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.