Versnipper de ui.

Fruit de wortelen, de butternut en de gehakte ui in dezelfde pan. Voeg na 5 min. het geperste teentje knoflook en de champginons in grote stukken toe. Fruit nog 5 min., giet er de witte wijn bij en laat op een hoog vuur volledig inkoken. Voeg de gevogeltefond, de passata, de gepelde tomatenblokjes en het laurierblaadje toe. Breng aan de kook.
Schep er de spinazie en de balletjes bij, zet het deksel op de pan en laat 1 u op een heel zacht vuurtje sudderen.

Werk af met de rest van de peterselie en serveer met puree.

Dalgona koffie met Nescafe

Ingrediënten *(1 persoon)*

- 10 g Nescafé oploskoffie
- 10 g suiker
- 20 ml warm water
- melk

Bereiding

Mix koffie, suiker en water met een staafmixer tot er een luchtig mengsel ontstaat.
Warm de melk en giet deze dan in een glas of tas.
Top de melk af met het luchtige koffiemengsel.

Citroen pavlova met exotisch fruit

Ingredienten *(6 personen)*

- 4 eieren
- 1 dopje vanille extract
- 75 g + 100 g kristalsuiker
- 25g bloemsuiker
- 1 citroen
- 2 limoenen
- 100 g boter (op kamertemperatuur)
- ¼ mango
- ¼ ananas
- 1 banaan
- 2 passievruchten
- enkele blaadjes munt

Bereiding

Verwarm oven voor op 110°C

Breek 2 hele eieren in steelpan. Breek nog eens 2 eieren waarvan de eiwitten worden opgevangen in de kom van de keukenmachine en de eierdooiers in de steelpan van de hele
eieren. Klop de eiwitten stijf en voeg er een dopje vanille-extract aan toe.
Voeg de 75 g suiker en de 25 g bloemsuiker er lepel per lepel aan toe als het eiwit al flink opgeklopt is. Blijf kloppen tot het eiwit glanzend en stevig is.
Bekleed een bakplaat met bakpapier of een siliconen matje. Zet er een ringvorm op. Schep er het eiwit in met een lepel en maak er een soort kommetje van (dieper in het midden).
Schuif het geheel in de oven van 110°C gedurende een tweetal uur, tot het hard geworden
Klop de eierdooiers met de hele eieren los.
Pers het sap van de limoenen en de citroen in een kommetje.
Giet het sap bij de eieren, gevolgd door de 100 g suiker. Klop het geheel flink los.
Zet de steelpan op het vuur en blijf kloppen tot het geheel mooi gebonden is.
Haal de steelpan van het vuur en doe er de boter in klontjes bij tijdens het kloppen tot je een mooie citroenpudding bekomt.
Stort de citroenpudding uit in een ovenschaal. Leg er een vel vershoudfolie over en druk deze goed aan tegen de pudding. Zet de ovenschaal in de koelkast.
Haal de meringue uit de oven en laat hem afkoelen.
Snijd de mango, de ananas en de banaan in stukjes. Leg het fruit klaar, gemengd, in een kom.
Ontvorm voorzichtig de meringue en leg hem op een bord.
Haal de citroenpudding uit de koelkast en verwijder het vel vershoudfolie. Vul de meringue met de pudding. Doe het fruit op de pudding en werk af met de zaadjes van de passievrucht en enkele blaadjes munt.

Koninginnenhapje met rode mul en mosseltjes

Ingrediënten *(4 personen)*

- 2 kg mosselen
- olijfolie
- 2 ajuinen
- 5 stengels selder
- 2 teentjes look
- enkele takjes tijm
- enkele laurierblaadjes
- 3 deciliters witte wijn
- peper, zout
- 1 klontje boter
- 40 g boter
- een scheutje water
- 2 bakjes Parijse champignons
- 60 g bloem
- een scheut room
- een flinke koffielepel tomatenpuree
- 400 g rode mul
- 4 bladerdeegkoekjes
- 1 citroen
- een snuifje cayennepeper
- enkele blaadjes dragon
- enkele takjes platte peterselie

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.

Spoel en kuis de mosselen.
Zet een casserole met een scheutje olie op het vuur. Pel en snipper de uien fijn. Doe hetzelfde met de stengels selder. Stoof de ui en de selder aan in de hete olie.
Pel en plet de teentjes look. Voeg toe aan de stovende groenten samen met een paar takjes tijm en een tweetal laurierblaadjes. Draai het vuur hoger, doe er de mosselen en de witte wijn bij.
Kruid het geheel met peper en zet er vervolgens een deksel op. Laat de mosselen enkele minuten garen en schud de casserole met mosselen regelmatig op.
Zet een pan met een klontje boter en een scheut water op het vuur. Snijd de champignons in stukken boven de pan. Kruid de champignons met peper en zout en zet vervolgens een deksel op de pan.
Giet de mosselen af en vang het vocht op in een grote kom.
Smelt een klont boter in dezelfde casserole. Voeg er de bloem aan toe en klop tot een roux.
Giet er het mosselvocht bij (ongeveer 8 dl). Neem een zeef, houd deze boven de casserole en giet de champignons af. Roer het vocht onder de roux.
Voeg er een scheut room en de tomatenpuree aan toe en blijf kloppen tot de saus mooi gebonden is.
Verwijder de graten uit de vis en snijd ze in stukken. Gaar de vis in de saus.
Bak de koekjes in enkele minuten krokant in de voorverwarmde oven.
Haal de mosselen uit hun schelp. Doe de mosselen, de groentjes en de champignons bij de saus.
Meng de videe voorzichtig. Breng het geheel verder op smaak met het citroensap, wat fijngesneden bieslook en enkele fijngesneden dragonblaadjes. Roer een laatste keer voorzichtig door de videe.
Haal de koekjes uit de oven.
Serveer de videe in een koekje en leg er een schijfje citroen bij.

Gnocchi met spruitjes en spek

Ingrediënten *(4 personen)*

- 200 g spekblokjes
- 400 g gnocchi (kant-en-klaar)
- 500 g spruitjes
- 1 sjalot
- 1 teentje look
- 50 g geraspte parmezaan
- peper, zout, nootmuskaat
- tijm
- boter

Bereiding

Pel en snipper de sjalot en de look. Maak de spruitjes schoon.
Gaar de spruitjes voor in een kom met water. Voeg een goeie snuif natriumbicarbonaat of bakpoerder toe om de groene kleur te behouden.
Schep de bijna gare spruitjes uit het water en laat uitlekken in een zeef. Gaar de gnocchi in het water van de spruitjes. Gnocchi is gaar als ze komen bovendrijven. Giet af en sprenkel er wat olijfolie over om kleven te voorkomen. Roer de olie er goed onder.
Verhit een grote anti-kleefpan en bak de spekjes aan in wat boter. Als ze gebakken zijn, laat ze dan uitlekken op een keukenpapier.
Stoof de sjalot en de look aan. Voeg de spruitjes toe en bak ze goed aan. Kruid met peper, nootmuskaat en eventueel zout. Voeg de gnocchi en de spekjes toe en roerbak tot ook de gnocchi mooi gekleurd zijn.
Strooi er de geraspte parmezaan over, garneer met wat tijm.

Witloof met gerookte zalm

Ingrediënten *(4 personen)*

- 300 g gerookte zalm (in plakjes)
- 100 g grijze gepelde garnalen
- 200 g veldsla
- 1 kg witloof
- 1 teentje knoflook
- 150 g zure room
- dille en bieslook
- peper, zout, muskaatnoot

Bereiding

Spoel en droog de veldsla.
Stoof het witloof beetgaar in boter met een scheutje water (braiseren). Kruid met peper, zout en muskaatnoot. Laat goed uitlekken in een vergiet.
Hak de bieslook en dille fijn. Pel en pers de knoflook en meng met de zure room en de kruiden. Breng verder op smaak met peper en zout.
Rol het witloof in de plakjes gerookte zalm.
Verdeel de veldsla over borden, leg er de witloofrolletjes op, werk af met de dressing, de garnalen en een takje dille.

Mini sesam bolletjes

Ingrediënten *(12 stuks)*

Deeg
- 375 g bloem
- 1 zakje of 7 g gedroogde gist
- 30 g fijne kristalsuiker
- zout
- 150 ml lauwwarme melk
- 40 g ongezouten boter
- 1 ei

Topping
- 1 el melk
- 1 los geklopt ei
- sesamzaadjes

Bereiding

Doe alle ingrediënten voor het deeg samen in een kom en kneed met een (staande) mixer in 10-15 minuten tot een soepel deeg waar je een mooi vliesje van kunt trekken.
Plaats het deeg in een met olie ingevette kom, dek de kom af en laat het ongeveer een half uur tot een uur rijzen op een warme plek tot het in volume is verdubbeld.
Stort het deeg daarna op je werkblad, druk de lucht eruit en verdeel in 12 gelijke stukken. Vet een rechthoekige ovenschaal van zo'n 15 x 20 cm in. Draai bolletjes van het deeg en plaats ze in de ovenschaal. Dek de broodjes af en laat nog zo'n 30-45 minuten staan voor de tweede rijs. De broodjes zullen nu ook tegen elkaar aan gerezen zijn.
Voeg de melk toe aan het los geklopte ei en smeer de broodjes hiermee in. Bestrooi met de sesamzaadjes.
Bak de broodjes gaar en goudbruin in een voorverwarmde oven van 200 °C voor 12-15 minuten (boven- en onderwarmte).

Tip
Is je deeg aan de droge kant? Voeg dan een klein beetje water toe, nooit meer dan 1 eetlepel tegelijk.
Je kan deze ongeveer 3 dagen in een afgesloten verpakking buiten de koelkast bewaren.
In de diepvriezer zijn ze tot 3 maanden houdbaar.

Mini-amandelgebakjes met pistachenoten en frambozen

Ingrediënten *(18 stuks)*

- 1 ei
- 80 g ruwe rietsuiker
- 25 g frambozen (diepvries)
- 100 g gezouten boter op kmaertemperatuur
- 50 g pistachenoten
- 1 el druivenpitolie
- 50 g amandelpoeder

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.

Mix de pistachenoten in de hakmolen tot poeder. Meng ze met het amandelpoeder, het ei, de sulker en de malse boter tot een homogeen deeg.
Verdeel het deeg over de licht ingevette bakvorm met vakjes voor kleine gebakjes. Druk er de diepgevroren frambozen lichtjes in en schuif 15 min in de oven.
Laat volledig afkoelen en haal de gebakjes uit de vorm.

Trio van chocolademousse

Ingrediënten *(8 personen)*

Voor de witte chocolademousse
- 8 cl room
- 225 g witte chocolade

Voor de melkchocolademousse
- 2 eieren
- 65 g zure room
- 130 g melkchocolade
- 30 g boter
- 1 snufje zout

Voor de pure chocolademousse
- 2 eieren
- 65 g zure room
- 130 g pure chocolade
- 1 afgestreken el suiker
- 30 g boter
- 1 snufje zout

Bereiding

Maak de witte chocolademousse: breng de room aan de kook. Haal de pan van het vuur, voeg de gehakte witte chocolade toe, laat 2 min rusten en meng met een klopper tot een gladde ganache. Laat de volledig afgekoelde ganache 6 u in de koelkast opstijven.

Smelt de gehakte melkchocolade au bain-marie. Haal de pan van het vuur, laat er de boter in stukken al roerend in smelten en giet in een kleine slakom. Meng er de zure room en de eidooiers onder. Klop de eiwitten met het zout tot stevig schuim en meng ze voorzichtig onder de bereiding.

Maak de pure chocolademousse op dezelfde manier. Maar vergeet de suiker niet toe te voegen.

Klop de witte chocoladeganache lichtjes op tot een schuimige, maar soepele massa. Doe de 3 mousses elk in een spuitzak en dresseer ze in opeenvolgende lagen in glazen, van licht naar donker. Laat minstens 2 u in de koelkast opstijven.

Tip
Je zou ook nog verkruimelde speculaas, of advokaat op de bodem van het glas kunnen leggen.
In de zomer zou het onderste laagje eerder een frambozencompot kunnen zijn en een paar verse frambozen erbovenop om af te werken.

Chocoladetaart, ijs en koffiesabayon

Ingrediënten *(8 personen)*

Voor de taart
- 2 eieren
- 50 g bloem
- 115 g kristalsuiker
- 10 g vanillesuiker
- 75 g pure chocolade
- 100 g boter
- 1 snufje zout

Voor de sabayon
- 4 eidooiers
- 4 halve eirdopjes kristalsuiker
- 4 halve eierdopjes espresso
- 2 halve eierdopjes amaretto

- vanilleijs (of caramel, 'Double Salted Caramel', notenijs, …)

Bereiding

de taart
verwarm de oven voor op 180°C.
Smelt de stukjes boter in een kleine kookpot op een heel zacht vuurtje. Breek er, in kleine stukjes, de chocolade in en laat heel zachtjes smelten. Haal de pot van het vuur, laat 2 min rusten en meng, met de garde, tot een gladde textuur.
Klop in een kom de eieren met de suiker tot een luchtige ruban. Voeg er dan de bloem, lepel per lepel, bij. Blijf kloppen. Als laatste klop je er de chocolade onder.
Neem een bakvorm, wrijf er wat boter in en bekleed met bakpapier. Giet er de deegmassa in.
Bak de taart in de oven tot het oppervlak begint te barsten (+/- 25 min).
Laat volledig afkoelen.

de sabayon
Verwarm de eidooiers, de koffie, de amaretto en de suiker op een zacht vuurtje in een steelpan.
Klop krachtig en ononderbroken, in een achtvormige beweging, met de garde tot een luchtige en schuimige sabayon.

Afwerking
Snijd de taart, net voor het opdienen, in 8 porties en serveer ze op de borden. Schep een bolletje ijs op elke portie, overgiet met warme sabayon en serveer meteen.

Tip
Indien je geen amaretto in huis hebt, vervang naar keuze door cognac, Baileys, whiskey, …
Rooster wat amadelnoten en strooi ze erop of rasp er wat chocolade op

Konijn “alla cacciatora”

Ingrediënten *(4 personen)*

- 1 konijn (in stukken gesneden)
- bloem
- 2 ajuinen
- 4 + 3 teentjes look
- 150 g pancetta of gerookt spek
- 2 ansjovisjes
- 2 bakjes Parijse champignons
- 4 dl rode wijn
- tijm, rozemarijn, salie, oregano
- enkele laurierblaadjes
- 2 blikjes gepelde tomaten
- 1 blikje tomatenblokjes
- 600 g aardappelen
- peper en zout
- 4 eetlepels zwarte olijven (optioneel)
- 2 eetlepels barolo uitjes (optioneel)
- enkele blaadjes basilicum

Bereiding

Verwarm de oven voor op 185°C.

Zet een casserole op het vuur en laat er een flinke klont boter in smelten. Kruid de stukken konijn met peper en zout. Neem een ovenschaal en doe er flink wat bloem in. Haal de stukken konijn door de bloem. Kleur de stukken konijn in de hete vetstof. Draai de stukken op tijd om.
Pel 2 uien en de 4 teentjes look en snipper ze fijn. Snijd de pancetta in blokjes.
Haal de stukken konijn uit de pot en houd ze even apart.
Bak de blokjes pancetta in dezelfde casserole. Leg er vervolgens de fijngesnipperde ui tussen en meng onder de pancetta. Doe er tenslotte de look bij.
Snijd 2 ansjovisjes fijn en voeg toe aan de stoofpot.
Snijd de champignons in kwartjes boven de casserole en meng ze onder de stoofpot.
Blus het geheel met de rode wijn en laat de wijn inkoken.
Voeg de gepelde tomaten toe aan de stoofpot als de wijn flink weggekookt is. Vul ieder blikje telkens met een beetje water en voeg toe voor extra vocht. Voeg er vervolgens de tomatenstukjes aan toe en spoel opnieuw uit met een scheutje water. Kruid met tijm, rozemarijn, salie, oregano en een paar laurierblaadjes. Meng het geheel onder elkaar. Voeg de stukken konijn opnieuw toe aan de casserole. Zet het deksel op de casserole, verlaag het vuur en laat de stoofpot 60 minuten rustig pruttelen.
Was de aardappelen grondig en laat ze uitlekken. Snijd ze vervolgens in kwartjes en leg ze in een ovenschaal. Duw 3 teentjes look plat. Leg ze tussen de aardappelen in de ovenschaal. Kruid de aardappelen met peper en zout en leg er enkele takjes rozemarijn tussen. Werk af met een likje olijfolie en schuif de ovenschaal in de oven tot de aardappelen gaar zijn.
Optioneel: Spoel de olijven onder water en laat ze even uitlekken. Werk de stoofpot af door er de olijven en de opgelegde zilveruitjes aan toe te voegen. Meng ze voorzichtig onder de stoofpot. Kruid het geheel bij met peper en zout.
Serveer wat van de Italiaanse stoofpot op een bord en leg er enkele gebakken aardappelen bij.
Werk het bord af met enkele blaadjes basilicum.

Aromatische olie en kruidenazijn

De beste resultaten bereikt u met olijfolie en witte wijnazijn.
Let erop dat alle flessen, potten en deksels goed schoon zijn, voordat u ze gaat gebruiken. Voor zowel olie als azijn zijn sluitingen of stoppen van kurk, plastic of glas geschikt. Bewaar olie en azijn altijd op een koele en donkere plaats. Azijn is lang houdbaar. Olijfolie blijft een paar maanden goed, afhankelijk van de gebruikte olie en kruiden. Door ruiken of proeven bepaalt u of de olie nog goed is.

Azijn aromatiseren
Er zijn veel mogelijkheden om zelf kruidenazijn te maken. Hier een paar varianten:

1. 200 gram verse kruiden, zoals rozemarijn, salie, tijm, 5 schoongemaakte sjalotjes
2. 2 eetlepels mosterdzaadjes
3. 1 takje dragon
4. 100 gram frambozen
5. 100 gram aardbeien en 50 gram basilicum

Vb 1:
Leg de kruiden en de sjalotjes in de juiste hoeveelheid in de vijzel en stamp ze daarna voorzichtig fijn. Doe het mengsel in een schone fles.
Verwarm de azijn in een pan en giet het over de kruiden en sjalotjes. Vul de fles tot ongeveer twee vingers onder de rand en sluit hem goed af.
Laat de azijn twee weken op een zonnige plaats trekken. Dagelijks even schudden.
Zeef de azijn door een doek of een zeef. Giet de bereide azijn in een goed schoongemaakte glazen fles. Doe er nog wat verse kruiden bij. Dat ziet er decoratief uit en versterkt bovendien het aroma.

Olie aromatiseren
Twee varianten voor het aromatiseren van olie:

1. 4 rode pepers, 1 theelepel zwarte peperkorrels, 50 gram basilicum
2. 6 teentjes knoflook, 1 theelepel zwarte peperkorrels

Vb 1:
Prik met een vork enkele gaatjes in de rode pepers en doe ze daarna samen met de zwarte peperkorrels en de blaadjes verse basilicum in een schone afsluitbare fles.
Giet olijfolie tot net onder de rand en sluit de fles goed af. Laat de olie twee weken op een zonnige plaats trekken. Dagelijks even schudden. Zeef de olie en doe hem in een schone fles.
Doe er nog een vers pepertje bij. Dat ziet er decoratief uit en versterkt bovendien het aroma.

Varkenskroon met bloemkool en mousseline van pickles

Ingrediënten *(4 personen)*

- 1 varkenskroon
- 1 teentje look
- 1 bloemkool
- 1 el hazelnoten, fijngehakt
- 1 stuk Oude Flandrien kaas
- 250 gr krielaardappelen
- tijm, peper, zout
- boter en smout

Voor de mousseline

- 4 eidooiers
- 2 el witte wijn
- 0,5 el azijn
- 1 klontje koude boter
- 3 el Belgische pickles
- 2 el fijngehakte dragon
- peper, zout

Bereiding

Snijd de vetlaag van de varkenskroon kruisgewijs in. Kruid met zout en peper. Verhit een droge pan op het vuur en leg er de varkenskroon in met de vetkant naar beneden. Doe er wat tijm en een teentje look bij om smaak af te geven. Laat goudbruin bakken aan beide kanten en zet het vervolgens 30 à 40 minuten in een voorverwarmde oven van 150 graden. Arrosseer de varkenskroon regelmatig met het vet dat vrijkomt uit het vlees.
Verwijder de bladeren en de stam van de bloemkool. Smeer de bloemkool in met een laagje boter en leg hem in een ovenschaal. Bestrooi met zout, peper, fijngehakte hazelnoten en geraspte kaas. Zet 50 minuten op 210 graden in de oven.
Snijd de aardappelen in dikke schijfjes (+/- 3 cm, met de schil nog aan) en leg alle schijfjes naast mekaar op de bodem van een grote pot. Zet ze juist onder met water. Voeg een snuif zout en een lepel smout toe. Dek de aardappelen af met een laagje boterpapier en breng ze vervolgens aan de kook. Laat het water volledig verdampen en laat de aardappelen vervolgens goudbruin bakken in de smout.
Maak ondertussen de mousseline van pickles. Doe de eidooiers samen met twee eetlepels witte wijn in een steelpannetje. Klop los en voeg nog een scheutje azijn toe. Verwarm het mengsel vervolgens al kloppend op het vuur tot de eidooiers beginnen te binden. Werk de saus op met een klontje koude boter, kruid met peper en zout. Voeg nog de pickles en de fijngehakte dragon toe.
Haal het vlees en de bloemkool uit de oven. Rasp over de bloemkool nog wat extra kaas en snijd in stukken. Snijd ook het vlees in plakken.
Schik een stukje bloemkool, een stukje varkenskroon en enkele aardappeltjes op een bord. Werk af met de mousseline van pickles.

Aardappelpannenkoekjes met appel en witte of zwarte pens

Ingrediënten *(4 personen)*

- 250 g bloemige aardappelen
- 50 ml melk
- 50 g bloem
- 2 eieren
- 2 eiwitten
- 1 zoete appel
- 1 witte of zwarte pens
- boter
- peper, zout

Bereiding

Kook de aardappelen, met de schil, gaar in gezouten water. Giet af en verwijder de schil. Snij de aardappelen in stukjes en doe ze in de keukenrobot met klopper. Mix enkele keren en voeg dan de bloem, de eieren, peper en zout toe.
Klop de eiwitten op en spatel deze voorzichtig onder het beslag.
Snijd de bloedworst in schijfjes. Snijd de appel in dunne plakjes.
Verhit wat in een pan. Schep er een eetlepel van het pannenkoekenbeslag in. Leg er dan een stukje bloedworst en een schijfje appel bovenop. Herhaal tot de pan vol is. Draai halverwege het bakken de pannenkoekjes om zodat ze aan beide zijden mooi goudbruin bakken.

Spruitenkoekjes

Ingrediënten *(4 personen)*

- 200 g spruiten
- 2 el gesnipperde bladpeterselie
- 150 g spekblokjes
- 100 g ricotta
- 40 g geraspte parmezaan
- 2 eieren 2
- 50 g bloem
- boter
- nootmuskaat
- peper, zout

Bereiding

Maak de spruitjes schoon en kook ze gaar in lichtgezouten water. Giet af en hak ze fijn.
Bak de spekjes krokant in een pan zonder vetstof. Klop de eitjes los. Meng de spruitjes met de spekblojes, het paneermeel, de bloem, de ricotta, de parmezaan, de peterselie en de eitjes. Kruid met nootmuskaat, peper en zout.
Maak er hapklare balletjes van en duw ze een beetje plat.
Verhit boter in een pan en bak de spruitjeskoekjes aan beide kanten goudbruin en krokant.

Tip
De koekjes kun je ook met andere groenten maken zoals een restje courgette en maïs, of zongedroogde tomaatjes en paprika voor een zomerse variant.

Linguine met chipolata, broccoli en amandelpesto

Ingrediënten *(4 personen)*

- 400 g linguine
- 4 chipolataworsten
- 2 broccolies

Voor de amandelpesto
- 1 bosje basilicum
- 1 teentje knoflook
- 50 g amandelen
- 50 g geraspte parmezaan
- extra vierge olijfolie
- citroensap
- boter
- peper, zout

Bereiding

Spoel het basilicum en pel de knoflook. Doe samen met de amandelen en de geraspte parmezaan in de blender en mix grof. Voeg in een straaltje olijfolie toe en mix tot een gladde en smeuïge pesto. Breng op smaak met citroensap, peper en zout.
Verdeel de broccoli in roosjes en blancheer ze in gezouten water. Giet af en laat schrikken onder koud water. Zo behouden ze hun kleur.
Kook de linguine volgens de aanwijzingen op de verpakking in lichtgezouten water. Giet af en hou een pollepel van het kookvocht bij.
Verhit wat boter in een pan en bak de chipolata goudbruin en gaar aan beide kanten.
Meng de pasta met enkele lepels van de amandelpesto en een beetje kookvocht. Schep er de broccoliroosjes door. Serveer de pasta in een grote schaal met de worstjes erbovenop. Werk af met wat gehakte amandelen, wat basilicum en extra geraspte parmezaan.

Tip
Vervang de amandelen bijvoorbeeld door walnoten zowel in de pesto als om af te werken.

Galette van aardappel met prei en Filet d’Anvers

Ingrediënten *(2 personen)*

- 500 g bloemige aardappelen
- 2 takjes tijm, fijngehakt
- 1 teentje look
- 1 prei
- 0,5 groen pepertje, fijngehakt
- 2 el fijngehakte bieslook
- 6 sneetjes Filet d'Anvers
- 2 el zure room
- 1 sjalot, in ringetjes
- zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 230°C

Schil de aardappelen en rasp ze met een groffe rasp. Bestrooi ze met een snuifje (grof) zout, de fijngehakte tijm en de geperste look. Meng goed. Verhit een scheutje olie in een pan op het vuur. Strooi er de aardappelrasp in en verdeel over de hele bodem van de pan. Druk goed aan. Laat enkele minuutjes bakken en zet de pan vervolgens 10 minuten in een voorverwarmde oven van 230 graden.
Snijd de prei in fijne brunoise. Spoel goed af onder koud, stromend water en laat uitlekken.
Meng twee eetlepels van de prei met de chilipeper en de bieslook. Voeg een scheutje olie toe en kruid met peper en zout.
Stoof de rest van de prei een minuutje aan in een scheutje olie.
Leg de aardappelbodem op een bord. Schik er de plakjes Filet d’Anvers mooi bovenop. Bestrooi met de gestoofde prei en lepel er wat zure room over. Werk af met de vinaigrette en de sjalot.

Advocaat van jenever

Ingrediënten

- 8 eidooiers
- 50 g vanillesuiker
- 300 g suiker
- 300 ml gecondenseerde melk
- 150 ml graanjenever

Bereiding

Doe de eidooiers in een steelpannetje en roer goed los. Voeg er dan de suiker, vanillesuiker, de gecondenseerde melk en de graanjenever aan toe en roer goed door.
Zet nu op een zacht vuurtje en roer goed verder tot het mengsel begint te binden.
Giet de advocaat in een bokaal en laat minstens een paar uur rusten en afkoelen in de koelkast.

Tartaar van zalm met avocado, appel en komkommer

Ingrediënten *(4 personen)*

- 4 sneden briochebrood
- 2 avocado's
- 1 limoen
- olijfolie
- peper, zout
- 100 g ricotta
- een toefje wasabipasta
- 1 sjalot
- ½ komkommer
- 1 appel granny smith
- een scheutje sushi-azijn
- dragon
- 200 g rauwe zalm
- 200 g gerookte zalm
- 1 koffielepel graanmosterd
- bieslook en dille
- tuinkers en winterpostelein
- azijn

Bereiding
Snijd vier cirkels uit de sneden briochebrood met een serveerring. Wrijf ze in met een beetje gesmolten boter en leg ze in een beboterde ovenschaal. Schuif ze onder de grill en haal ze eruit wanneer ze beginnen te kleuren.
Verwijder de pit en de schil van de avocado's. Snijd het vruchtvlees in stukken en mix het fijn in de blender. Voeg een scheutje olijfolie en limoensap toe. Kruid met wat zout en een draai van de pepermolen. Laat de blender nog eens goed mengen.
Klop de ricotta los in een kom. Voeg de avocadocrème toe en roer opnieuw. Voeg naar eigen smaak wasabi toe. Dek de kom af met vershoudfolie en zet de avocadocrème in de koelkast.
Pel de sjalot en de snipper ze fijn. Leg ze in een kom en laat ze even marineren in een scheut sushi-azijn.
Schil de komkommer en snijd hem overlangs in twee.
Verwijder de zaadlijsten en snijd de komkommer in brunoise. Doe hetzelfde met de appel.
Meng de komkommer- en appelblokjes met de sjalot.
Breng de salsa op smaak met een lekje olijfolie, wat sushi-azijn, peper en zout.
Snijd de dragon fijn en meng hem onder de salsa.
Verwijder indien nodig het vel van de zalm.
Snijd de rauwe en de gerookte zalm in brunoise. Werk niet té klein zodat de textuur behouden blijft.
Meng de blokjes zalm en breng het geheel op smaak met peper, zout, wat olijfolie, limoenzeste en een beetje graanmosterd.
Snijd de bieslook en dille fijn. Meng ze met de tuinkers en postelein.
Breng de kruidensalade op smaak met olijfolie, zout, peper en azijn.
Schep een lepel avocadocrème op een bord. Leg de briochetoastjes op het bord. Schik de serveerring telkens over een briochetoast en schep de zalmtartaar erin. Duw zachtjes aan. Lepel de salsa bovenop de tartaar. Werk af met de frisse salade van tuinkruiden.

Holsteinerschnitzel met pommes pailles

Ingrediënten *(4personen)*

- 6 dikke frietaardappelen
- 2 eetlepels bloem
- 6 eieren
- 2 scheutjes arachideolie
- 100 g paneermeel
- 2 dikke sneden brood
- een scheutje olijfolie of lookolie
- 1 scheutje olijfolie
- 2 varkenslapjes
- peper en zout
- 3 stronkjes (grond)witloof
- 150 g veldsla
- 1 scheutje azijn
- 2 klontjes boter
- mosterd
- enkele ansjovis
- enkele kappertjes

Bereiding

Verwarm de friteuse voor tot 170°C.

Schil de aardappelen en snijd ze in dunne schijfjes met behulp van de mandoline. Snijd de schijfjes vervolgens in fijne frietjes en leg ze in een mengkom met water.
Snijd een snede van het brood voor de toast en giet er wat lookolie of olijfolie over. Rooster het brood in de oven onder de grill tot het goudbruin gebakken is. Doe de bloem, 2 geklutste eieren met een scheutje arachideolie en het paneermeel in 3 verschillende ovenschalen.
Klop het vlees platter en kruid met peper en zout aan beide kanten.
Haal het vlees eerst door de bloem, vervolgens door het ei en tenslotte door het paneermeel.
Snijd de witloof grof en doe met de velsla in mengkom. Breng de salade op smaak met olijfolie en azijn.
Laat een scheutje arachideolie en een klontje boter heet worden in een pan.
Bak de schnitzels goudbruin in de pan aan beide kanten en laat ze vervolgens uitlekken op een vel keukenpapier.
Droog de frietjes en bak ze goudbruin in de voorverwarmde friteuse. Laat ze vervolgens even uitlekken op een vel keukenpapier.
Laat een klontje boter smelten in een pan. Bak spiegeleitjes in de pan.
Leg de geroosterde toast op een bord. Smeer er een beetje mosterd op en leg er een schnitzel op.
Doe enkele ansjovisfilets op de schnitzel, gevolgd door het spiegelei, enkele kappertjes en tenslotte de frietjes.
Serveer de toast met de salade.

Appelbollen met frangipane

Ingrediënten *(8 bollen)*

- 100 g boter op kamertemperatuur
- 70 g kristalsuiker
- 65 g bloemsuiker
- snuif kaneel
- 90 g bloem
- snuifje zout
- 65 g amandelpoeder
- 1 dopje amandelextract
- 1 ei
- 4 appels
- 2 eierdooier
- een scheut melk
- 2 vellen bladerdeeg
- 50 g parelsuiker

Bereiding

Warm de oven voor op 180°C.
Doe de boter in kleine blokjes in een mengkom samen met de suiker, de bloemsuiker, de kaneel, de bloem, een snuifje zout, het amandelpoeder, het amandelextract en het ei.
Meng alles onder elkaar tot een gladde spijs.
Schil de appels en haal er het klokkenhuis uit met een appelboor. Snijd de appels doormidden.
Roer de eidooiers goed los met een scheut melk. (= dorure)
Snijd beide bladerdegen in 4 en smeer er de randen van elk stuk in met de dorure.
Smeer de appel langs 1 kant in met de spijs en vul het klokhuis ook met amadelspijs.
Leg de appel met de spijs onderaan op het deeg en vouw het deeg vervolgens toe.
Draai het om en knip er bovenaan een kruisje in (zodat de stoom eruit kan).
Smeer de bol in met dorure en werk af met de parelsuiker.
Schuif de appelbollen de oven in gedurende +/- 45 minuten.
Haal de bollen uit de oven en werk ze eventueel af met wat bloemsuiker.

Crepes hawai met vers roomijs van kokos

Ingrediënten

- 400 ml kokosroom
- 100 ml room
- 20 g vanillesuiker
- 4 eierdooiers
- 120 g suiker
- 40g boter
- 2 eieren
- 500ml melk
- een beetje vanille-extract
- zout
- 200g bloem
- een halve ananas

Bereiding

Kokosijs
Verwarm de kokosroom samen met de room
Doe de eigelen in een mengkom en roer los met de suiker en de vanillesuiker. Doe er een beetje van de opgewarmde room bij en roer licht om.
Doe nu het volledige eimengsel bij de koksroom en laat alles al roerend op het vuur binden. Zorg dat het mengsel niet kookt, want dan zullen de eigelen beginnen schiften.
Stort het beslag uit in een kom en laat afkoelen in de koelkast.
Eens afgekoeld, kan je ijs draaien in de ijsmachine.

Crêpes Hawaï
Smelt de boter in een pannetje.
Doe de eieren in de blender met de melk, bloem, een snuif zout, suiker en een beetje vanille-extract. Tot slot mag hier ook nog de gesmolten boter bij. Mix tot een mooi beslag.
Schil en snijd de ananas in dunne schijfjes en haal vervolgens de kern eruit. Bak drie schijfjes ananas in een pan met wat boter en bestrooi met suiker, zodat ze mooi karameliseren.
Giet het pannenkoekenbeslag over de ananasschijven. De anansschijven moeten nog wel zichtbaar blijven, maar er mogen ook geen gaten meer in de pannenkoek te zien zijn. Laat de pannenkoek bakken langs beide kanten.

Leg de pannenkoek op een bord en strooi er wat bloemsuiker over. Schep er een bol kokosijs op.

Pastéis de nata - Pastéis de Belem

Ingrediënten

2 vellen bladerdeeg
boter
1 citroen
5dl melk
6 eieren
100 g kristalsuiker
20 g vanillesuiker
50 g vanillepoeder
50 g kristalsuiker
snuif kaneelpoeder

Bereiding

Verwarm de oven voor tot 215 °C.
Leg de vellen bladerdeeg op elkaar. Rol ze uit tot een dikte van 2 mm. Rol ze op en snijd de rol in stukjes. Smelt een klontje boter. Vet de muffinvorm in met behulp van een keukenpenseel.
Duw een bolletje deeg met je vingers uit in de muffinvorm. Vul alle vormpjes.
Haal met een dunschiller wat gele schil van de citroen.
Verwarm de melk met citroenschillen in een kookpot op het vuur.
Splits de eieren. Meng de eierdooiers met de 100 g suiker en de 20 g vanillesuiker met een garde.
Roer er het vanillepoeder door.
Giet de melk bij de eierdooiers en meng. Doe het weer in de kookpot en laat al roerend binden op het vuur. Niet laten koken want dan loop je de kans dat het gaat schiften of dat je een eikoek krijgt.
Giet de pudding in de vormpjes. Bak 15 minuten in de voorverwarmde oven.
Haal de gebakjes uit de vormpjes.
Meng de 50 g kristalsuiker met een flinke snuif kaneelpoeder.
Strooi het mengsel over de pastéis. Karamelliseer met een bunsenbrander.

Marshmallow

Ingrediënten

- 123 g water
- 333 g suiker
- 20 g glucose
- 40 g honing
- 6 g gelatineblaadjes
- 200 g eiwit

Bereiding

Week de gelatineblaadjes in koud water.
Klop de eiwitten half op.
Kook het water, de suiker, glucose en de honing tot 121°C.
Giet de suikersiroop straalsgewijs op de half opgeklopte eiwitten, al kloppend.
Klop verder tot het geheel koud is.
Los ge gelatine op in een heel kleine beetje warm water en voeg toe, al kloppend onder het mengsel.
Laat verder opstijven in de koelkast.

Variëren kan door aroma's toe te voegen aan de siroop of de marshmallows te dippen in chocolade.

Meringue

Ingrediënten

100 g eiwit
100 g fijne suiker
100 g bloemsuiker

Bereiding

Verwarm de oven voor tot 90 °C.
Klop het eiwit stijf met de keukenmachine op hoge snelheid. Mix beetje bij beetje de fijne suiker door het eiwit.
Breng nu de keukenmachine op een lage snelhied en mix er de bloemsuiker onder.
Mix nu 5 minuten door.
Leg een bakmat met de zachte kant naar boven op een bakplaat.
Knip een puntje van de spuitzak en stop er een ronde spuitmond (douille) in. Schep het eiwitschuim in een spuitzak en spuit platte cirkels met een doorsnee van 4 tot 5 cm op het matje.
Laat 2 uur opdrogen in de voorverwarmde oven.

Haal de meringue uit de oven en laat afkoelen. Je kunt de meringues langere tijd bewaren.

Broodpudding met gebakken appelen en vanillesaus met speculaas

Ingrediënten

- 5 dl melk
- 20 g vanillesuiker
- enkele druppels amandel-extract
- 5 eieren
- 400 g (suiker of brioche of rozijnen)brood

- 2 appels
- klontje boter
- 2 el witte suiker

- 80 g parelsuiker

- 2.5 dl melk
- 2 eierdooiers
- 30 g witte suiker
- 20 g vanillesuiker
- enkele druppels vanille-extract
- 100g speculaas

- 20 g bloemsuiker

Bereiding

Verwarm de oven voor tot 180 °C.
Doe de 5 dl melk in een steelpan en warm ze op met 20 g vanillesuiker
Snijd het suikerbrood in plakken en breek het brood vervolgens in grote stukken met de hand. Doe ze in de kom van de keukenmachine en voeg er de eieren en warme geïnfuseerde melk aan toe.
Voeg enkele druppels vanille-extract en amandelextract toe. Laat de machine even draaien.
Schil de appels en snijd ze in blokjes. Laat wat boter smelten in een pan en bak de appel in de vetstof. Voeg er twee eetlepels suiker aan toe en laat de appel karameliseren.
Vet een ovenschaal in en bedek de bodem met bakpapier. Giet het beslag van suikerbrood met eieren en melk in de ovenschaal en schik de appels erop. Strooi de parelsuiker erover en schuif de ovenschaal een uur in de voorverwarmde oven van 180°C.
Haal de broodpudding uit de oven wanneer hij gaar is en laat volledig afkoelen.

Verwarm de 2.5 dl melk voor de vanillesaus in een steelpan. Verkruimel er de speculaas in.
Doe de dooiers met de 30g suiker en 20 g vanillesuike in een kom en klop het geheel tot ruban.
Giet een deel van de hete melk bij de ruban en roer los.
Giet de ruban bij de rest van de melk en bind het geheel al roerend op het vuur, tot je een mooie gebonden vanillesaus hebt.
Voeg er enkele druppels vanille-extract aan toe en mix de saus zodat de brokjes speculaas verdwijnen, en laat het geheel afkoelen in de koelkast.

Snijd de afgekoelde broodpudding in stukken, strooi er wat bloemsuiker over en serveer met de vanillesaus met speculaas.

Chocoladecake met vanille-ijs en gezouten karamelsaus

Ingrediënten

- 4 eieren
- 200 g witte suiker
- 200 g boter
- 40 g cacaopoeder
- 200 g zelfrijzende bloem
- een snuif keukenzout
- 100 g pure chocolade
- 150 g witte suiker
- 70 g boter
- 1 dl room
- een snuifje grof zout

Bereiding

Verwarm de oven voor tot 180 °C.
Zet de boter op een warme plaats zodat ze zeer zacht wordt.

Doe de 4 eieren met 200 g suiker in de kom van de keukenmachine en klop tot ruban.
Verwissel de klopper met de K en voeg de boter er in stukjes aan toe. Laat de machine even kloppen en voeg de bloem, de cacao en het zout eraan toe. Laat het beslag nog even kloppen.
Snijd de chocolade in stukjes en meng ze onder het beslag.

Vet een cakevorm in met boter en bestuif met bloem. Stort het beslag in de cakevorm en bak de cake 45 minuten in de voorverwarmde oven. Laat ze afkoelen eens klaar.

Breng de 150 g suiker met een scheutje water aan de kook en laat de suiker karameliseren en lichtjes kleuren. Blus de karamel met een klein scheutje water.
Haal de karamel van het vuur en voeg de boter en de room eraan toe. Voeg er een snuifje grof zout aan toe en laat de karamelsaus wat afkoelen.

Verkruimel wat van de cake tussen je handen op een bordje. Serveer de verkruimelde cake met een bolletje vanille-ijs en wat karamelsaus.

Bretoense perentaart

Ingrediënten

- 125 g boter op kamertemperatuur
- 90 g bloemsuiker
- 1 dopje vanilleextract
- 1 ei
- snuifje zout
- snuifje kaneel
- 30 g amandelpoeder
- 250 g bloem
- 50 g boter op kamertemperatuur
- 80 g kristalsuiker
- 60 g amandelpoeder
- 4 peren (Conference) of appels
- 3 eierdooiers
- 1 eetlepel maïzena
- 1 dopje amandelextract
- parelsuiker

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C

Deeg voor taartbodem
Doe de 125 g boter met de bloemsuiker in de kom van de keukenmachine en laat de machine even draaien. Doe het ei, het zout, vanilleextract en de kaneel eraan toe.
Voeg de bloem met het amandelpoeder er lepel per lepel aan toe en laat de machine draaien tot je een compact deeg hebt.
Kneed het deeg nog even verder met je handen, wikkel het in vershoudfolie en laat het een half uurtje rusten in de koelkast.

Vulling
Laat de 50 g boter smelten in een pannetje.
Doe de suiker en het amandelpoeder in een grote kom.
Schil de peren, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in blokjes. Voeg de blokjes peer toe aan de suiker en het amandelpoeder.
Giet de gesmolten boter erbij en voeg de dooiers eraan toe. Voeg de maizena en het amandelextract eraan toe. Meng alles goed onder elkaar.
Vet een taartvorm in met wat boter en bestuif hem met bloem. Rol het deeg dun uit en schik het in de taartvorm. Duw de randen goed aan en snijd het overtollige deeg weg. Prik met een vork gaatjes in de bodem van het deeg.
Stort het perenbeslag in de taartvorm, schep de parelsuiker over de taart en bak de taart 40 minuten in de voorverwarmde oven.

Brownietaartjes met chocoladeijs

Ingrediënten *(12 taartjes)*

- 1 eetlepel bloem
- 1 klontje boter
- 2 vellen kruimeldeeg
- 150 g boter
- 125 g donkere chocolade
- 3 eieren
- 200 g kristalsuiker
- 50 g cacaopoeder
- 1 koffielepel bakpoeder
- 60 g bloem
- snuif grof zout
- chocoladeijs

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C

Laat een klontje boter smelten en vet de vormpjes in met gesmolten boter. Bestuif de vormpjes met wat bloem.
Snijd rondjes uit het kruimeldeeg ter grootte van de bodem van de vormpjes en pas ze in de vorm.
Snijd linten van de rest van het kruimeldeeg die even dik zijn als de opstaande kant van de vorm.
Pas de linten tegen de kant van de vorm en duw de onderkanten goed aan tegen de bodem.
Zet de vormpjes daarna even in de diepvries.

Doe de boter met de chocolade in een steelpan en laat beide smelten op een zacht vuur.

Breek de eieren in de kom van de keukenmachine en voeg de suiker eraan toe. Klop het geheel luchtig. Doe de bloem, het cacaopoeder en het bakpoeder bij de eieren en de suiker en laat de machine nog even draaien.

Voeg de gesmolten chocolade en het boter toe aan het beslag en voeg er een snuif grof zout aan toe.

Verdeel het beslag van de brownie over de vormpjes en zet de vormpjes op een ovenschaal. Schuif de taartjes 25 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C en laat ze daarna even afkoelen.

Schep een lepeltje choco op een bord en maak er een veegje van.
Schep een mooi lepel chocoladeijs op de choco en zet er een lauw chocoladetaartje bij.

Appeltaart

Ingrediënten

- 1 vel bladerdeeg of kruimeldeeg
- 3 eieren
- 150 g zeer fijne suiker
- 10 g vanillesuiker
- 30 cl room
- 25 g vanillepuddingpoeder
- 3 harde appels (die niet tot moes worden) vb: Granny Smith

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°

Leeg het vel deeg in de bakvorm. Beboter en bebloem indien er geen bakpapier in ligt.

Snij de appels in kleine blokjes (brunoise).
Doe de eieren, suiker, room en vanillepuddingpoeder in een grote kom en meng alles tot een homogene massa. Spatel er dan de appelblokjes onder.
Giet het mengsel in de taart.
Bak af gedurende een uur in de voorverwarmde oven.

Tips: voor het afbakken kan je er eventueel amandelschilfers op strooien, of een deegmatje opleggen, bestrooien met parelsuiker, bedekken met een crumble, ….
Je kan de appels ook door harde peren (vb niet-rijpe conference) vervangen of half om half.

Karamelsaus

Ingrediënten

- 1/2 citroen
- 300 gr suiker
- 160 gr/ml water
- een paar druppels vanilleextract
- 100 gr glucose og honing

Bereiding

Verwarm een scheutje water met het sap van een halve citroen in een steelpannetje op het vuur. Voeg nu beetje bij beetje de suiker toe. Blijf goed roeren en laat de suiker karamelliseren tot een goudbruine / roodbruine siroop.
Voeg nu straalsgewijs de rest van het water toe, vervolgens het vanilleextract en als laatste de glucose of honing.
Giet de warme karamelsaus in een steriliseerbokaal en sluit af. Door de warmte trekt de bokaal zichzelf vacuüm. Op deze manier kan je de karamelsaus ongeveer 3 weken bewaren.

Chocoladesaus

Ingrediënten

- 200 gr/ml water
- 200 gr suiker
- 200 gr donkere chocolade

Bereiding

Breek de chocolade in kleine stukjes in een bolle kom
Laat het water met de suiker opkoken.
Giet het suikerwater op de chcolade. Roer tot een gladde saus.
Deze saus kan je afgesloten wel 2 maanden bewaren.

Tip: je kan het water ook vervangen door room maar dan is de houdbaarheid veel korter.

Lasagne Met Aubergine Gehaktsaus En Mozzarella

Ingrediënten

- 12 gedroogde lasagnevellen
- 750 g gemengd gehakt
- 2 grote of 3 kleine aubergines
- 1 teentje knoflook
- 1 sjalot
- 200 g mozzarella, geraspt
- 600 ml tomatenpassata, bokaal
- 4 el tomatenpuree
- cayennepeper
- gedroogde tijm
- olijfolie
- peper en zout

Voor de bechamelsaus

- 750 ml melk
- 75 g boter
- 75 g bloem
- nootmuskaat

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180'C.

Snij de aubergines in dunne plakjes. Besprenkel ze met zout en laat 15 minuten trekken en leg ze op keukenpapier. Dep daarna het vocht op de aubergines weg.

Pel de sjalot en de knoflook, snipper ze fijn en fruit ze aan in wat olie. Voeg het gehakt toe en bak het rul. Voeg de passata en tomatenpuree bij het gehakt en kruid met peper, zout, tijm en cayennepeper. Voeg eventueel extra water toe zodat je een vloeiende gehaktsaus krijgt.

Maak de bechamelsaus. Smelt de boter in een pannetje. Doe er de bloem bij en roer 2 minuten. Giet er de melk bij en roer het mengsel glad. Breng al roerend aan de kook. Laat de saus indikken en kruid met nootmuskaat, peper en zout.

Wrijf een ovenschotel in met wat olijfolie. Lepel op de bodem van de schotel een laagje tomatengehaktsaus. Leg er een lasagnevel op, daarop een laag plakjes aubergine en dan een laagje bechamel.
Herhaal de laagjes tot de schotel gevuld is.

Strooi er nog de geraspte mozzarella over en zet 35 minuten in de voorverwarmde oven.

Pasta met merguez, auberginepesto, kerstomaten en basilicum

Ingrediënten

- 100g pijnboompitten
- 2 aubergines
- 1 teentje look
- enkele takjes rozemarijn
- 1 bussel basilicum
- ½ dl olijfolie
- 600 g merguez
- 80 g Parmezaanse kaas
- een halve citroenen
- 400 g penne
- 2 sjalotten
- 1 bakje kerstomaten

Bereiding
Laat een scheut olie heet worden in een pan. Kleur de pijnboompitjes in de hete olie.
Laat ze nadien uitlekken op wat keukenpapier.
Schil de aubergines, snijd ze in blokjes en bak ze goudbruin in dezelfde pan.
Kruid de aubergine met peper en zout. Snipper bij de aubergines nog een teentje look en wat rozemarijn.
Schep de helft van de pijnboompitten in de pot van de blender en voeg de basilicum eraan toe.
Schep de helft van de gebakken aubergine op een vel keukenpapier en laat even uitlekken.
Schep de rest van de blokjes in de blender en voeg er de olijfolie aan toe.
Snijd de parmezaan in kleine blokjes en doe ze in de pot van de blender.
Voeg het sap van de citroen toe aan de pesto en mix alles glad.
Voeg kruiding toe naar smaak.

Laat wat verse olie heet worden in de pan en knijp het vlees van de merguez in bolletjes in de olie.
Bak de balletjes merguez in de pan goudbruin.
Breng een pot water aan de kook en kook vervolgens de penne gaar in het kokend water.
Pel de sjalotten, snijd ze in halve maantjes en voeg ze toe aan de pan met merguez.
Laat alles even bakken.

Spoel de kerstomaatjes en snijd ze in twee of in vier.
Schep de gare pasta bij de sjalotten en de balletjes merguez en voeg er een goede soeplepel kookvocht bij. Meng alles eens goed onder elkaar .
Voeg de pesto eraan toe, gevolgd door de rest van de garnituur: de blokjes aubergine, de pijnboompitjes en de kerstomaatjes.

Kruid bij naar smaak en werk af met wat extra parmezaan en basilicum.

Poolse pannekoeken

Ingrediënten

- 300 g zelfrijzende bloem
- 1/2 liter melk
- 2 eieren
- 60 gr bruine suiker
- 1 theelepel kaneel
- snuifje zout
- 2 grote appels, geschild, in blokjes gesneden
- plantaardige olie
- bloemsuiker

Bereiding
Meng bloem, melk, eieren, suiker, kaneel en zout in een grote kom. Klop met een mixer tot een gladde en romige massa. Roer er de appels onder.

Verhit 1 eetlepel olie in een koekenpan op middelhoog vuur. Giet het beslag door grote lepels in de pan en bak tot de randen droog zijn en de bodem is bruin, 3 tot 4 minuten. Draai ze en bak ze ook bruin aan de andere kant, 2 tot 3 minuten.

Bestuif met bloemsuiker.

Polentataart met noordkrieken en amandel

Ingrediënten

- 175 g Noordkrieken op sap
- 50 ml sap van de Noordkrieken op sap
- 75 g kersenconfituur
- 1 eetlepel puddingpoeder
- 100 g boter op kamertemperatuur
- 200 g kristalsuiker
- 2 eieren
- 1 dopje amandelextract
- 50 g polenta
- 75 g bloem
- 1 koffielepel bakpoeder
- 100 g amandelpoeder
- 1 dl melk
- 50 g amandelschilfers
- 50 g bloemsuiker (voor de afwerking)

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°

Boter een springvorm in en bestuif hem met bloem. Bedek de bodem en de randen van de springvorm met bakpapier.

Laat de kersenconfituur smelten in een steelpan en voeg er de krieken aan toe. Laat het geheel op een zacht vuurtje opwarmen.

Los het puddingpoeder op in het kriekensap. Giet dit mengsel bij de krieken en breng het geheel aan de kook, tot je een gebonden compote hebt met krieken. Laat de compote een beetje afkoelen.

Doe de zachte boter met de suiker en de eieren in de kom van de keukenmachine en klop ze luchtig met de vlinder. Voeg er een dopje amandelextract aan toe. Meng er vervolgens de polenta, de bloem, het bakpoeder, het amandelpoeder en een snuif zout onder. Voeg de melk eraan toe en laat de machine nog eens stevig draaien, tot je een luchtige mix hebt. Stort het beslag in de springvorm. Verdeel de compote van noorderkrieken over het beslag. Duw met een lepel hier en daar de compote wat dieper in het beslag.

Strooi de amandelschilfers over de taart en schuif de vorm 45 minuten in een voorverwarmde oven van 175°C. Laat de taart afkoelen strooi er wat bloemsuiker over en serveer.

Gyoza van rode kool

Ingrediënten

- 1 ajuin
- 1 teentje look
- 40 g gember
- ½ chilipeper
- 400 g of ½ rode kool
- 1 eetlepel miso pasta
- 1 scheutje sesamolie
- 2 eetlepels rijstazijn
- 3 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel sriracha
- 12 vellen dumplingvellen

Bereiding

Pel de ui, rasp fijn en stoof aan in een scheutje neutrale olie.

Pel en plet de look, schil en rasp de gember, snijd de chilipeper fijn en roer door de ui.

Maak de rode kool schoon, rasp de groente fijn en stoof mee aan. Voeg ook een scheutje water toe en laat even stoven.

Voeg de misopasta toe en meng alles goed onder elkaar. Werk af met een scheutje sesamolie en laat de rode kool afkoelen.

Maak ondertussen de dipsaus door de rijstazijn, de sojasaus en de sriracha (of chili-olie) te mengen in een kommetje. Zet apart.

Strijk de gyozavellen indien nodig plat met een deegrol en besprenkel ze bovenaan met een kleine hoeveelheid water. (Dip je vinger in een glas water en strijk over het dumplingvel.)

Schep een koffielepel vulling in het midden van het vel en plooi de randen naar binnen.
'Plak' de randen met je vingers toe tot je een gekartelde gyoza hebt.

Laat een scheut neutrale olie heet worden in pan en leg de gyoza er met de platte kant naar beneden in. Zet een deksel op de pan en laat de gyoza 5 minuten rustig bakken, tot ze mooi goudbruin en krokant zijn aan de onderkant. Draai de gyoza vervolgens om en bak ze kort langs de deze kant.

Serveer de gebakken gyoza met de dipsaus.

Gegratineerde sint-jakobsvruchten

Ingrediënten *(voor 6 personen)*

- 1 eetlepel bladpeterselie
- 1 teentje knoflook
- 2 plakjes rauwe ham
- snuifje chilipoeder
- 40 g kruim van oud wit brood, paneermeel of panko
- 2 eetlepels olijfolie
- 12 mooie sintjakobsvruchten (zonder koraal) (vers – niet uit diepvries)
- 2 eetlepels witte wijn

Bereiding

Doe 1 eetlepel bladpeterselie, 1 teentje knoflook, 2 plakjes rauwe ham, een snuifje chilipoeder en het kruim van 40 g oud wit brood in de blender en hak fijn.
Meng met 2 eetlepels olijfolie onder.

Leg de 12 sintjakobsvruchten in hun schelp op op een bord en schep op elk wat van het mengsel.
Zet 30 minuten in de koelkast.

Besprenkel 2 eetlepels witte wijn en zet 2 minuten onder de ovengrill, tot de bovenkant goudbruin is en de sint—jakobsvruchten net gaar.

Garneer met wat peterseliesnippers en serveer meteen.

Gegrilde perziken met vanilleganache en bladerdeeg

Ingrediënten *(voor 4-6 personen)*

- 2 gelatineblaadjes
- 380g room
- 1 vanillestok
- 130g witte chocolade
- 100g mascarpone
-
- 1 vel bladerdeeg
- 1 dooier
- een scheutje melk
- 2 eetlepels bloemsuiker
- 2 eetlepels parelsuiker
- 1 blik halve perzik op sap

Bereiding

Laat de gelatineblaadjes weken in koud water.
Breng de room in een steelpan aan de kook. Snijd de vanillestok in twee, schraap de zaadlijsten eruit en voeg de zaadjes toe aan de room. Laat ook de vanillestok meekoken.
Breek de witte chocolade in stukken en doe hem in een maatbeker. Schep de mascarpone erbij.
Haal de vanillestok uit de room en giet de room bij de witte chocolade en de mascarpone. Knijp de gelatineblaadjes uit en laat ze oplossen in de warme room. Mix alles samen tot een mooi geheel.
Dek de maatbeker af met vershoudfolie en laat de ganache minstens 4 uur opstijven in de koelkast.

Laat de oven voorverwarmen tot 180°C
Laat de grillpan heet worden.

Leg een strook bladerdeeg op een ovenplaat met bakpapier. Kluts de dooier samen met een scheutje melk. Strijk hiermee het bladerdeeg in. Strooi parelsuiker en bloemsuiker over het bladerdeeg. Leg nu een vel bakpapier over het bladerdeeg. Dek dit af met een tweede bakplaat die je er ondersteboven op legt. Schuif de ovenplaat 30 minuten in de hete oven.

Leg de perziken op de hete grill en grill ze aan beide kanten. Hou ze nadien even apart.

Neem het bladerdeeg uit de oven en laat het even afkoelen. Haal vervolgens de opgesteven ganache uit de koelkast en klop het in de keukenrobot kort op. Doe de ganache in een spuitzak. Spuit de ganache op een bord en leg er wat partjes gegrilde perzik op of tussen. Breek het bladerdeeg in stukjes en leg de stukjes er ook op.

Gekonfijte look met olie

Ingrediënten

- 6 verse teentjes knoflook
- 6 dl olijfolie
- 2 takjes tijm
- 2 laurierblaadjes
- enkele zwarte peperbolletjes

Bereiding

Maak alle knoflookteentjes los, maar pel ze niet. Doe ze in een kommetje en bedek ze volledig met olijfolie. Voeg de tijm, de laurierblaadjes en de peper toe. Verwarm op een zacht vuurtje en laat daarna gedurende 1u15 zeer zachtjes pruttelen. Let er wel op dat de knoflook niet aanbrandt.
Doe alles in een bokaal, sluit hem, draai hem om en laat afkoelen. Bewaar op een koele en donkere plaats. Zorg ervoor dat de teentjes knoflook steeds volledig in olie ondergedompeld zijn.

Je kunt deze teentjes knoflook in plaats van verse look gebruiken om er puree uit te persen. Ze zijn gemakkelijker verteerbaar.

Tip

Gebruik olijfolie van goede kwaliteit: je kunt ze later ook gebruiken om smaak te geven aan een aardappelpuree, om krieltjes bruin te bakken, gestoomde groenten te besprenkelen …

Pizzadeeg

Ingrediënten *(voor 6 tot 8 deegballen van ongeveer 80 gram per stuk)*

- 500 gr bloem (tipo 00)
- 270 ml lauwwarm water
- 10 gram zout
- 10 gram olijfolie
- 10 gram gedroogde instantgist

Bereiding
Meng het lauwwarm water met de gist in een kom en voeg de bloem toe. Beginnen te mengen en dan het zout. Voeg de olie toe en roer alles goed door. Het roeren gaat automatisch over in kneden. Kneed het pizzadeeg 10 minuten met de hand of met een mixer tot je een samenhangende bal hebt die niet aan de zijkanten van de kom blijft plakken.
Dek het deeg af met plastic folie of een vochtige theedoek en laat 1 uur rijzen op kamertemperatuur.
Verdeel het deeg in porties van ongeveer 80/200 gram. Rol het deeg tot balletjes zodat ze onder druk staan.
Laat de deegballen 2 uur rusten onder een vochtige doek. Het deeg is nu klaar voor gebruik.

Pizzadeeg

Ingrediënten *(voor 4 personen)*

- 150 gr roggebloem
- 500 gr patisseriebloem
- 375 ml lauwwarm water
- 1 eetlepel zout
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels melk
- 4 eetlepels gedroogde instantgist

Bereiding

Doe de roggebloem, de patisseriebloem, de gist en het zout in de mengkom van de keukenrobot. Strooi aan één kant de gedroogde gist over de bloem en aan de andere kant het zout. Gist en zout mogen niet met elkaar in contact komen.

Giet er beetje bij beetje het lauwe water bij terwijl de keukenmachine draait op lage snelheid. Voeg na ongeveer 7 minuten mengen ook de melk en de olijfolie toe. Laat alles nog zo’n 7 minuten goed kneden in de machine tot een egaal deeg. Vervang eventueel het menghulpstuk door een deeghaak.

Wrijf een grote kom in met wat olijfolie. Kneed het deeg tot een dikke bol en leg het in de vette kom. Drapeer er een vochtige keukendoek over en laat de bol 2 uur rijzen op kamertemperatuur. Let erop dat het deeg niet in de tocht staat.

Rol uit tot een pizzabodem.

Challah

Ingrediënten

- 750 gr bloem
- 10 gr droge gist
- 50 gr suiker
- 300 ml lauw water
- 15 gr zout
- 2 eierdooiers
- 2 eetlepels gesmolten boter
- 2 eiwitten
- maanzaad en/of sesamzaad

Bereiding

Meng de gist, suiker en een beetje van het water (50 a 60 ml) en laat het 5 minuten staan op kamertemperatuur.

Meng ondertussen bloem en zout in een ruime schaal, maak een kuiltje in het midden en doe daar de eierdooiers, de gesmolten boter, het gistmengsel en de rest van het water in. Meng alles met de handen of een vork door steeds een beetje meel naar het kuiltje toe te werken en daarna alles met de handen tot een bal te kneden.

Kneed het deeg op een met bloem bestoven aanrecht tot een soepele bal. Leg hem in een schaal, bedek met een theedoek en laat minstens 1 uur rijzen, tot het volume verdubbeld is.

Kneed nogmaals krachtig en laat weer rijzen tot dubbel volume (1 á 2 uur)

Kneed nogmaals krachtig en verdeel het deeg in drie gelijke delen. Rol ieder deel op een met bloem bestoven aanrecht tot slangen van ongeveer 35 cm.

Druk de uiteinden van 3 slangen op elkaar en vlecht tot een mooi brood.

Leg het brood op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk het Challah deeg met eiwit en laat nog ongeveer een uur rijzen.

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Bestrijk het deeg nogmaals voorzichtig met eiwit en bestrooi desgewenst met maanzaad of sesamzaad. Laat ongeveer 25 minuten bakken totdat het brood goudbruin is.

Tip

Leg de vlecht in een cirkel rond hittebestendig kommetje. Als de zo gebakken challah uit de oven komt, giet honing in het kommetje. De gasten breken een stukje brood af, doppen het in de honing en genieten.

Torta caprese

Ingrediënten

- 200 g donkere chocolade
- 200 g boter op kamertemperatuur
- 50 g bloemsuiker
- 2 eetlepels bloemsuiker
- 50 + 60 g kristalsuiker
- een snuifje zout
- 1 eetlepel amaretto
- een paar dopjes amandelextract
- 5 eieren
- 220 g amandelpoeder
- 1 eetlepel cacaopoeder

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.

Breek de chocolade in stukken en laat hem au bain-marie smelten.
Doe de zachte boter met de bloemsuiker en 60 g gewone kristalsuiker in de kom van de keukenmachine en klop ze luchtig met de vlinder of het K-hulpstuk.
Voeg er een snuif zout, het amandelextract en de amaretto aan toe en laat de machine nog even verder draaien.

Scheid de eierdooiers van de eiwitten en hou de eiwitten apart. Verlaag de snelheid en voeg één voor één de dooiers toe. Voeg de gesmolten chocolade toe. Meng er vervolgens lepel per lepel het amandelpoeder en het cacaopoeder onder. Laat nog eens goed mengen en zet de keukenmachine af. Roer het beslag nog eens goed door met een lepel of spatel.

Doe de eiwitten in een propere mengkom en klop ze stijf in de keukenmachine. Voeg daarna de rest van de suiker eraan toe en laat de machine draaien tot je een stevige meringue hebt.
Meng de meringue onder het chocolademengsel tot een beslag.

Vet een springvorm in en bekleed hem met bakpapier.

Stort het taartbeslag in de springvorm en schuif de vorm 45 minuten in de oven op 180°C.

Haal de taart uit de oven en laat ze even afkoelen.
Ontvorm de taart, strooi er flink wat bloemsuiker over en serveer ze lauw.

Pasta carbonara met spruitjes en spekjes

Ingrediënten

- 200 g spaghetti
- 250 g spruitjes
- 200 g spekjes
- 4 eieren
- 100 g gemalen Parmezaanse kaas

Bereiding

Breng een pot water aan de kook. Voeg in de eerste pan de spaghetti met een snuf zout en laat koken tot de spaghetti beetgaar is.

Snij de spruitjes in kwartjes of halfjes.
Verhit een scheut olie in een pan en bak hierin de spruitjes tot ze gaar zijn. In een andere pan bak je de spekjes tot ze knapperig.

Breek de 4 eieren in een kommetje en meng deze met de 80g van de Parmezaanse kaas en een snuf peper.
Giet de spaghetti af en voeg de eieren erbij. Roer dit geheel op een zacht vuur door. Zorg ervoor dat alles smeuig blijft. Haal de kom van het vuur en roer er nu de spruitjes en de spekjes door.
Sprenkel de rest van de Parmezaanse kaas bij het serveren over de pasta.

Stoemp van zoete aardappel en prei met pittige gehaktballetjes.

Ingrediënten *(2 personen)*

- 250 g gemengd gehakt
- 1/3 chilipeper, pitjes verwijderd en fijngehakt
- 3 zongedroogde tomaatjes, fijngehakt
- 2 fijngesneden sjalotjes
- 1 teentje knoflook
- 1 tl kurkuma
- 1 el kerrie
- 2 zoete aardappelen (± 500 g), in blokjes
- 2 stengels prei, in fijne halve ringen

Bereiding

Meng het gehakt met de chilipeper, de tomaatjes, 1 sjalotje en kruid met peper, muskaatnoot en een snufje zout. Rol er balletjes van.

Stoof het andere sjalotje en de knoflook aan in een diepe pan met olijfolie. Voeg de kurkuma en de kerrie toe en roerbak even zodat de aroma's goed vrijkomen. Voeg de zoete aardappel toe en stoof mee. Laat 10 à 15 minuten stoven met het deksel op de pan, voeg eventueel een heel klein scheutje water toe.

Voeg de laatste 5 minuten de prei toe en stoof mee zonder deksel.
Kruid met peper en zout.

Bak de gehaktballetjes in een pan met olijfolie.

Prak de zoete aardappel en de prei met wat olijfolie en een scheutje melk.

Serveer met de balletjes.

Appendix

Van cups naar ml

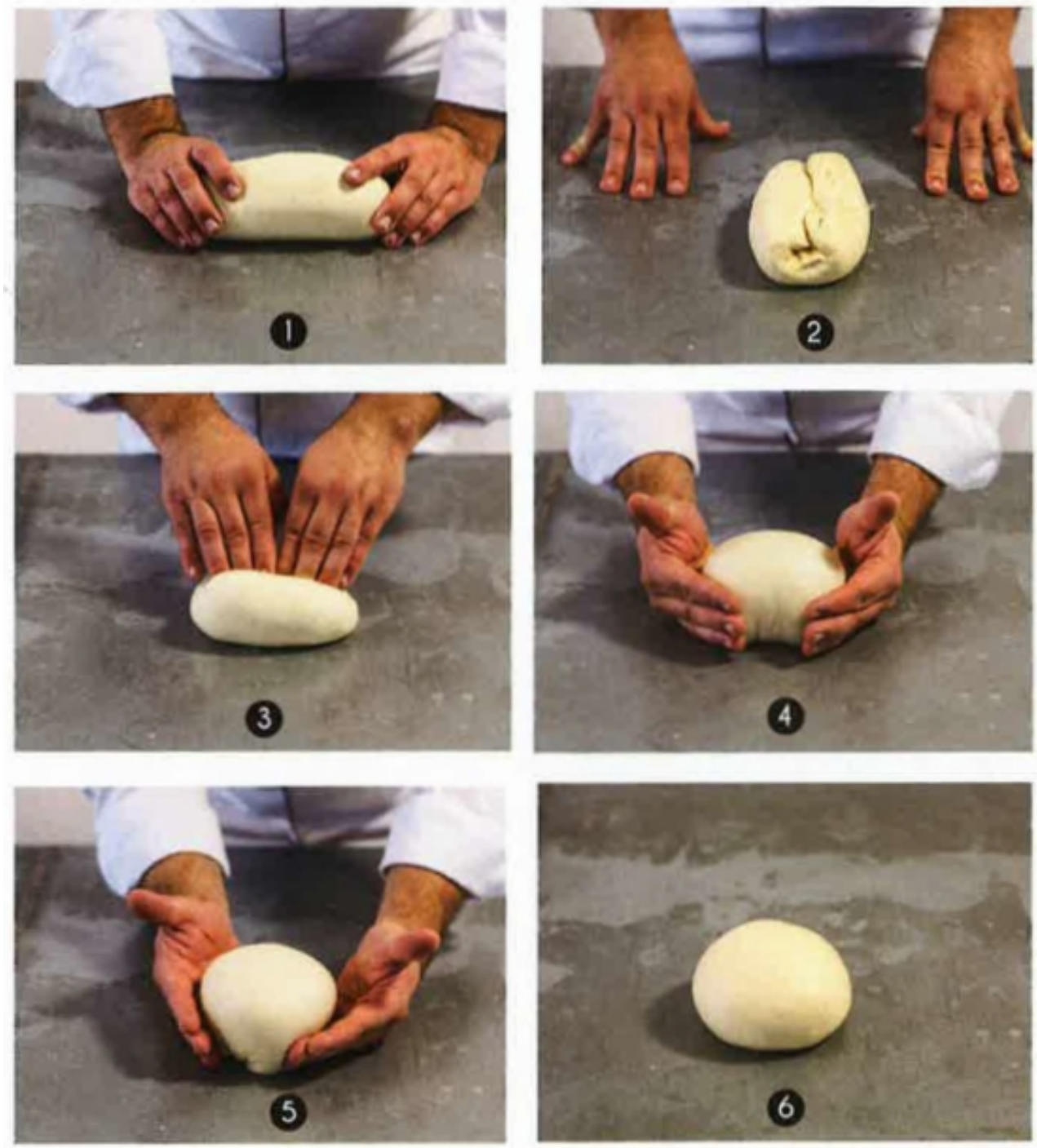
- 1 ts (teaspoon) 5 ml
- 1 tbsp (tablespoon) 15 ml
- 1 cup 240 ml
- 3/4 cup 180 ml
- 2/3 cup 160 ml
- 1/2 cup 120 ml
- 1/3 cup 80 ml
- 1/4 cup 60 ml

Van cups naar gram

	1 cup	¾ cup	⅔ cup	½ cup	⅓ cup	¼ cup	1 tbsp
Bloem & Meel	130 g	100 g	85 g	65 g	45 g	30 g	10 g
Suiker	200 g	150 g	130 g	100 g	65 g	50 g	15 g
Bruine suiker	180 g	135 g	120 g	90 g	60 g	45 g	15 g
Maïzena	120 g	90 g	80 g	60 g	40 g	30 g	5 g
Rijst	190 g	140 g	125 g	95 g	65 g	50 g	15 g
Macaroni	140 g	100 g	90 g	70 g	45 g	35 g	10 g
Couscous	180 g	135 g	120 g	90 g	60 g	45 g	10 g
Havermout	90 g	65 g	60 g	45 g	30 g	25 g	10 g
Boter	240 g	180 g	160 g	120 g	80 g	60 g	15 g
Gehakt fruit	150 g	110 g	100 g	75 g	50 g	40 g	10 g
Noten gehakt	150 g	110 g	100 g	75 g	50 g	40 g	10 g
Noten gemalen	120 g	90 g	80 g	60 g	40 g	30 g	10 g
Panko	150 g	110 g	100 g	75 g	50 g	40 g	20 g
Parmezaan	90 g	65 g	60 g	45 g	30 g	25 g	10 g
Honing	340 g	255 g	230 g	170 g	115 g	25 g	20 g
Cacao	100 g	75 g	65 g	50 g	35 g	25 g	5 g
Chocolade	160 g	120 g	100 g	80 g	55 g	40 g	10 g

Hoe deeg opbollen?

1. Maak het deeg eerst langwerpig
2. Rol het deeg op en zorg dat de naad boven ligt.
3. Rol het deeg nogmaals op
4. Leg je handen om de zijkanten en iets onder het deeg, met je handpalmen omhoog. Beweeg nu je handen langs de bol en druk daarbij het deeg onder de bol.
5. Doe dit net zolang tot je een gladde bovenkant hebt gekregen.
6. Je hebt nu een opgebold deeg.



Wat je nog niet wist over gist

Gist is onmisbaar bij het maken van brood. Als je net vergeet rijst je brood niet.
Je koopt het vers of gedroogd. Maar wat is het verschil?

Verse Gist
Wordt verkocht in blokjes van 42 gram.
Je bewaart het in de koelkast tussen 3°C en 7°C. De houdbaarheid is beperkt tot 2 weken.
Je verbrokkelt het eerst in water of melk om het op te lossen.

Gedroogde gist
Wordt gemaakt van verse gist. Het zijn kleine korreltjes met een beschermend laagje erom.
Wordt in zakjes van 11 gram verkocht of in grotere verpakking.
Ook gedroogd moet je gist oplossen.
Ongeopend minstens 1 jaar houdbaar in de voorraadkast.

Verhouding tussen verse gist en instantgist is 3:1
100g verse gist = 33g instantgist