

# **Kaokklup Biétgaar**

alle gerechten van seizoen 12



(2012 – 2013)  
v2.0

## **Inleiding**

Op een nazomerse woensdagavond zijn we met een aantal heren in Café de Keulsche Kar in Venlo een glaasje bier gaan drinken. Iemand kwam met een idee om met dit stel en enkele anderen maandelijks te gaan koken. Toen we eenmaal uitgediscussieerd waren en de neuzen dezelfde kant op stonden, was Venlo een nieuwe kookklup rijker: Kaokklup Biétgaar.

Biétgaar is een club van mannen van zowel jonge- als gerijpte heren die op de derde maandag van de maand hun kunsten vertonen bij Eetcafé de Strael aan de Winkelveldstraat in Venlo. Iedere keer is iemand anders chef de cuisine, hij zorgt dan voor het menu, receptuur, de boodschappen en is verantwoordelijk voor de presentatie.

U vindt hier menu's die samengesteld zijn door leden van Biétgaar. Vanaf het tweede seizoen zijn we ook punten gaan toekennen aan de gerechten. De gerechten zijn door de leden van Biétgaar gewaardeerd en de schaal loopt van 1 tot en met 5.

De leden van Biétgaar wensen u veel kookplezier en smakelijk eten!

## Inhoud

Inleiding .....	2
Inhoud .....	3
1.) 17-09-2012 Samengesteld door Jan Vercoulen .....	5
Frisse makreelrolletjes in komkommerlinten.....	5
Gevulde mosselen .....	7
Blijje kip met dragonsabayon .....	8
Warme abrikozen met passievrucht-mascarpone .....	10
2.) 15-10-2012 Samengesteld door Rob Drissen.....	11
Paddenstoelensoep met walnoot-gehaktballetjes .....	11
Salade met linzen en Jambon du Guntrud .....	12
Livar entrecote met gegratineerde rode kool.....	13
Peer-abrikozen crumble met kaneelijs.....	14
3.) 19-11-2012 Samengesteld door Frank Theeuwen .....	15
Zalmtartaar met gepocheerd ei .....	15
Uiensoep met kaascroutons.....	16
Entrecote met limoen-knoflookboter .....	17
Crème karamel .....	18
4.) 17-12-2012 Samengesteld door Dave Vercoulen .....	19
Loempia van grote garnaal, gember en kokos .....	19
Kerriesoepje met kokos en citroengras en een auberginepasteitje .....	20
Kalfsoester met truffelsaus , aardappelkroketjes en groenten.....	22
Appeltaartje met kaneel en calvadosijs .....	24
5.) 18-03-2013 Samengesteld door Richard Hovens.....	26
Gebakken bloedworst rodekool salade en perencompote.....	26
Franse mosterdsoep met kabeljauw .....	28
Zeeduivel in Parmaham .....	30
Parijse flensjes .....	31
6.) 15-04-2013 Samengesteld door Wim Hovens .....	33
Salade van rauwe spinazie, gebakken paddenstoelen en Serranoham .....	33
Pittige kerriekippensoep .....	34
Lamsrollade en tuinbonensalade met uitgebakken Hollandse salami.....	35
Trifle van bokkepootjes en perzik .....	36

7.) 27-05-2013 Samengesteld door Frans Winkelmolen.....	37
Asperges tagliatelle .....	37
Aardappelsoep met asperges en gerookte forel.....	38
Saltimbocca met gegrilde groenten en romige citroenrisotto.....	39
Ricotta 'pancakes' met rood fruit.....	41

# 1.) 17-09-2012 Samengesteld door Jan Vercoulen

Aantal personen: 8

- Frisse makreelrolletjes in komkommerlinten
- Gevulde mosselen
- Blijde kip met dragonsabayon
- Warme abrikozen met passievrucht-mascarpone

## Frise makreelrolletjes in komkommerlinten

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Makreel:

- 2 gerookte makrelen
- 16 eetl. zure room
- 2 eetl. kappertjes
- 2 komkommers
- 2 little gem \*
- 48 takjes rucola

Groentesalade:

- 12 bospeentjes
- 300 g peultjes
- 24 ovale mini tomaten
- 4 tl honing

Dressing:

- 4 theel. groene kruidenmosterd
- 100 ml witte wijnazijn
- 320 ml olijfolie extra vierge
- 4 theel. honing

Bereiding:

Groentesalade:

Schil en halveer de bospeentjes in de lengte. Blancheer ze in circa 2 minuten beetgaar. Spoel direct koud en laat uitlekken. Rang de peultjes en blancheer ze op dezelfde manier als de worteltjes. Maak met een klein mes een kruisje bij de steelaanzet van de tomaten. Dompel ze 10 seconden in kokend water en schep ze vanuit de pan direct in ijswater. Verwijder het velletje.



#### Dressing:

Roer de mosterd los met azijn en zeezout naar smaak. Voeg de olie langzaam, druppelend en onder voortdurend roeren met de garde, toe tot de dressing is gebonden. Voeg honing toe en roer kort door elkaar.

#### Makreel:

Maak de makreel schoon zodat alle graten en stukjes huid verwijderd zijn. Meng het visvlees met de zure room tot een smeùige mengsel. Spoel de kappertjes af onder de kraan en meng deze erdoorheen.

#### Afmaken:

Schil de komkommer met een dunschiller. Snijd met de dunschiller lange linten van de komkommer. Leg twee of drie komkommerlinten dakpansgewijs op elkaar. Snijd een stukje van de onderkant van de little gem en maak de blaadjes los van elkaar. Schep een eetlepel makreel aan het begin van het komkommerlint, leg er een blaadje little gem en 2 takjes rucola op en rol strak op. Meng bospeen en peultjes met elkaar en breng op smaak met 4 eetlepels dressing. Verhit een scheutje olie in een (antiaanbak) koekenpan en bak de tomaatjes circa 1 minuut tot ze warm zijn.

#### Opmaak bord:

Zet drie komkommer-makreelrolletjes op het bord. Verdeel de groente en de tomaatjes tussen de komkommerrolletjes. Serveer er nog wat dressing bij.

#### \* Little Gem:

*Little Gem is een kleine gekropte Romeinse sla met gekrulde blaadjes. Het wordt gezien als de grote vervanger van IJsbergsla, met als voordelen dat het veel smaakvoller is en daarnaast veel langer houdbaar. Deze groente is verkrijgbaar in de periode mei tot en met oktober.*

## Gevulde mosselen

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Mosselen basisrecept:

- 1 in ringen gesneden ui
- 1 laurierbladje
- 1 in ringen gesneden prei
- 0,5 in plakken gesneden wortel
- 0,25 bosje selderij
- 0,25 bosje peterselie
- versgemalen peper
- een flinke scheut witte wijn of water
- 2 kg mosselen

Vulling:

- 3 eetl. olijfolie
- 1 zeer fijn gesnipperde ui
- 2 geperste teentjes knoflook
- 2 sneetjes oud brood (zonder korsten en fijn verkruid)
- 0,5 bosje bladpeterselie
- 1 eetl. fijngehakte kappertjes
- zout
- versgemalen peper
- 1 citroen

Bereiding:

Mosselen basisrecept:

Leg in een royale pan een laagje van bovengenoemde groente, strooi er versgemalen peper over en schenk er de wijn of het water bij. Vul de pan met een gedeelte van de mosselen. Kook deze onder geregeld omschudden tot alle mosselen openstaan. Schep de mosselen uit de pan in een vergiet en houd ze warm. Leg er een tweede portie mosselen in. Ga door tot alle mosselen gekookt zijn.

Vulling:

Gooi de lege schelpen weg en leg de halve schelpen met mosselvlees op een bakplaat. Verwarm 4 eetlepels olie en fruit hierin de ui op lage stand circa 5 minuten. Voeg knoflook en broodkruim toe en roerbak in enkele minuten lichtbruin. Voeg de peterselie en kappertjes toe en breng de vulling op smaak met zout en peper. Verwarm de oven voor op 200 graden. Verdeel de broodvulling over de mosseltjes en bedruppel met nog wat olijfolie. Bak de mosseltjes hoog in de oven in 5 tot 8 minuten bruin. Serveer met een partje citroen.



## Blije kip met dragonsabayon

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Groente:

- 12 roseval aardappels
- olijfolie
- 2 spitskolen
- 2 eetl. roomboter

Blije kip in pancetta:

- 4 kipfilets (biologisch of maïskip of landhoen)
- versgemalen korianderkorrels
- 2 limoenen
- 8 plakken pancetta

Garnituur:

- 24 grote shii-takes

Sabayon:

- 1 bosje dragon
- 8 eieren
- 100 ml droge witte wijn
- 70 ml Pernod
- 100 ml olijfolie extra vierge

Extra nodig:

- bakpapier

Bereiding:

Roseval aardappel:

Snijd de Roseval aardappels over de lengte in plakken van circa 3 millimeter dik. Blancheer ze 3 minuten in kokend water met een beetje zout. Laat ze op een zeef droog stomen. Schep ze in een schaal en besprenkel ze met olijfolie. Laat op keukentemperatuur staan.

Spitskool:

Verwijder de buitenste bladeren van de spitskool. Snijd de kool in vieren en daarna in dunne reepjes. Blancheer de kool circa 1 minuut in ruim kokend water met zout. Schep de kool uit het kookvocht in een vergiet en spoel direct af met koud water. Knijp met beide handen al het vocht uit de kool.





#### Dragon:

Pluk de blaadjes dragon en blancheer 30 seconden in kokend water. Schep de blaadjes in een zeef en spoel af met koud water. Knijp al het vocht uit de dragon en snijd de dragon fijn.

#### Blijde kip in pancetta

Verwarm de oven voor op 120 °C. Bestrijk de kipfilets met olijfolie en bestrooi met versgemalen koriander. Rasp de schil van de limoen over de kipfilets. Bedek elke kipfilet met 2 plakjes pancetta. Leg de kipfilets op een met bakpapier bekleed ovenrek. Laat ze afhankelijk van de dikte 15-20 minuten garen in de oven.

#### Garnituur:

Verwarm de grillpan en gril de plakken aardappel om en om. Smelt in een pan de roomboter en verwarm hierin de spitskool. Verhit een scheut olie in een koekenpan en bak de shiitakes in circa 2 minuten gaar. Houd de aardappel, shiitakes en spitskool warm in de oven op 80 °C.

#### Sabayon:

Split de eieren en klop de eidooiers in een pan met witte wijn en Pernod met een garde schuimig. Zet de pan op laag vuur en blijf voortdurend kloppen. Het mengsel moet binden tot een zeer luchtige, zalfachtige saus. Haal de pan van het vuur en roer druppelsgewijs de olijfolie erdoor en meng de dragon erdoorheen.

#### Opmaak bord:

Leg de spitskool in een streep op het voorverwarmde bord en leg er 3 plakken gegrilde aardappel op. Snijd de kipfilets over de breedte in plakken en leg op de plakken aardappel. Leg de shiitakes er op en lepel de sabayon aan tafel over de shiitakes.

## Warme abrikozen met passievrucht-mascarpone

Aantal sterren: 3

Ingrediënten:

Abrikozen en passievrucht-mascarpone:

- 24 gedroogde abrikozen
- 4 perssinaasappels
- 4 kaneelstokjes
- 2 steranijs
- 2 eetl. honing
- 4 passievruchten
- 12 eetl. mascarpone
- 2 mangos
- 24 kleine blaadjes basilicum

Extra nodig:

- citruspers



Bereiding:

Vorbereiden:

Wel de gedroogde abrikozen minstens 4 uur in lauw warm water. Halveer en pers de sinaasappels uit. Kneus het kaneelstokje. Breng in een brede pan de sinaasappelsap met het kaneelstokje, steranijs en honing aan de kook. Laat in 3-5 minuten indampen tot een stroop. Halveer de abrikozen, voeg toe aan de sinaasappelstroop en laat circa 5 minuten zachtjes koken. Halveer de passievruchten en schep het vruchtvlies eruit. Wrijf het sap door een zeefje bij de mascarpone. Hak de pitjes fijn en meng door de mascarpone. Schil de mango, en snijd deze van de pit af. Snijd in plakken van circa 4 millimeter.

Opmaak bord:

Vorm met een warme lepel quenelles van de passievrucht-mascarpone en leg er drie op het bord. Leg er mango tegen aan en verdeel de warme abrikozen over het bord. Garneer met de basilicum.

## **2.) 15-10-2012 Samengesteld door Rob Drissen**

Aantal personen: 8

- **Paddenstoelensoep met walnoot-gehaktballetjes**
- **Salade met linzen en Jambon du Guntrud**
- **Livar entrecote met gegratineerde rode kool**
- **Peer-abrikozencrumble met kaneelijs**

### **Paddenstoelensoep met walnoot-gehaktballetjes**

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Soep:

- 500 g gemengde paddenstoelen, in kleine stukjes
- 200 g knolselderij, geschild en in kleine blokjes
- 500 ml wildfond
- 4 eetl. olijfolie
- 2 fijngehakte uitjes
- 2 theel. gedroogde majoraan
- 2 laurierblaadjes
- bieslook

Balletjes:

- 400 g kalfsgehakt
- 100 g licht geroosterde en fijngehakte walnoten
- zout
- peper
- snufje nootmuskaat of foelie

Bereiding:

Verwarm op lage stand de olie in een soeppan en fruit hierin de uitjes in circa 5 minuten glazig. Voeg de kruiden, paddenstoelen en knolselderij toe en roerbak nog een paar minuten. Breng op smaak met zout en peper. Giet de wildfond erbij en leng aan met een halve liter kokend water. Laat de soep op middelhoge stand circa 10 minuten zachtjes koken.

Kneed ondertussen voor de balletjes het gehakt met de walnoten, zout, peper en nootmuskaat goed door en vorm er kleine balletjes van. Laat de balletjes in de bouillon in circa 2 minuten garen.

Bestrooi de soep met bieslook en versgemalen peper.

## Salade met linzen en Jambon du Guntrud

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Salade:

- 500 g linzen (blik)
- 2 gele of rode paprika's, zonder zaadjes en in reepjes
- 2 rode uien, in ringen
- 4 lente- of bosuitjes, in ringen
- 16 plakken Jambon du Guntrud
- 4 eetl. gehakte peterselie

Dressing:

- 2 eetl. balsamicoazijn
- 2 theel. mosterd
- 8 eetl. olijfolie
- zout
- peper



Bereiding:

Verwarm de linzen zonder te koken. Giet ze af en laat ze goed uitlekken. Meng de ingrediënten voor de dressing. Roer de dressing door de nog warme linzen en laat afkoelen. Schep de paprika, rode ui, bosui en ham erdoor.

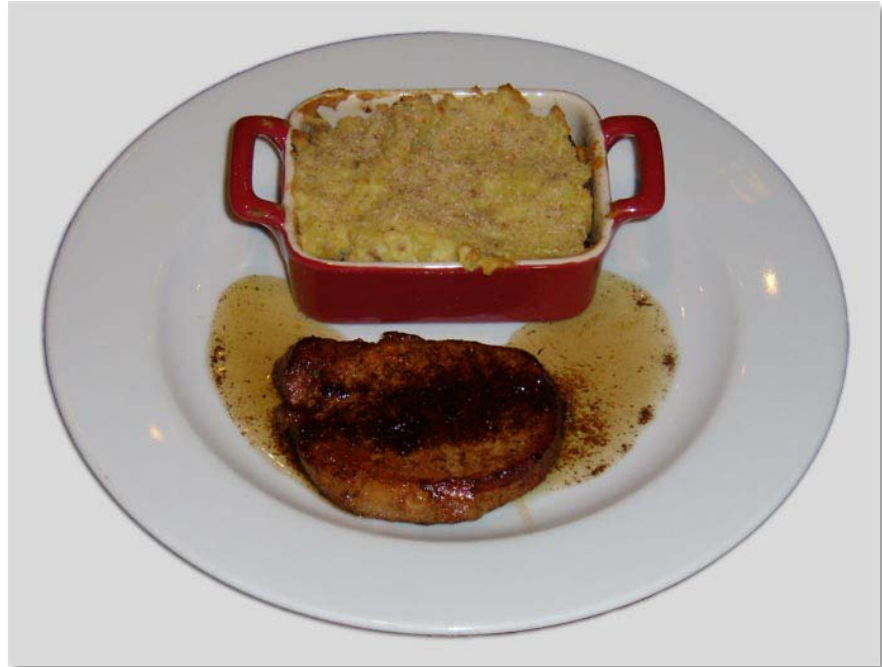
Verdeel de salade over de borden. Leg hier de Jambon du Guntrud op en bestrooi met peterselie.

## Livar entrecote met gegratineerde rode kool

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 8 Livar entrecote lapjes
- zout
- versgemalen peper
- 1 rode kool
- 1 rode ui
- scheutje olie
- 250 ml bessensap
- 1 kaneelstokje
- 1 laurierblaadje
- 2 kruidnagels
- 1 eet. suiker
- 2 stevige appels
- 100 g rozijnen
- 500 g tamme kastanjes
- 1 kg kruimige aardappels
- 2 eetl. maizena
- 80 g boter
- 2 eieren
- 100 g paneermeel



Bereiding:

Snijdt de rode kool heel fijn. Pel en snipper de ui. Fruit de ui en rode kool in een scheutje olie aan. Voeg bessensap, kaneelstokje, laurierblaadje, kruidnagels en suiker toe en breng het aan de kook. Schil en snijd de appels in blokjes en voeg ze met de rozijnen toe aan de kool. Laat de rode kool circa 45 minuten stoven. Breng op smaak met zout en peper.

Verhit intussen de oven voor op hetelucht 220 graden. Maak een kruis in de kastanjes en pof ze circa 15 minuten in de oven. Schil de aardappelen en kook ze gaar. Pel de kastanjes en hak ze fijn. Verdeel de aardappelen met een vork in stukjes. Meng de aardappelen met de kastanjes, de boter en de eieren.

Leng de maizena aan met een scheutje water en bind hiermee de rode kool af. Schep de rode kool in de ovenschaaltjes en verdeel het aardappelmengsel erover. Bestrooi met paneermeel en bak het gerecht 15 tot 20 minuten op hetelucht 180 graden.

Livar entrecote lapjes bestrooien met zout en versgemalen peper. Bak ze aan iedere kant circa 3 minuten en houdt ze warm onder aluminiumfolie.

## Peer-abrikozencrumble met kaneelijs

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Kaneelijs:

- 500 ml melk
- 2 eetl. gemalen kaneel
- 500 ml ongeklopte slagroom
- 170 g suiker
- 3 kaneelstokjes

Peer-abrikozencrumble:

- 400 ml appelsap
- 300 g gedroogde abrikozen
- 4 rijpe handperen
- 250 g bloem
- 200 g witte basterdsuiker
- 200 g boter, in blokjes



Bereiding:

Kaneelijs:

Verwarm de melk in een steelpannetje met de suiker, kaneel en kaneelstokjes. Klop met een garde totdat de suiker opgelost is. Haal de pan van het vuur en laat een paar minuten afkoelen. Roer de slagroom door het melkmengsel. Laat het melkmengsel nu helemaal afkoelen (ongeveer een half uur tot een uur). Haal de kaneelstokjes uit het melkmengsel. Schenk het mengsel in de ijsmachine en laat dit ongeveer 40 minuten draaien.

Peer-abrikozencrumble:

Verwarm de oven voor op 190 graden. Verwarm het appelsap zonder te koken en wel de abrikozen hierin. Zorg dat de abrikozen geheel ondergedompeld zijn. Boor de klokhuisen uit de peren, schil de peren en snij ze in kwarten in de lengte. Leg ze met de bolle kant naar boven naast elkaar in de schaalpjes. Leg de abrikozen ertussen. Meng de bloem met de basterdsuiker en wrijf de boter erdoor tot een kruimelig deeg. Verdeel de grove deegkrumels over de vruchten. Bak de crumble in circa 20-25 minuten in het midden van de oven goudbruin en gaar.

Serveer het gerecht warm.

### 3.) 19-11-2012 Samengesteld door Frank Theeuwen

Aantal personen: 8

- Zalmtartaar met gepocheerd ei
- Uiensoep met kaascroutons
- Entrecote met limoen-knoflookboter
- Crème karamel

#### Zalmtartaar met gepocheerd ei

Aantal sterren: 5

Ingrediënten:

- 500 g zalmforel
- 4 gesnipperde sjalotjes
- 200 ml witte wijnazijn
- 4 eetl. arachide- of zonnebloemolie
- 2 theel. honing
- 2 komkommers in miniblokjes gesneden
- 8 eieren
- 4 eetl. gehakte (platte) peterselie
- Kookring rond 10 cm



Bereiding:

Meng de sjalotjes met 2 eetlepels azijn, de olie en de honing. Schep de komkommer om met de zalmforel, zout en peper naar smaak tot zalmtartaar. Zet de kookring op een bord en vul deze met de zalmtartaar. Druk een beetje aan en verwijder de kookring. Vorm zo 8 taartjes. Druppel de sjalottenvinaigrette erover.

Verhit de rest van de azijn met 2 liter water en 2 theelepels zout tot het kookpunt. Breek de eieren een voor een in een beker of een kommetje. Zorg ervoor dat de dooier heel blijft. Roer met een schuimspaan of lepel in het water zodat er een draaikolkje ontstaat. Laat, als het draaikolkje bijna stil is (anders is er veel beweging en komt de dooier los van het eiwit), het ei in het midden van het draaikolkje glijden en pocheer ze 3-4 minuten net onder het kookpunt. Vouw met 2 lepels het eiwit dat eventueel toch uitloopt om de dooier. Schep de eieren halverwege de pocheertijd om, zodat ze mooi rond worden. Schep met een schuimspaan uit het vocht, laat ze uitlekken en leg ze op de zalmtaartjes. Bestrooi rijkelijk met peterselie. Lekker met geroosterd witbrood.

## Uiensoep met kaascroutons

Aantal sterren: 4

### Ingrediënten:

- 100 g boter of vloeibaar bakproduct
- 1000 g uien in ringen gesneden
- 2 theel. suiker
- 100 ml witte wijn
- 2 l vleesbouillon
- 2 theel. verse tijmblaadjes of gedroogd
- 2 kleine stokbroodjes in schuine plakken van 1,5 cm
- 200 g geraspte Gruyère of belegen kaas
- 8 ovenvaste soepkommen



### Bereiding:

Verhit de boter maar laat deze niet verkleuren. Schep de ui erdoor en laat met de deksel op de pan op halve stand 15 minuten garen. Schep de suiker erdoor. Voeg de wijn toe, laat deze iets verdampen en laat de uien goudbruin kleuren. Giet de bouillon erbij, voeg de tijm toe en kook zachtjes met deksel 15 minuten. Voeg zout en peper naar smaak toe.

Verwarm de ovengrill. Rooster de stokbroodplakjes lichtbruin. Verdeel de soep over de kommen. Leg de broodplakjes op de soep. Bestrooi brood en soep met de kaas. Zet de soep onder de grill tot de kaas gesmolten is

### Tip:

In plaats van geraspte kaas is een plak camembert of brie ook heel lekker.



## Entrecote met limoen-knoflookboter

Aantal sterren: 3

### Ingrediënten:

#### Entrecotes:

- 8 entrecotes (ca. 150 g per stuk)
- 2 eetl. gesmolten boter
- 2 eetl. arachide- of zonnebloemolie
- 2 limoenen
- 4 teentjes geperste knoflook
- Snufje paprika- of chilipoeder
- 200 g boter
- vershoudfolie

#### Friet:

- 1000 g grote aardappelen

#### Witlof:

- 8 stronkjes witlof
- boter
- olie
- suiker
- scheutje bouillon



### Bereiding:

#### Entrecotes:

Haal de entrecotes 15 minuten voor het bakken uit de koelkast. Bestrijk ze met boter gemengd met olie. Boen de limoen schoon, rasp de schil en pers de vrucht. Meng rasp, sap, knoflook, paprikapoeder, zout en peper naar smaak door de boter. Vorm er in verhoudfolie een rolletje van en leg dit even in de diepvries.

#### Friet:

Grote aardappelen in dikke repen (2X2 cm) snijden, 3-4 minuten frituren op 140 graden, uitgelekkten en daarna goudbruin frituren op 180 graden.

#### Witlof:

Stronkjes witlof in de lengte gehalveerd, de snijzijde bestrooid met suiker, bakken in boter met olie en 5-7 minuten gestoofd met een scheutje bouillon.

#### Serveren:

Verhit een grillpan of koekenpan en rooster hierin de entrecotes 2-3 minuten per kant. Laat ze daarna, uit de pan, afgedekt 3 minuten rusten.

Serveer ze met een toefje van de limoen-knoflookboter.

## Crème karamel

Aantal sterren: 3

### Ingrediënten:

- 200 g suiker
- 2 eetl. warm water
- 2 eetl. citroensap
- 2 eieren
- 4 eidooiers
- 300 ml slagroom
- 250 ml melk
- 8 soufflévormpjes of ovenvaste bakjes (rond 10 cm. Of 125 ml inhoud) ingevet met boter
- braadslede of ovenschaal
- 1 vanillestokje



### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 150 graden. Smelt voor de karamel 160 gram suiker op een matige stand. Roer als de karamel goudbruin is, voorzichtig in verband met spatten, het water en citroensap erdoor. Breng al roerend aan de kook tot de karamel vloeibaar is. Schenk deze in de bakjes zodat de bodems goed bedekt zijn. Laat afkoelen.

Roer het ei en de eidooiers los met de rest van de suiker en meng dit door de slagroom en de melk. Zet de vormpjes en de braadslede. Giet het eimengsel op de karamel in de bakjes. Vul de braadslede met warm water tot de bakjes voor 2/3 onderstaan. Bak 40-50 minuten in de oven tot de crème niet meer beweegt als je voorzichtig tegen de bakjes tikt. Laat de crème karamel afkoelen en zet ze minimaal 3 uur in de koelkast. Maak de crème voor het serveren los door met een puntig mesje langs de rand van de bakjes te gaan. Stort de crème op bordjes zodat de karamel eroverheen vloeit.

### Tip:

Meng het merg van 1 opengesneden vanillestokje bij de slagroom en de melk.

## 4.) 17-12-2012 Samengesteld door Dave Vercoulen

Aantal personen: 8

- Loempia van grote garnaal, gember en kokos
- Kerriesoepje met kokos en citroengras en een auberginepasteitje
- Kalfsoester met truffelsaus , aardappelkroketjes en groenten
- Appeltaartje met kaneel en calvadosijs

### Loempia van grote garnaal, gember en kokos

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Loempia's:

- 14 grote gamba's
- 1 teen knoflook
- 12 plakjes gember in zoetzuur (shoga amazou)
- limoenrasp (limoenen van sausje)
- 4 eetl. gemalen kokos
- 12 loempiavellen 15x 15 cm
- 50 g eiwit
- zout
- peper

Limoensausje:

- 75 g crème fraîche
- 50 g room
- 100 gr mayonaise
- 2 limoenen
- beetje gembersiroop
- peper
- zout

Bereiding:

Loempia's:

Pel de gamba's, kerf ze en haal de darm eruit. Verhit een pan met olijfolie, fruit hierin de geperste knoflook aan met de gepelde gamba's. Laat afkoelen en snijd met een mes tot tartaar. Breng op smaak met gemalen kokos, limoenrasp (naar smaak), peper en zout. Leg de loempiavellen met de punt naar boven. Leg in het midden een hoopje tartaar en leg hierop een plakje zoetzure gember. Bestrijk de zijkanten met losgeklopt eiwit en sla beide zijkanten over de vulling heen en rol op als een loempia. Zet koud weg tot gebruik.

Limoensausje:

Sla de room stijf, meng met de crème fraîche en mayonaise en breng op smaak met peper, zout, limoenrasp, sap (naar smaak) en gembersiroop.

Presentatie:

Frituur voor uitserveren de loempiaatjes op 180 graden tot ze goudbruin zijn en laat ze uitlekken op keukenpapier. Schep een beetje saus onderin een amuseglaasje en zet er de loempia schuin in.

## Kerriesoepje met kokos en citroengras en een auberginepasteitje

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Soep:

- 2 theel. kerrievoer
- 2 eetl. boter
- 4 steranijs
- 6 stengels citroengras
- 2 tenen knoflook
- 3 cm gember
- 1,2 l kippenbouillon
- 6 dl kokosroom
- 1 limoen
- 100 g gepelde Hollandse garnaaltjes
- 0,5 komkommer
- zout
- peper

Pasteitje:

- 8 plakken bladerdeeg
- 1 ui
- 250 g Tasty Tom tomaten
- 1 theel. komijnpoeder
- 300 g aubergine
- 1 eetl. tomatenpuree
- 1 eetl. platte peterselie
- 1 ei
- olijfolie

Bereiding:

Soep:

Schil de gemberwortel en hak in kleine stukjes. Kneus de stelen van het citroengras. Smelt boter in de pan en fruit de kerrie, steranijs, gember, knoflook en citroengras even aan. Voeg de kippenbouillon toe en laat zachtjes 30 minuten trekken. Zeef het geheel en voeg daarna de kokosroom toe en laat nog even zachtjes trekken. Breng op smaak met limoensap, peper en zout.

Schil de komkommer, verwijder het zaad en snijd er zeer kleine blokjes van voor de garnering in de soep.



#### Pasteitje:

Zorg dat de bladerdeeg ontdooid is en bewaar het koel tot gebruik. Leg de tomaatjes 1 minuut in kokend water, verwijder vervolgens het vel en zaadjes en snijd in kleine stukjes. Snijd de aubergine in kleine stukjes. Fruit de ui glazig in wat olijfolie, verwarm de komijn even mee, voeg de stukjes aubergine en tomaat toe en tenslotte de tomatenpuree. Laat even sudderen totdat het vocht verdwenen is en breng op smaak met peper, zout en peterselie en laat afkoelen.

Steek 8 cirkels van 11 cm uit het bladerdeeg. Gebruik hiervoor een metalen ring. Leg een lepeltje vulling op het bladerdeeg en bestrijk de randen met water. Vouw het vormpje dicht zodat je een halve maan krijgt. Bestrijk ze met losgeklopt ei en bak af op 190 graden tot ze goudbruin zijn (ong. 20 min.) Serveer ze lauwwarm.

#### Presentatie:

Leg onder in het amusekopje wat garnaltjes en blokjes komkommer en overgiet met de soep. Leg ter garnering een mengseltje van komkommer en garnaltjes ernaast. Serveer het lauwwarme pasteitje erbij.

## Kalfsoester met truffelsaus , aardappelkroketjes en groenten

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Vlees:

- 1400 g kalfsoester  
(aan een stuk)

Groenten:

- 150 g haricots verts
- 150 g doperwten
- 150 g bospeentjes
- 150 g groene asperges
- 100 g cantharellen



Aardappelkroketjes:

- 1 kg bintjes
- 2 eidooiers
- 100 g boter
- peper
- zout
- nootmuskaat
- 150 g bloem
- eiwit
- paneermeel

Saus:

- 5 dl kalfsfond
- 2,5 dl rode port
- 2 sjalotjes
- 2 tenen knoflook
- 25 g truffeltapenade
- 1 eetl. mosterd
- peper
- zout
- allesbinder

Bereiding:

Aardappelkroketjes:

Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Giet af, pureer ze en voeg 2 eidooiers en boter toe. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Vul een spuitzak met puree en spuit er 28 rolletjes van ter grootte van een kroket. Plaats in de koelkast en laat op stijven.

Vul een schaal met bloem, een schaal met los geklopt eiwit en een schaal met paneermeel. Wentel de aardappelrolletjes eerst door de bloem, daarna door het los geklopt eiwit en vervolgens door de paneermeel. Herhaal dit nogmaals met het losgeklopte eiwit en paneermeel. Frituur voor uitserveren bij 180 graden.

Saus:

Snipper de sjalotten en snijd de knoflook fijn. Fruit de sjalotten kort in de boter en voeg de knoflook toe. Blus af met de port, voeg de kalfsfond toe en laat inkoken tot de helft. Zeef het mengsel en voeg daarna de mosterd en de truffeltapenade naar smaak toe. Bind eventueel met allesbinder.

**Groenten:**

Kook de groenten apart beetgaar en spoel af met koud water. Snijd ze in gelijke stukken. Bak vlak voor uitserveren de schoongemaakte cantharellen in de boter en meng met de gemengde groenten. Breng op smaak met peper en zout.

**Vlees:**

Verwarm een hete luchtoven tot 150 graden. Bestrooi het vlees met zout en peper en bak rondom bruin. Breng het vlees over op een bakmatje op een bakplaat en laat het vlees op een kerntemperatuur van 55 graden komen. Laat het vlees afgedekt 10 minuten rusten voor uitserveren. Voeg het vrijgekomen vleessap aan de saus toe.

**Presentatie:**

Leg het vlees in plakken op het bord. Garneer met de groenten, aardappelkroketjes en de saus.

## Appeltaartje met kaneel en calvadosijs

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Appeltaartje:

- 4 Jonagold appels
- 15 g kaneelpoeder
- 14 plakken bladerdeeg
- 50 g suiker
- 50 g boter
- 30 g abrikozengelei



Frangipane:

- 75 g boter
- 75 g broyage (50% amandelpoeder en 50% suiker)
- 1 ei
- 2 theel. calvados

Calvadosijs:

- 1 vanillestokje
- 1,5 dl melk
- 150 g suiker
- 150 g eidooier
- 3,5 dl room
- 20 ml calvados
- 14 muntblaadjes
- 14 deegvormpjes met losse bodem

Bereiding:

Appeltaartje:

Beboter de vormpjes en bestrooi ze met bloem en verwijder de overtollige bloem. Rol het bladerdeeg goed uit, bekleed de vormpjes met het deeg en prik er gaatjes in. Schil de appels, verdeel ze in vieren en verwijder het klokhuis. Snijd de partjes in dunne schijfjes.

Meng alle bestanddelen van de frangipane goed door elkaar en leg in ieder vormpje een laagje op de bodem. Schik hierop de appelschijfjes, bestrooi met kaneel en suiker en leg er een klontje boter bovenop. Bak ze op 175 graden gedurende 25 minuten tot ze bruin zijn. Doe bij de abrikozengelei een scheutje water en maak het geheel al roerend warm. Bestrijk de lauwwarme taartjes met dit mengsel voor een mooie glans.



**Calvadosijs:**

Snijd het vanillestokje open en laat 20 minuten trekken in de melk (LET OP NIET KOKEN). Haal het stokje eruit en schraap het merg eruit en doe terug in de melk. Klop de eidooiers samen met de suiker tot een wit lint. Voeg de melk langzaam toe aan het eidooiermengsel. Klop au bain marie tot het mengsel gaat binden. Klop de room samen met de calvados lobbig en voeg deze toe en draai er ijs van in de machine.

**Presentatie:**

Verwijder de bakvormpjes en zet het taartje aan de rechterzijde van een langwerpige bord. Leg een mooi bolletje calvados-ijs in een klein kommetje aan de linkerzijde en garneer met een muntblaadje.

## 5.) 18-03-2013 Samengesteld door Richard Hovens

Aantal personen: 7

- Gebakken bloedworst rodekool salade en perencompote
- Franse mosterdsoep met kabeljauw
- Zeeduivel in Parmaham
- Parijse flensjes

### Gebakken bloedworst rodekool salade en perencompote

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Bloedworst:

- 4 eetl. boter
- 21 dikke plakken bloedworst
- 4 eetl. bloem

Rodekoolsalade:

- 2 sjalotjes
- 2 eetl. grove mosterd
- 6 eetl. frambozenazijn
- 400 ml olijfolie
- 300 g frambozen
- 1 rodekool

Perencompote:

- 8 handperen
- 4 kaneelstokjes
- 2 vanillestokjes
- 150 g rietsuiker
- 1 citroen
- 2 tl speculaaskruiden

Extra nodig:

- 250 g veldsla

Bereiding:

Bloedworst:

Smelt de boter in de pan. Wentel de bloedworst door de bloem en bak de plakken om en om goudbruin en krokant.



Rode koolsalade:

Pel en snipper de sjalot. Meng voor de dressing, al roerende, de mosterd en de azijn en voeg druppelsgewijs de olijfolie toe. Pureer de helft van de frambozen en roer met de sjalot door de dressing. Breng op smaak met een beetje zout en peper. Halveer de rode kool en verwijder de kern. Schaaf de rode kool op een mandoline in dunne repen en meng met de frambozendressing. Voeg als laatste de hele frambozen toe.

Perencompote:

Schil de peren, verwijder het klokhuis en snijd de peren in stukken. Halveer het vanillestokjes in de lengte en schraap het merg eruit. Pers de citroen uit boven de pan. Kook de compote in circa 15 minuten gaar.

Serveer:

Meng de veldsla met olijfolie en breng op smaak met een beetje zout en peper. Serveer de bloedworst lauwwarm samen met de veldsla en rode koolsalade. Serveer de perencompote eromheen.

## Franse mosterdsoep met kabeljauw

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Kabeljauw:

- 100 g boter
- olijfolie
- 7 kabeljauwfilets a 40 g per stuk

Mosterdsoep:

- 2 uien
- 4 teentjes knoflook
- 4 eetl. fijne Franse mosterd
- 4 eetl. grove Franse mosterd
- 120 g boter
- 80 g bloem
- 1600 ml groentebouillon
- 1000 ml kookroom
- zout
- versgemalen peper



Toast:

- 14 sneetjes wit brood
- 2 teentjes knoflook
- olie
- zout
- versgemalen peper

Bereiding:

Kabeljauw:

Verwarm de boter en olie in een koekenpan en bak de kabeljauw circa 4 minuten op de huid. Breng op smaak met zout en peper. Zet het vuur uit en laat ze garen in de pan.

Mosterdsoep:

Pel en snipper de ui. Pel en pers de knoflook. Smelt de helft van de boter in een soeppan en fruit de ui en knoflook. Bak de mosterd kort mee en roer de bloem erdoor. Laat de roux circa 2 minuten garen. Voeg al roerende de bouillon toe en blijf roeren tot een gladde massa ontstaat. Voeg de kookroom en de rest van de boter toe en breng de soep aan de kook. Breng op smaak met zout en peper.

Toast:

Verwarm de oven voor op 160 graden. Snijd de korstjes van het brood. Pel en pers de knoflook en meng de knoflook met olie, zout en peper. Besmeer de boterhammen met de knoflookolie en gril ze circa 3 minuten in de oven.

Serveren:

Pureer voor het serveren de soep met een staafmixer tot er een schuimige room ontstaat en schenk de soep in voorverwarmde borden. Leg de kabeljauw in het midden van het bord en serveer de toast apart.

## **Zeeduivel in Parmaham**

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Risotto:

- 1600 ml groentebouillon
- 2 uien
- 2 teentje knoflook
- 10 eetl. olijfolie
- 400 g risottorijst
- 300 ml droge witte wijn
- zout
- 2 prei
- 100 g geraspte kaas
- versgemalen peper

Zeeduivel:

- 7 moten zeeduivelfilet
- 14 of 21 plakken parmaham  
(afhankelijk van grootte)



Aardappelchips:

- 6 Roseval aardappels met schil
- 2 l frituurolie
- zout

Bereiding:

Risotto:

Breng de bouillon aan de kook. Pel en snijd de ui en knoflook fijn. Verhit olie in een pan en fruit de ui, knoflook en risotto. Blus af met de wijn en laat de wijn weg koken. Voeg circa 200 ml bouillon toe en laat langzaam al roerend inkoken. Herhaal dit tot de risotto gaar is. Breng een pan met water en zout aan de kook. Was en snijd de prei in kleine stukjes. Blancheer de prei circa 1 minuut en voeg de prei en kaas toe aan de risotto en breng op smaak met zout en peper.

Zeeduivel:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Verdeel de zeeduivelfilet in gelijke stukken. Verhit een scheut olie in een pan en bak de zeeduivel rondom goudbruin. Haal de zeeduivel uit de pan en rol ze in de plakken parmaham. Gaar de vis circa 15 minuten in de oven.

Aardappelchips:

Snijd de Roseval aardappels op een mandoline in flinterdunne plakjes. Was de plakjes en dep ze goed droog. Verhit een pan met frituurolie en bak de chips goudbruin en knapperig. Laat ze uitlekken en breng op smaak met zout. Serveer de vis met de risotto en de chips.

## Parijse flensjes

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Flensjes:

- 50 g boter
- 500 ml melk
- 200 g bloem
- 100 g ei
- 20 g poedersuiker
- olie

Banketbakkersroom:

- 500 ml melk
- 2 vanillestokje
- 4 eidooiers
- 100 g suiker
- 2 eetl. bloem
- 200 g bitterkoekjes
- 4 bananen

Eiwitschuim:

- 6 eetl. water
- 250 g suiker
- 6 eiwitten

Extra:

- gasbrandertje

Bereiding:

Flensjesbeslag:

Smelt de boter. Meng de bloem door de melk en roer de boter het ei en de poedersuiker erdoor. Verhit een scheutje olie in een pan met antiaanbaklaag en bak flensjes van het beslag.

Banketbakkersroom:

Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Breng in een pan de melk met het vanillemerg en de helft van de suiker aan de kook. Roer in een kom de eidooiers met de rest van de suiker los en roer de bloem erdoor. Meng een scheutje melk door het eimengsel en schenk het eimengsel terug in de pan en roer goed door. Breng de banketbakkersroom aan de kook en gaar op laag vuur circa 5 minuten. Spoel een bakplaatje af met koud water, schenk de banketbakkersroom erop en laat afgedekt met plasticfolie afkoelen. Hak de bitterkoekjes fijn en pel en snijd de banaan in stukjes. Meng de koekjes en de banaan met de banketbakkersroom.



**Eiwitschuim:**

Breng het water met de suiker aan de kook en kook tot 121 graden. Klop de eiwitten stijf en schenk de suikersiroop erbij. Klop tot het eiwitschuim bijna koud is en schep het schuim in een spuitzak met gekarteld spuitmondje.

**Serveren:**

Verdeel de vulling over de flensjes en rol ze op. Spuit een spiraal van eiwitschuim op de flensjes en rooster het schuim licht met een gasbrandertje.



## 6.) 15-04-2013 Samengesteld door Wim Hovens

Aantal personen: 7

- Salade van rauwe spinazie, gebakken paddenstoelen en Serranoham
- Pittige kerriekippensoep
- Lamsrollade en tuinbonensalade met uitgebakken Hollandse salami
- Trifle van bokkepootjes en perzik

### Salade van rauwe spinazie, gebakken paddenstoelen en Serranoham

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Salade:

- 600 g spinazie, gewassen en uitgelekt
- 1000 g gemengde paddenstoelen, in stukken
- 300 g Serranoham, in dunne plakken
- 4 zachtgekookte eieren
- 1 bosje bieslook, fijngesneden

Dressing:

- 2 sjalotjes, fijn gesnipperd
- 100 ml olijfolie
- 2 kleine lepels mosterd
- snufje Provençaalse kruiden
- 2 eidooiers
- 4 eetl. balsamicoazijn
- scheutje room
- 2 kleine lepels honing



Bereiding:

Meng alle ingrediënten voor de dressing en maak er met de staafmixer een egale saus van. Meng de saus met de rauwe spinazie. Bak de paddenstoelen kort in wat olijfolie. Verdeel de spinazie over vier borden en schep de paddenstoelen erop. Leg de plakjes Serranoham in het midden. Pel de eitjes en snij ze voorzichtig doormidden. Leg ze bovenop de Serranoham. Bestrooi dit met bieslook.

## Pittige kerriekippensoep

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 2 eetl. olijfolie
- 2 uien, fijngesnipperd
- 4 eetl. kerrievoeder
- 4 eetl. bloem
- 3 l hete kippenbouillon
- 4 kipfilets, in dunne reepjes
- 1000 g prei in dunne ringen
- 1 bosje bladselderij
- zout
- versgemalen peper



Bereiding:

Verwarm de olie in een soeppan en fruit hierin de ui en kerrievoeder op lage stand in circa 5 minuten glazig. Zeef de bloem erboven en roerbak dit een minuut mee. Giet de hete bouillon erbij en laat aan de kook komen. Voeg de kipreepjes en prei toe en laat nog 5 minuten zachtjes koken. Voeg als laatste de bladselderij toe en breng de soep op smaak met zout en peper. Lekker met papadum.

## Lamsrollade en tuinbonensalade met uitgebakken Hollandse salami

Aantal sterren: 3

### Ingrediënten:

- 1 lamsrollade van 1500 gram
- 300 g Hollandse salami, in plakjes
- 4 eetl. olijfolie
- 800 g diepvriestuinbonen
- 4 eetlepels olijfolie
- 2 rode uien, gesnipperd
- 3 tenen knoflook, fijngehakt
- 250 ml witte wijn
- 16 blaadjes munt, in reepjes gesneden
- Scheutje rode wijnazijn



### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 65 graden. Kruid de rollade met zout en peper en braad deze rondom bruin in de hete olie. Leg de rollade in een braadslede en gaar het vlees 1,5 uur in de oven tot een kerntemperatuur van 52 graden. daarna uit de oven halen en laten rusten.

Breng water aan de kook en kook de tuinbonen 3 minuten. Verhit de olie in een koekenpan en bak de Hollandse salami op hoog vuur. Voeg de ui toe en als laatste de knoflook. Voeg dan de wijn toe met wat verse peper. laat de wijn net niet helemaal verdampen en doe de tuinbonen erbij. Laat deze even meebakken en blus het geheel af met een scheutje rode wijnazijn. roer er de munt doorheen en breng op smaak met zout en peper.

Snijd de lamsrollade in royale plakken, leg op ieder bord 1 of 2 plakken en schep er wat van de tuinbonensalade naast. lekker met wat knoflook-kruidenboter.

## Trifle van bokkepootjes en perzik

Aantal sterren: 3

Ingrediënten:

- 125 ml slagroom
- 50 g suiker
- 250 g mascarpone
- 1 l blik perziken
- 150 g bokkepootjes
- 25 g geschaafde amandelen

Bereiding:

Laat de perziken uitlekken in een vergiet. Doe de suiker bij de slagroom en klop deze stijf. Spatel er de mascarpone door. Snijd de perziken in gelijke blokjes maar houd 2 schijven apart. Snijd deze schijven twee keer in en maak er een waaiertje van voor de versiering bovenop. Hak de bokkepootjes fijn. Bouw nu de Trifle op. Doe in een breed, diep glas eerst een laagje gehakte bokkepootjes. Dan een laagje slagroom-mascarpone mengsel en vervolgens blokjes perzik. En dan weer een laagje koekjes en een laagje slagroom-mascarpone mengsel. Doe dit tot het glas bijna vol is. Dan het waaiertje van de perziken erboven op. Tot slot even in een hete pan de amandelen roosteren en over het waaiertjes strooien.

## 7.) 27-05-2013 Samengesteld door Frans Winkelmolen

Aantal personen: 7

- Asperges tagliatelle
- Aardappelsoep met asperges en gerookte forel
- Saltimbocca met gegrilde groenten en romige citroenrisotto
- Ricotta 'pancakes' met rood fruit

### Asperges tagliatelle

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 1 kg asperges
- 350 g verse tagliatella
- 200 g gerookte ham
- 15 g bieslook (fijngesneden)
- 70 g parmezaanse kaas
- 1 dl slagroom
- 175 g kruidenkaas (philadelphia)
- 1 dl balsamico
- peper
- zout



Bereiding:

Schil de asperges en snij ze met een dunschiller in dunne repen vanaf de kopjes naar beneden. Bewaar de kopjes voor de soep! Snij brede repen, ook weer vanaf boven naar beneden, in de lengte doormidden zodat ze even breed zijn. Snij de ham ook in lange repen. Smelt de boter in een pan en voeg de slagroom en de kruidenkaas toe. Roer dit tot een gladde saus. Kook de aspergerepen beetgaar. Kook de tagliatelle beetgaar (al dente). Voeg op het laatste moment de bieslook toe (maximaal 30 seconden) en giet af.

Kook de balsamico in tot stroopdikte. Rasp de Parmezaanse kaas (Pardano). Meng in een kom de aspegeslierten, de tagliatelle, de bieslook en de hamrepen.

Uitserveren:

Draai met een vork rolletjes van de tagliatelle en zet deze op een bord. Giet er wat saus en Parmezaanse kaas over. Garneer met een paar druppels balsamico.

## Aardappelsoep met asperges en gerookte forel

Aantal sterren: 3

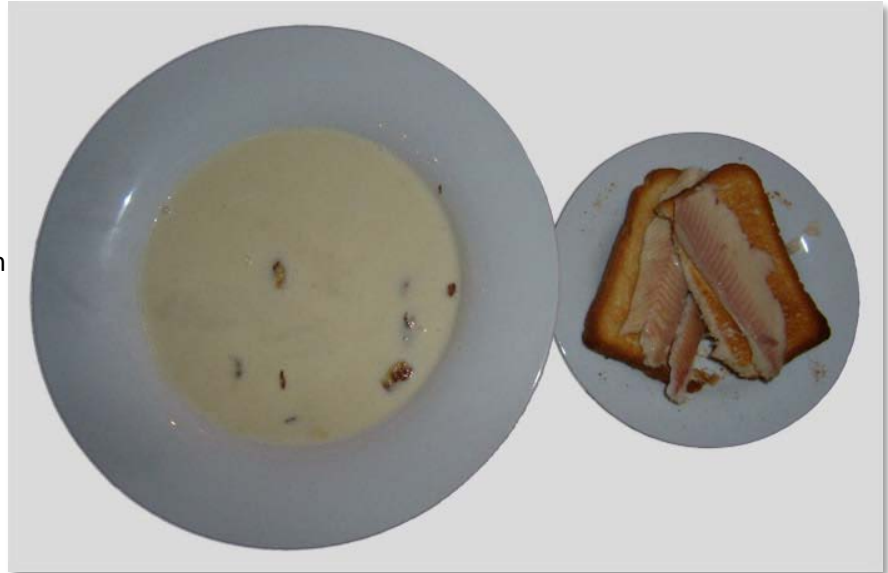
Ingrediënten:

Groentebouillon:

- 2 st. prei
- 2 st. winterwortel
- 4 st. bosui
- 2 st. ui
- 1,5 l water
- 2 blokjes groentebouillon

Aardappelsoep:

- 7 dl slagroom
- 200 gr gerookte forel
- half brood
- 25 ml olijfolie
- 2 eetl. bieslook
- citroensap
- 420 g geschilde kruimige aardappelen (let op dit is het geschilde gewicht!)
- 140 cl groentebouillon (volgens recept)
- aspergekopjes (van voorgerecht) en enkele hele asperges



Bereiding:

Groentebouillon

Start met het maken van de groentebouillon!

Was voor de bouillon de prei, wortel en bosuitjes. Pel de uien en snij alle groenten grof. Zet ze op met het water en de bouillonblokjes en breng aan de kook. Laat 30 minuten op laag vuur trekken en zeef het daarna.

Aardappelsoep:

Kook de aardappel gaar in de groentebouillon. Voeg de slagroom toe en breng alles weer aan de kook. Pureer de soep, wrijf hem door een zeef en breng op smaak met wat peper en zout, citroensap naar smaak. Snij de geschilde aspergestukken schuin in dunne plakjes en roerbak deze met de aspergekopjes in een hete wok. Bak het brood in een voorverwarmde oven op 160 graden goudbruin. Laat afkoelen.

Uitserveren:

Beleg de toast met forel. Verdeel de aspergekopjes en snippers over de borden en schenk de hete soep erover. Druppel er wat olijfolie in en serveer het uit.

## Saltimbocca met gegrilde groenten en romige citroenrisotto

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Romige citroenrisotto:

- 2 citroen (schoongeboend)
- 2 eetl. olie
- 2 sjalotjes (zeer fijn gesneden)
- 500 g risottorijst
- 1,3 l kippenbouillon (van tablet)
- 200 ml droge witte wijn
- 9 eetl. mascarpone (bakje a 250 g)



Gegrilde groenten:

- 4 rode puntpaprika's
- 1 schaal Tasty Tom tomaten
- 5 rode uien (in parten)
- 7 tenen knoflook
- 7 eetl. olijfolie
- 2 eetl. gedroogde italiaanse kruiden
- peper
- zout

Saltimbocca:

- 7 kalkoenschnitzels
- 14 blaadjes salie
- 14 plakjes rauwe ham
- 250 ml droge witte wijn
- 4 eetl. olijfolie
- peper
- zout

Bereiding:

Romige citroenrisotto:

Rasp de gele schil van de citroen en pers de vrucht uit. Verwarm de olie in een pan met een dikke bodem, fruit hierin de sjalotjes tot ze glazig zien. Schep de risottorijst erbij en roer om tot alle rijstkorrels bedekt zijn met een glanzend laagje. Verwarm de bouillon. Schenk de wijn bij de rijst in de pan, roer de rijst regelmatig om tot al het vocht is opgenomen, schep nu soeplepel voor soeplepel de bouillon erbij in de pan. Voeg pas een nieuwe schep bouillon toe als de vorige schep bouillon is opgenomen. Roer, als alle bouillon is opgenomen, de citroenrasp, het sap en de mascarpone door de risotto. Breng op smaak met zout en peper. Laat de risotto voor je hem serveert 5 minuten staan, zodat de smaken goed intrekken.

Gegrilde groenten:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Maak de puntpaprika's schoon en snij ze samen met de ui in grove stukken. Verdeel de gesneden paprika's, tomaten, uien en knoflook in een ruime ovenschaal. Besprenkel met olijfolie en bestrooi met de Italiaanse kruiden. Bak in ca. 40 min. gaar, neem uit de oven en laat afkoelen tot het lauw is. Duw de knoflook uit de vliesjes en voeg de rest van de olijfolie toe. Breng op smaak met peper en zout.

### Saltimbocca:

Bestrooi de schnitzels met peper en zout. Leg op elke schnitzel 2 blaadjes salie en daarop 2 plakjes rauwe ham. Druk goed aan. Verhit de olijfolie in een koekenpan met antiaanbaklaag. Leg het vlees er op de hamkant in en bak op middelhoog vuur 3-4 min. Bak de andere kant 2-3 min. Leg de schnitzels met de hamkant naar boven op 4 warme borden. Roer de wijn en eventueel wat water door het bakvet en laat even koken. Schep de jus over het vlees en serveer met de risotto en de gegrilde groente.



## Ricotta 'pancakes' met rood fruit

Aantal sterren: 4

### Ingrediënten:

- 490 g zelfrijzend bakmeel
- snufje zout
- 20 g suiker
- 7 eieren (losgeklopt)
- 4,2 dl melk
- 120 g boter
- 525 g ricotta
- 6 eetl. honing
- 1 bakje frambozen
- 1,5 bakje aardbeien
- 175 g mascarpone
- 1dl slagroom
- 3 zakjes vanillesuiker
- amandelen
- ahorn siroop
- poedersuiker



### Bereiding:

Zeef het meel en meng het met de suiker en een snufje zout in een kom. Klop de eieren los en doe de melk erbij. Doe het eimengsel met de gesmolten boter. 175 gr. ricotta en de honing bij het meel en mix dit tot een smeug deeg. Voeg er voorzichtig 0,5 bakje van de frambozen door.

Maak de aardbeien schoon en snij deze doormidden. Klop voor de crème met de mixer de Ricotta glad. Klop de slagroom met de vanillesuiker stijf en meng de ricotta en de mascarpone erdoor. Schep een 0,5 bakje frambozen en een bakje blauwe bessen en aardbeien voorzichtig door het mengsel en plaats het in de koeling tot het uitserveren.

Roer twee eetlepels honing door de overgebleven vruchten en zet in de koeling tot het uitserveren.

Bak in een beboterde pan, op niet te hoog vuur, kleine pannenkoekjes totdat ze goudbruin zijn (4 per persoon). Houd de pannenkoekjes warm in een oven (50 graden) Rooster de grof gehakte amandelen in een droge pan.

### Uitserveren:

Steek of snij rondjes van 5 tot 6 cm doorsnee uit de pannenkoekjes. Maak een stapel van 4 pannenkoekjes en ricotta (om en om) Begin met de pannenkoekjes en eindig met een toef ricotta. Verdeel de rest van de vruchten over de taartjes en laar wat ahorn siroop over lopen. Bestrooi met de geroosterde amandelen en de poedersuiker.