

# **Kaokklup Biétgaar**

alle gerechten van seizoen 17



(2017 – 2018)  
v1.0

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

## Inhoud

Inleiding .....	2
Inhoud .....	3
1. 25-09-2017 Samengesteld door Dave Vercoulen.....	5
Eirolletjes.....	5
Klassieke uiensoep .....	6
Pittige hachee met port, bier en chocolade.....	7
Hemelse modder .....	8
2. 06-11-2017 Samengesteld door Jan Vercoulen.....	9
Minestrone .....	9
Vol-au-vent met shiitake en kippendij .....	10
Martinikip met tomatensaus en limoen uit de oven.....	11
Flinterdunne crêpes .....	12
3. 18-12-2017 Samengesteld door Wim Hovens.....	14
Romige eiersalade met zalm .....	14
Pittige Groninger mosterdsoep met prei en spekjes .....	15
Tam konijn in het zuur.....	16
Trifle.....	17
4. 08-01-2018 Samengesteld door Richard Hovens .....	18
Klassieke tomatensoep.....	18
Pizza .....	20
Citraentiramisu.....	22
5. 26-02-2018 Samengesteld door Bram Joosten .....	23
Maaltijdsalade met boerenkool en hertenbiefstuk .....	23
Pompoensoep met kerrie-crème .....	24
Gratin van zoete aardappel, spruitjes en geitenkaas en hertenbiefstuk met bosbessenjus .....	26
Hemelse modder en sabayon met aardbeien .....	27
6. 12-03-2018 Samengesteld door Frans Winkelmolen .....	28
Spiesjes met mozzarella, peer en rozemarijn.....	28
Garnalenkroketjes met avocadodressing.....	29
Tagliata met Ravioli van kaas en spinazie .....	31
Citraenijs chocolademousse en limoncello .....	33
7. 23-04-2018 Samengesteld door Rob Drissen .....	34
Groene asperge salade met walnoot en feta .....	34

Aspergequiche .....	35
Ravioli met asperges en ricotta .....	36
Gekarameliseerde asperges met aardbeien .....	38
8. 14-05-2018 Samengesteld door Frank Theeuwen .....	39
Paddenstoelencrostini.....	39
Knolselderijsoep met peterselie-olie.....	40
Kipspiesjes met gepofte aardappel en bietjessalade .....	41
Frambozen-ijstaart met pistachenoten.....	42

# 1. 25-09-2017 Samengesteld door Dave Vercoulen

Aantal personen: 8

- Eirolletjes
- Klassieke uiensoep
- Pittige hachee met port, bier en chocolade
- Hemelse modder

## Eirolletjes

Ingrediënten:

- 8 eieren
- 50 ml melk
- 2 eetl. verse bieslook
- 150 g roomkaas
- 12 plakken gedroogde landham  
(of andere gedroogde ham)
- 3 handjes rucola
- pijnboompitjes
- knoflookpoeder  
(ongeveer een halve theelepel)
- peper
- zout
- keukenfolie



Bereiding:

Snijd de bieslook fijn. Kluts de eieren en meng dit in een kommetje met melk, verse bieslook, peper en zout. Bak van het eimengsel 4 dunne omeletten in een koekenpan met een beetje olie. Laat de omeletten afkoelen.

Rooster de pijnboompitjes. Meng de roomkaas met een beetje knoflookpoeder, peper en zout. Snijd de rucola grof, dit eet voor je gasten iets makkelijker.

Besmeer de afgekoelde omeletten met het roomkaasmengsel. Verdeel op iedere omelet drie plakken gedroogde ham. Strooi hierover de rucola en pijnboompitjes. Rol de omeletten strak op en verpak het in keukenfolie.

Laat de rolletjes minimaal twee uur opstijven in de koelkast. Snijd de eirolletjes voor het serveren schuin af zodat mooie rolletjes ontstaan.

## Klassieke uiensoep

### Ingrediënten:

- 2 eetl. olie
- 50 g boter
- 1 klein bosje salie, blad geplukt
- 6 tenen knoflook, geperst
- 8 uien, in dunne ringen
- 4 sjalotten, in dunne ringen
- 300 g prei, in dunne ringen
- 1500 ml hete groentebouillon
- 350 ml witte wijn
- versgemalen zwarte peper
- zout
- cognac (optioneel)
- 8 sneetjes stokbrood
- 200 g gruyère, geraspt
- 2 takjes krulpeterselie  
fijngesneden



### Bereiding:

Verhit olie en boter in de soeppan. Bak hierin salie en knoflook 1 minuut op laag vuur. Voeg uien, sjalotten en prei toe. Schep om en laat 30 minuten op laag vuur, met deksel scheef op de pan fruiten maar niet (al te) bruin worden. Giet bouillon en witte wijn erbij en voeg peper en zout toe. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat 1 uur zonder deksel koken.

Roer eventueel cognac door de soep. Proef en breng indien nodig verder op smaak met peper en zout.

Verhit de ovengrill voor op de hoogste stand. Schep de soep in ovenvaste soepkommen. Leg op elke kom soep een snee stokbrood. Verdeel gruyère erover, zet onder de grill en laat de kaas smelten. Bestrooi de stokbroodjes met wat peterselie en serveer.

## Pittige hachee met port, bier en chocolade

### Ingrediënten:

- 2 eetl. bloem
- versgemalen zwarte peper
- zout
- 1500 g runderstoofvlees, in blokjes
- 6 eetl. olijfolie
- 2 uien, gesneden
- 4 tenen knoflook, geperst
- 2 rode chilipeper, zaadjes verwijderd, fijngesneden
- 2 kleine blikjes tomatenpuree
- 1 theel. komijn
- 0,5 theel. gerookte-paprikapoeder
- 0,5 theel. cayennepeper
- 0,5 theel. kaneel
- 2 mespuntje kruidnagel
- 250 ml rode port
- 500 ml runderbouillon
- 500 ml donker bier (oudbruin of dubbel)
- 50 g pure chocolade
- sambal
- 500 g rijst



### Bereiding:

Meng bloem met wat peper en zout en bestuif blokjes rundvlees met het mengsel. Verhit 4 eetlepels olijfolie in de braadpan op hoog vuur. Bak hierin de blokjes vlees rondom bruin. Schep ze uit de pan op een bord of plank. Doe resterende olijfolie in de pan. Fruit hierin ui 10 minuten op laag vuur. Bak knoflook en chilipepers 1 minuut mee. Voeg tomatenpuree en alle specerijen toe en bak nog 1 minuut. Blus af met rode port. Roer eventuele aanbaksels die vastzitten op de bodem van de braadpan los. Giet bouillon en bier erbij, breng aan de kook en zet het vuur laag. Laat de hachee met deksel op de pan 1 uur zacht stoven.

Haal deksel van de pan en stoof nogmaals 1 uur. Controleer af en toe dat de stoof niet droogkookt, voeg eventueel een scheutje extra water (bouillon of port mag ook) toe. Controleer of het vlees uit elkaar valt door er met een houten lepel op te drukken. Zo niet, stoof het vlees dan nog een kwartier en check opnieuw. Roer chocolade erdoor, tot deze gesmolten en goed verdeeld is. Proef de hachee en breng indien nodig op smaak met peper, zout en sambal. Druk voor het serveren op het vlees met een

houten lepel zodat de blokjes uit elkaar vallen en roer goed door voor een mooie, dikke saus. Je kunt de blokjes natuurlijk ook heel laten.

Kook de rijst volgens de bereidingswijze op de verpakking.

TIP: Wees niet geneigd meer chocolade toe te voegen - less is more in dit geval!

## Hemelse modder

Ingrediënten:

- 350 g pure chocolade (ten minste 70% cacao)
- 8 grote eieren, gesplitst
- 1 theel. vanille-extract
- 50 ml rum (optioneel)
- zout
- 100 g suiker
- 200 ml slagroom
- 4 eetl. chocoladekrullen of andere taartdecoratie



Bereiding:

Smelt pure chocolade au bain-marie (in hittebestendige kom boven pan met laagje kokend water) of in de magnetron en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Klop eidooiers los en meng ze goed door de gesmolten chocolade. Voeg vanille-extract en eventueel rum toe.

Klop eiwitten met een snuf zout in een schone, vetvrije kom met de mixer tot ze stevig beginnen te worden. Voeg circa 40 gram suiker toe en klop tot de suiker is opgenomen. Voeg resterende suiker deel voor deel toe. Klop door tot de eiwitten glanzen en flink stijf zijn.

Schep met de grote metalen lepel 2 eetlepels eiwit door de chocolade en vouw er vervolgens voorzichtig resterende eiwit door. Roer vooral niet te stevig, dan verliest de mousse zijn luchtigheid.

Verdeel de mousse over de glazen en dek af met plasticfolie. Zet ze 2 uur in de koelkast om op te stijven. Klop vlak voor het serveren slagroom (zonder suiker). Schep op elk glas een toefje slagroom en bestrooi met chocoladekrullen.



## 2. 06-11-2017 Samengesteld door Jan Vercoulen

Aantal personen: 8

- **Minestrone**
- **Vol-au-vent met shiitake en kippendij**
- **Martinikip met tomatensaus en limoen uit de oven**
- **Flinterdunne crêpes**

### Minestrone

Ingrediënten:

- 2 eetl. olijfolie
- 2 ui, fijngesnipperd
- 4 tenen knoflook, geperst
- 2 wortels, gesneden
- 2 stengels bleekselderij, gesneden
- 2 kleine courgettes, in kleine blokjes
- 1200 ml groentebouillon
- 400 ml rode wijn
- 2 blikken (à 400 g) tomaatblokjes
- 2 eetl. oregano
- stuk kaaskorst (optioneel)
- 100 g kleine pasta, bijv. macaroni of schelpjes
- 150 g snijbiet of boerenkool, gesneden
- 1 blik (à 400 g) cannellinibonen, afgespoeld, uitgelekt
- versgemalen zwarte peper
- zout
- stukje Parmezaanse kaas



Bereiding:

Verhit olie in een pan en fruit daarin ui, knoflook, wortel en bleekselderij 5 minuten. Bak courgette één minuut mee. Voeg bouillon, wijn, tomaatblokjes, oregano en eventueel kaaskorst toe. Breng aan de kook, zet het vuur iets lager en doe deksel op de pan. Laat 15 minuten koken.

Voeg pasta toe en kook die volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar in de soep. Roer 5 minuten voor het einde van de kooktijd snijbiet en cannellinibonen erdoor en kook mee. Verwijder de kaaskorst en breng de minestrone op smaak met peper en zout.

Schaaf dunne plakjes Parmezaanse kaas boven de soep. Serveer direct.

## Vol-au-vent met shiitake en kippendij

### Ingrediënten:

#### Bouillon:

- 6 kippendijfilets
- 1,5 kippenbouillonblokje
- 15 g peterselie
- 3 stengels bleekselderij, in stukken
- 1,5 grote wortel, in stukken
- 3 laurierblaadjes
- 1,5 takje tijm
- 1,5 theel. rode peperkorrels

#### Ragout:

- 90 g boter
- 120 g bloem
- 600 g shiitakes, in plakjes
- 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 3 sjalotjes, fijngesneden
- 15 g peterselie
- 3 eetl. slagroom

#### Pasteibakjes:

- 8 bladerdeeg pasteibakjes

### Bereiding:

#### Bouillon:

Doe alle ingrediënten voor de bouillon in een grote pan met 1 liter water. Breng aan de kook en houd circa 30 minuten net tegen de kook aan. Haal kip eruit, pluk deze uit elkaar en zet opzij. Giet de bouillon door een zeef en zet opzij. Verwarm de oven voor op 200 graden.

#### Ragout:

Verhit voor de ragout 60 gram boter in een sauspan en bak bloem hierin aan. Voeg beetje bij beetje al roerend met een garde bouillon toe en meng tot een gladde saus. Verhit intussen in een aparte pan resterende boter. Bak shiitakes met knoflook en sjalotjes in de boter en voeg ze toe aan de



saus.

Snijd peterselie fijn, voeg die met de stukjes kip en slagroom toe aan de ragout en laat even doorwarmen. Breng op smaak met peper en zout.

#### Pasteibakjes:

Verwarm de pasteibakjes, zoals op vermeld op de verpakking, in de voorverwarmde oven. Neem de pasteibakjes uit de oven, schep de ragout erin en serveer.

## Martinikip met tomatensaus en limoen uit de oven

### Ingrediënten:

- 2 eetl. boter
- 8 kippendijtes met bot
- olijfolie
- 3 teen knoflook, fijngesneden
- 3 rode ui, fijngesneden
- 3 blik polpa à 400 g  
(fijne tomaatblokjes)
- 6 eetl. ketchup
- 3 limoen, geperst
- 300 ml martini
- versgemalen zwarte peper
- zout
- takjes peterselie
- ovenschaal
- tricolore pasta



### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Verhit boter in een pan en braad kippen-dijtes kort aan op hoog vuur. Neem ze uit de pan leg ze in de ovenschaal. Voeg een scheutje olijfolie toe aan het resterende vet in de pan en bak hierin knoflook en rode ui. Roer polpa en ketchup erdoor en voeg vervolgens limoensap en martini toe. Breng de saus op smaak met peper en zout.

Giet de saus over de kip in de ovenschaal en zet die circa 45 minuten in de oven. Garneer de kipschotel met peterselie en sprenkel er wat limoensap over.

Bereid de tricolore pasta zoals op de verpakking staat vermeld.

## Flinterdunne crêpes

Ingrediënten:

Crêpes:

- 125 g bloem
- snufje zout
- 1 el suiker
- 1 ei
- 1 eidooier
- 350 ml melk
- 30 g boter

Saus:

- 3 sinaasappels
- 1 citroen
- 50 g boter
- 3 eetl. suiker

Extra:

- zeef
- maatbeker met schenktuit
- koekenpan anti-aanbak-laag 20 cm
- bakpapier
- keukenkwastje

Vanille-ijs:

- 6 eidooiers
- 210 gram witte basterdsuiker
- 0,5 liter melk
- 4 dl. slagroom
- 1 vanillestokje

Bereiding:

Zeef bloem met zout boven een kom. Roer suiker erdoor en maak een kuiltje in het midden. Klop ei en eidooier los in een kommetje en giet ze in het kuiltje. Voeg een scheut melk toe en begin te kloppen met een garde. Voeg langzaam al kloppend alle melk toe tot je een glad beslag hebt en giet het in de maatbeker. Smelt boter en laat iets afkoelen. Laat de koekenpan goed heet worden op middelhoog vuur. Schenk helft van boter in de pan en wacht tot die gaat bubbelen en de belletjes daarna wegtrekken. Giet een scheutje beslag in de pan en beweeg de pan heel snel rond om het beslag goed te verdelen. Voor een echte flinterdunne crêpe wil je een papierdun laagje. Laat de crêpe 1 minuut bakken. Wees geduldig, draai je de crêpe te vroeg om, dan zal hij scheuren. Keer de crêpe en bak de andere in 1 minuut goudbruin. Laat de crêpe uit de pan glijden en leg hem tussen twee velletjes bakpapier. Bak zo nog 7 crêpes.



Kwast vanaf nu tussendoor de bodem en zijkanten van de pan in met boter en wacht tot die gaat sissen. Klap de nog warme crêpes dubbel en dan nog een keertje dubbel. Rasp voor de saus oranje schil van 1 sinaasappel. Pers alle sinaasappels en citroen uit. Verwarm een koekenpan of hapjespan. Smelt hierin boter en voeg sinaasappelrasp en -sap, citroensap en suiker toe. Laat saus circa 5 minuten pruttelen tot hij een beetje is ingedikt. Leg de crêpes met vier tegelijk in de saus in de pan en warm ze even door. Schep ze uit de saus en laat ze boven de pan uitlekken. Herhaal met de rest van de crêpes.

#### Vanille-ijs:

Breng de melk aan de kook met de helft van de suiker en het vanillestokje dat in de lengte is doorgesneden. Neem de pan van het vuur, doe de deksel erop en laat het vanillestokje gedurende 10 minuten in de melk trekken. Klop met de elektrische handmixer op de middelste stand de eidooiers met de rest van de suiker gedurende 1 minuut lichtgeel en schuimig. Zet de pan terug op het vuur. Als de melk opnieuw kookt giet dan al kloppend een beetje melk bij de eidooiers. Voeg vervolgens dit mengsel aan de rest van de melk toe, terwijl je blijft roeren met een houten spatel. Het mengsel mag NIET koken; gebruik hiervoor de kookthermometer. Bij 83 graden kun je de pan van het vuur nemen (nog wel blijven roeren tot het mengsel dik begint te worden). Als het mengsel dik genoeg is dan deze zeven (voorkomt klonteren). Verwijder het vanillestokje en doe er de room bij (hierdoor stopt het kookproces). Als het mengsel schift tijdens de bereiding, klop dan met de mixer op de snelste stand een eetlepel koude melk of room erdoor. Koel het mengsel door de pan in een bak met water en ijs te zetten (ongeveer 20 minuten). Doe het mengsel in de ijsmachine en laat het ongeveer 20 minuten draaien.

Serveer één crêpe per persoon druppel er wat extra saus over en leg het vanille-ijs naast de crêpes.

### 3. 18-12-2017 Samengesteld door Wim Hovens

Aantal personen: 8

- Romige eiersalade met zalm
- Pittige Groninger mosterdsoep met prei en spekjes
- Tam konijn in het zuur
- Trifle

#### Romige eiersalade met zalm

Ingrediënten:

- 6 eieren
- 2 eetl. crème fraîche
- 2 eetl. mayonaise
- 100 g gerookte zalmfilet in reepjes
- 4 eetl. verse kruiden, bijv. peterselie en dille



Bereiding:

Kook de eieren in 8 minuten hard. Pel de eieren en snijd ze in stukjes. Meng de crème fraîche met de mayonaise. Schep er de stukjes ei, de zalm, de kruiden en zout en peper naar smaak door.

Serveer de eiersalade in kleine glaasjes.

## **Pittige Groninger mosterdsoep met prei en spekjes**

### **Ingrediënten:**

- 6 eetl. Marne Groninger mosterd
- 100 g boter
- 120 g bloem
- 2 l groentebouillon
- 4 eetl. olijfolie
- 500 g gerookte spekreepjes (duopak)
- 250 ml slagroom
- 2 st prei



### **Bereiding:**

Smelt in een soeppan de boter. Voeg de bloem in één keer toe en bak 3 minuten zachtjes mee zonder te kleuren. Schenk langzaam en al kloppend met een garde de bouillon erbij en klop glad. Klop de mosterd erdoor en breng aan de kook. Kook de soep 5 minuten zachtjes.

Verhit intussen in een koekenpan de olijfolie en bak de spekjes in 4 minuten knapperig uit. Laat de spekjes op een vel keukenpapier uitlekken.

Schenk de slagroom bij de soep. Laat de soep niet meer koken!

Voeg vlak voor het serveren de prei en spekreepjes toe aan de soep en verdeel deze over 8 kommen.

## Tam konijn in het zuur

### Ingrediënten:

- 1 l water
- 1 l rode wijnazijn
- 8 konijnen bouten
- 6 laurierblaadjes
- 6 kruidnagels
- 6 theel. gekneusde peperkorrels
- 6 gekneusde tenen knoflook
- 4 dikke uien gesneden in halve ringen
- 3-4 winterwortels in schijfjes
- 6 theel. verse tijm
- flinke scheut olie Konijn:
- wildkruiden
- ontbijtkoek
- 4 eetl. appelstroop
- 4 bouillonblokjes
- maïzena
- krieltjes
- spruitjes
- peper
- zout



### Bereiding:

Alle ingrediënten voor de marinade in een afgedekte bak minimaal één nacht laten trekken.

Daarna de bouten uit de marinade halen en goed droog deppen met keukenpapier. De marinade zeven en het overgebleven vocht en de groenten apart bewaren.

De konijnen bouten peper en zout bestrooien. Daarna de bouten in een grote pan bruinbakken. De bouten er uithalen en de groenten samen met de wildkruiden even meelaten bakken. Vervolgens de bouten er weer bijvoegen met wat van het marinadevocht. Dit alles op een klein vuur gaar laten worden.

De bouten uit de pan halen en appelstroop, bouillonblokjes en ontbijtkoek toevoegen. Daarna met een staafmixer de groenten fijnmalen. Als de saus te dun is, afbinden met maïzena.

Lekker met gebakken krieltjes en spruitjes.



## Trifle

### Ingrediënten:

- 165 ml slagroom
- 65 g suiker
- 250 g mascarpone
- 100 g monchou
- 2 literblik perziken
- 400 g bokkepootjes
- 35 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 en monchou door. Snijd de perziken in gelijke blokjes maar houd 2 schijven apart. Snijd deze schijven twee keer in en maak er een waiertje 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 waiertje van de perziken erboven op.

Tot slot even in een hete pan de amandelen roosteren en over het waiertjes strooien.

## 4. 08-01-2018 Samengesteld door Richard Hovens

Aantal personen: 8

- **Klassieke tomatensoep**
- **Pizza**
- **Citroentiramisu**

### **Klassieke tomatensoep**

Ingrediënten:

Tomatensoep:

- 1,5 ui
- 3 teentjes knoflook
- 4,5 takjes salie
- 3 takjes rozemarijn
- 1,5 eetl. gerookte paprikapoeder
- 3,75 kg tomaten
- 225 ml rode wijn
- 750 ml water
- 3 eetl. gembersiroop
- 150 ml zure room

Gehaktballetjes:

- 500 g gehakt
- peper, zout en kruiden  
naar eigen inzicht
- 1 ei
- paneermeel



Bereiding:

Tomatensoep:

Pel en snipper de ui. Pel de knoflook. Ris de bladeren van de salie en rozemarijn van hun stokjes en snijd ze fijn. Verhit een grote soeppan met een flinke scheut olijfolie. Fruit het uitje in de olie maar zorg dat het uitje niet bruin wordt. Pers er na circa een minuut de knoflook bij. Fruit deze even mee, samen met het gerookte paprikapoeder. Snijd ondertussen de tomaten in grove parten. Voeg deze toe aan de soeppan. Laat het geheel op hoog vuur een beetje pruttelen. De tomaten worden steeds zachter. Help de tomaten na een minuut of 3 een beetje om zacht te worden door rode wijn toe te voegen. Laat het zo circa 20 tot 30 minuten op laag vuur doorpruttelen zodat de tomaat de tijd heeft om alle smaken af te geven en het vocht dat uit de tomaat komt een beetje kan verdampen. Er komt automatisch veel vocht uit de tomaten. Mocht de soep toch te dik worden, voeg dan een beetje water toe. Je hoeft dus niet al het water te gebruiken. Breng de soep op smaak met peper en zout. Voeg ook een scheutje gembersiroop toe.

#### Gehaktballetjes:

Terwijl de soep pruttelt is het tijd om de gehaktballetjes te maken. Gebruik een vijzel om de beschuiten te verkruiden tot paneermeel. Je kunt ook een theedoek gebruiken: leg de beschuiten in de theedoek, vouw de theedoek dicht en sla er mee op het aanrecht tot de beschuiten verkruid zijn. Meng het gehakt met peper, zout en een snufje nootmuskaat. Meng er ook een eitje, scheutje olijfolie en het paneermeel doorheen. Draai balletjes van gelijke grootte. Breng ondertussen een pan met water aan de kook. Voeg de balletjes toe aan het kokende water. Kook de soepballetjes circa 5 minuten. Giet ze daarna af.

#### Afwerking tomatensoep:

Pureer de soep met een staafmixer of blender. Als je niet van stukjes in je soep houdt kun je de soep zeven en daarna terug doen in de pan. Voeg de balletjes toe en laat de soep nog even goed doorwarmen. Breng de soep op smaak met de zure room en eventueel nog wat peper en zout.

## Pizza

Ingrediënten:

Pizzadeeg:

- 2 zakjes gedroogde gist (ca. 7 gram)
- 800 gram (patent)bloem, of een mix van 300 gram bloem en 100 gram (fijne) griesmeel
- 2 theel. zout
- 500 ml lauwwarm water
- 4 eetl. olijfolie

Extra:

- bloem (voor uitrollen)
- mixer met deeghaken
- evt. pizza bakplaat of pizzasteen
- Toppings voor op de pizza

Tomatensaus:

- 4 knoflooktenen
- 2 sjalotje of kleine ui
- 4 takjes verse oregano
- 4 takjes verse tijm
- 2 blikken gepelde tomaten (400 ml)
- 2 blikjes tomatenpuree (7 ml)
- 4 eetlepels olijfolie
- peper
- zout

Bereiding:

Pizzadeeg:

Roer de gist los in het lauwwarme water en zet 10 minuutjes apart om op te lossen. Meng het bloem en zout (in een kom). Maak een kuiltje in de bloem, en giet hier het watermengsel en de olijfolie bij. Meng het geheel met een mixer met deeghaken, of doe dit gewoon met de hand kneden.

Bestuif het aanrecht met wat gewone bloem en kneed hierop het pizzadeeg goed door: hou het deeg met één hand op de plaats, terwijl je met de andere hand het deeg van voren naar achter duwt, en dus uitrekt. Terwijl je het 'loslaat', draai je het deeg steeds een stukje met de 'vaste' hand. Zo kneed je als het ware het gehele deeg, en na minstens 5 minuten kneden, af en doe dubbelvouwen, en opnieuw kneden, krijg je zo een mooi soepel deeg.

Snij het pizzadeeg in 2 gelijke stukken, en vorm hier 2 ballen van. Zelf pizzadeeg maken! Doe de ballen in 2 kommen, en laat het deeg afgedekt met huishoudfolie, of een theedoek, minstens 30 minuten rijzen op een warme plek. De tussentijd kun je goed gebruiken om alvast zelf pizza-saus te gaan maken en toppings fijn te snijden.

Bestuif opnieuw het aanrecht met bloem, en rol het pizzadeeg uit met een deegroller en plaats deze op een bakplaat, pizzabakplaat of pizzasteen.

#### Tomatensaus:

Pel de knoflook en hak fijn (of pers deze uit). Pel en snipper het sjalotje. Rits de oregano en tijm van de takjes.

Doe alle ingrediënten samen in een blender of een hoge kan met staafmixer, en pureer alles goed door elkaar.

Verhit de olijfolie in een hapjespan en breng hierin de saus aan de kook. Draai het vuur naar middelmatige temperatuur en laat de tomatensaus gedurende 15 minuten doorkoken. Het kan eventueel ook langer als je een wat dikkere tomatensaus wilt.

Laat hierna de saus een beetje afkoelen en verdeel 1-3 sauslepels direct over het pizzadeeg. Je kunt de tomatensaus uitstrijken met de bolle kant van de lepel.

#### Bereiden:

Vervolgens beleg je de pizza met tomatensaus en toppings, en wordt de pizza in zo'n 12-16 minuten afgebakken in een voorverwarmde oven van 200 graden /180 hete lucht.

## Citroentiramisu

### Ingrediënten:

#### Citroencrème:

- 5 eidooiers
- 100 g suiker
- 100 ml citroensap
- 100 g boter

#### Limoncellosiroop:

- 200 ml water
- 200 g suiker
- 200 ml limoncello

#### Mascarponecrème:

- 500 ml slagroom
- 5 eidooiers
- 100 g suiker
- 100 ml water
- 250 g mascarpone

#### Garnering:

- 2 eetl. poedersuiker
- 1 citroen

#### Extra nodig:

- spuitzak met gladde spuitmond
- ovenschaal
- fijne rasp
- poedersuiker om te bestrooien

### Bereiding:

#### Citroencrème:

Klop de eidooiers met de suiker en een scheutje citroensap los. Breng de resterende citroensap aan de kook. Roer de warme citroensap door de eidooiers, schenk het mengsel terug in de pan en gaar zonder te koken. Haal de pan van het vuur, roer de boter erdoor en laat afkoelen. Schep de afgekoelde citroencrème in een spuitzak.

#### Limoncellosiroop:

Breng het water met de suiker aan de kook. Laat de siroop afkoelen en meng de limoncello erdoor.

#### Mascarponecrème:

Klop de slagroom tot yoghurt dikte. Klop de eidooiers met de suiker en het water au bain-marie schuimig en gaar. Klop het mengsel koud en spatel in delen door de mascarpone. Spatel de slagroom erdoor.

Doop de lange vingers in de limoncellosiroop en bedek de bodem van de ovenschaal ermee. Verdeel vervolgens de mascarponecrème erover. Herhaal deze stappen en verdeel als laatste de citroencrème erover. Bestrooi de bovenkant met poedersuiker en rasp de schil van de citroen over de tiramisu. Laat de tiramisu circa 2 uur opstijven in de koelkast.

## 5. 26-02-2018 Samengesteld door Bram Joosten

Aantal personen: 8

- Maaltijdsalade met boerenkool en hertenbiefstuk
- Pompoensoep met kerrie-crème
- Gratin van zoete aardappel, spruitjes en geitenkaas en hertenbiefstuk met bosbessenjus
- Hemelse modder en sabayon met aardbeien

### Maaltijdsalade met boerenkool en hertenbiefstuk

Ingrediënten:

- 10 roseval aardappels
- 2 rode uien
- 2 friszoete appels
- 4 hertenbiefstukken (a 125 g)
- 100 g boter
- 2 scheutjes witte balsamicoazijn
- honing naar smaak
- mosterd naar smaak
- 2 flinke scheuten olijfolie
- 600 g boerenkool
- 500 g cherrytomaten
- 1 a 2 bakjes waterkers
- 1 zak gedroogde cranberries



Bereiding:

Snijd de ongeschilde roseval aardappeltjes in blokjes. Breng water met zout aan de kook. Kook de aardappeltjes in circa 5 minuten beetgaar en giet af. Pel en snijd de ui in dunne halve ringen. Snijd de ongeschilde appel in dunne plakjes.

Kruid de biefstukjes met peper en zout. Verhit een scheutje olie in de pan en schroei de biefstukjes om en om dicht. Haal de biefstuk uit de pan en laat rusten, verpakt in aluminiumfolie.

Maak ondertussen de rest van de salade af. Klop de azijn, honing, mosterd en olijfolie tot een dressing. Snijd de boerenkool fijn. Halveer de tomaatjes. Laat de boerenkool en de tomaatjes circa 10 minuten trekken in de dressing zodat de boerenkool wat zachter wordt.

Zet de koekenpan terug op het vuur en voeg de boter toe in de pan. Bak de biefstuk nog even krokant. Meng de waterkers door de boerenkool en schep de salade op een bord. Verdeel de appel, rode ui en cranberries erover. Snijd de biefstuk in mooie dunne plakjes en verdeel over de salade.

## Pompoensoep met kerrie-crème

### Ingrediënten:

#### Pompoensoep:

- 1,5 pompoen (a 2 kg)
- 6 takjes tijm
- olijfolie
- 3 sjalotten
- 6 teentjes knoflook
- boter
- 4,5 cm gember
- 1,5 citroen
- 1,5 sinaasappel
- 9 blaadjes laurier
- 3 l groentebouillon
- 300 ml room

#### Kerrie-crème:

- 1,5 theel. Kerrie
- 6 eetl. Crème Fraiche
- 15 takjes bladpeterselie

#### Garnituur:

- 1,5 romanesco

#### Knoflookcroutons:

- 8 tot 12 witte boterhammen
- 3 teentjes knoflook

### Bereiding:

#### Pompoensoep:

Verhit de oven voor op 200 graden. Snijd de pompoen in parten en verwijder de zaden / schil. Haal met de parisienneboor circa 5 balletjes per persoon uit de parten en bewaar deze. Leg de overige pompoen in een ovenschaal, strooi hier de fijngehakte blaadjes van de tijm over en schenk er wat olijfolie overheen. Laat circa 20 minuten bruineren in de oven.

Verwarm een grote soeppan op een laag vuurtje. Pel en snipper de sjalotten. Pel en hak de knoflook. Voeg boter toe aan de pan en fruit de sjalot en knoflook circa 2 minuten. Schil en rasp de gember boven de pan. Haal met een dunschiller de schil van de citroen en sinaasappel en lege deze apart. Pers de citrusvruchten boven de pan. Voeg de pompoen, bouillon, de achtergehouden citroen -en sinaasappel schillen en laurier toe. Laat alles circa 15 minuten koken.

Verwijder de laurier blaadjes en de schillen van de citroen en sinaasappel en pureer de soep. Schenk de room erbij en breng nogmaals aan de kook.





#### Garnituur:

Breng een pan water met een beetje zout aan de kook. Blancheer de pompoenballetjes circa 2 minuten, snijd kleine roosjes van de romanesco en blancheer deze circa 1 minuut mee. Koel ze terug op koud water.

#### Kerrie-crème:

Verhit een klein scheutje olie in een pan en myoteer de kerrie (dit wil zeggen verwarm de kerrie met een beetje olie zodat de smaak los komt). Laat de olie even afkoelen en schenk deze bij de crème fraîche en roer tot een gladde crème. Pluk de bladpeterselie en snijd deze fijn voeg deze toe aan de crème.

#### Knoflookcroutons:

Verhit een scheut olie in een koekenpan. Pel en halveer de knoflook en haal de knoflook na circa 2 minuten uit de Olie. Snijd de boterhammen in blokjes en bak in circa 5 minuten goudbruin in de knoflookolie. Schud regelmatig om. Zet in een apart bakje op tafel.

#### Serveren:

Leg wat van de pompoenballetjes en romanesco in een soepkom. Schenk de soep erop en schep er een beetje kerriecrème op.

## Gratin van zoete aardappel, spruitjes en geitenkaas en hertenbiefstuk met bosbessenjus

### Ingrediënten:

#### Gratin:

- 500 g zoete aardappels, geschild
- 500 g spruitjes, panklaar
- 250 g zachte geitenkaas, verbrokken
- 200 ml room
- 1 ei
- 1 theel. verse of gedroogde tijmblaadjes
- 50 g walnoten

#### Hertenbiefstuk:

- 8 hertenbiefstukjes a 125 g
- boter
- peper
- zout

#### Bosbessenjus:

- 400 ml wildfond
- 500 g bosbessen
- 2 eetl. suiker
- 2 eetl. maïzena

### Bereiding:

#### Gratin van zoete aardappel en spruitjes met geitenkaas:

Verwarmde oven voor op 200 graden. Schil de zoete aardappels, halveer ze in de lengte en snijd in dunne plakjes. Maak de spruitjes schoon en snijd ze in dunne plakjes. Blancheer de spruitjes 1 minuut in kokend water, laat uitlekken en verdeel over de ingevette ovenschaal. Verdeel de helft van de geitenkaas erover. Blancheer de aardappelplakjes 1 minuut, laat uitlekken en leg bovenop de spruitjes. Klop de room los met het ei, de tijm en peper en giet over de aardappelplakjes. Verdeel de rest van de kaas en de walnoten erover. Bak de schotel in het midden van de oven in circa 20 minuten gaar.

#### Hertenbiefstuk:

Verhit de boter in een koekenpan en bak de biefstukken om en om aan. Bestrooi ze met zout en peper. Bak de biefstukken in circa 4 minuten per kant rosé.

#### Bosbessenjus:

Laat in een pan de fond met de bessen en suiker zachtjes inkoken. Leng de maïzena aan met een scheutje water en bind de jus hiermee af.

#### Serveren:

Leg wat van de Gratin op een bord. Leg een stuk hertenbiefstuk erbij en de bosbessenjus over het vlees.

## Hemelse modder en sabayon met aardbeien

Ingrediënten:

Hemelse modder:

- 75 g roomboter
- 4 eieren
- 2 eetl. suiker
- 150 g pure chocolade
- 120 g melk chocolade

Sabayon met aardbeien:

- 500 g aardbeien
- 4 eieren
- 3 eetl. (witte basterd) suiker
- 100 ml sinaasappellikeur



Bereiding:

Hemelse modder:

De boter en de beide chocoladesoorten samen “au bain-marie” smelten. Als het mengsel gesmolten is van het vuur laten afkoelen (niet geheel laten opstijven). Intussen de eierdooiers zorgvuldig scheiden van het eiwit. De dooiers, de twee lepels suiker en een lepel warm water (om de suiker te smelten) goed roeren tot een glad papje. Daarna de eiwitten goed stijf kloppen of mixen. Vervolgens eerst het eigeel-mengsel door de afgekoelde chocolade mengen en daarna pas het geklopte eiwit (niet roeren maar scheppen!). In vormen gieten en laten opstijven in de koelkast.

Sabayon met aardbeien:

Kroontjes van aardbeien verwijderen en aardbeien voorzichtig wassen en in vergiet laten uitlekken. Aardbeien halveren en over 8 kommetjes / wijnglazen verdelen. In pan ruim water aan de kook brengen. Eieren splitsen, in hittebestendige kom eierdooiers (eiwit wordt niet gebruikt) en suiker ca. 5 minuten met mixer kloppen, tot mengsel lichtgeel en romig is. Vuur zeer laag zetten, zodat water onder het kookpunt blijft. Kom op pan zetten (bodem mag het water niet raken) en likeur al kloppend met mixer geleidelijk bij dooiermengsel schenken. Mengsel 10-15 minuten blijven kloppen, tot sabayon gebonden en luchtig is. Sabayon over aardbeien scheppen.

## 6. 12-03-2018 Samengesteld door Frans Winkelmolen

Aantal personen: 8

- Spiesjes met mozzarella, peer en rozemarijn
- Garnalengkroketjes met avocadodressing
- Tagliata met Ravioli van kaas en spinazie
- Citroenijs chocolademousse en limoncello

### Spiesjes met mozzarella, peer en rozemarijn

Ingrediënten:

- 6 takjes rozemarijn
- 2,5 rijpe peren, geschild, elke peer in zes parten
- 300 g mozzarella, in 12 stukjes gescheurd
- één derde ciabatta, in stukjes
- 16 plakjes pancetta
- 3 kleine tenen knoflook, geplet
- geraspte schil en sap van 1 citroen
- extra vergine olijfolie



Bereiding:

Maak spiesjes van de rozemarijn door de naaldjes eraf te rissen (laat ze op de bovenste paar centimeter zitten). Hak de naaldjes van 1 takje fijn en doe ze in een grote kom met de peren, mozzarella, ciabatta, pancetta, knoflook, citroen-raspel en -sap, de olie en wat zout en peper. Meng goed.

Laat 5-10 minuten marineren. Rijg de stukjes aan een "saté-stokje" in de volgorde peer, mozzarella, brood. Wikkel de pancetta zorgvuldig om de mozzarella; het brood en de peer beschermen de kaas tegen de hitte. Zet de grill ondertussen op de hoogste stand.

Leg de spiesjes op een met bakpapier beklede bakplaat en gril ze 5—6 minuten; keer ze halverwege om. De pancetta wordt krokant en de mozzarella lekker smeuïg. Serveer met wat druppeltjes citroensap.

## Garnalenkroketjes met avocadodressing

Ingrediënten:

Garnalenkroketjes:

- 750 g aardappels, geschild
- flinke klont roomboter
- 1 rode ui, fijngesnipperd
- sap en geraspte schil van 1 limoen
- 200 g kleine gekookte garnalen
- 100 g wit krabvlees
- 1 a 2 theel. aji amarillo-pasta
- 100 g bloem
- 2 eieren, losgeklopt
- 100 g broodkruimels
- 1 l plantaardige olie
- stukje brood, om de olie te testen

Avocadodressing:

- 2 rijpe avocado's
- 2 limoenen
- 1 rode ui
- 1 rijpe tomaat
- 1 bos koriander
- extra vergine olijfolie

Bereiding:

Snijd de aardappels in even grote stukken en doe ze in een pan koud, gezouten water. Breng aan de kook en laat 15-20 minuten koken, tot ze gaar zijn. Giet af, laat droog stomen en maak een gladde puree (gebruik een aardappelknijper, als je die hebt). Breng op smaak met flink wat zout en peper en meng er een klont boter door.

Maak nu de guacamole-achtige dressing. Schraap het avocadovruchtvlees in een kom. Breng op smaak met zout en peper en knijp er het sap van 2 limoenen bij. Rasp de ui en tomaat erbij en stamp tot een grove guacamole. Hak de koriander en voeg die toe met flink wat olie. Zet apart.



Doe de gesnipperde ui in een kom. Voeg sap en rasp van 1 limoen toe, schep om en laat 5-10 minuten staan. Hak de garnalen fijn en meng met het krabvlees, de aji amarillo-pasta en flink wat zout en peper. Meng de uien, zonder het sap, door het garnalenmengsel.

Zet 3 kommen klaar; één met bloem, één met de losgeklopte eieren en één met broodkruimels. Pak een handvol aardappelpuree en vorm er een bal van (met een doorsnede van 4 cm). Druk met je duim een 2 cm diep gat in het midden en lepel er wat garnalenmengsel in. Sluit het gat voorzichtig om de vulling en ga zo door tot alle puree en vulling op zijn (je moet ongeveer 15 kroketten hebben).

Rol elke kroket door de bloem, het ei (laat het teveel eraf druppen), en bedek met broodkruimels.

Giet de olie in een grote pan en verhit hem tot 180 graden. Test de temperatuur van de olie door een stukje

brood erin te laten vallen. Als deze binnen 1 minuut bruin kleurt, is de olie klaar voor gebruik. Laat de kroketten met een schuimspaan in de hete olie zakken en bak ze 4 minuten, tot ze goudbruin en knapperig zijn (doe dit in delen). Laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer ze heet.

## Tagliata met Ravioli van kaas en spinazie

Ingrediënten:

Tagliata:

- 1200 g biefstuk
- 12 eetl. olijfolie
- 4 eetl. roomboter
- snufje zeezout
- vers gemalen peper
- 4 tenen knoflook
- 3 citroen
- 4 takjes rozemarijn
- 120 gram rucola
- 80 g Parmezaanse kaas (vlokken)
- scheutje extra virgine olijfolie

Ravioli met kaas en spinazie:

- 750 g pastadeeg
- 14 eetl. parmezaanse kaas
- 10 eetl. ricotta, verkruimeld
- 90 gram boter
- 14 blaadjes salie
- Voor de vulling:
  - 500 g spinazie
  - 250 g ricotta
  - 1 ei
  - 4 eetl. parmezaanse kaas
  - snoeptomaatjes

Bereiding:

Ravioli met kaas en spinazie:

Was de spinazie voor de vulling. Kook de blaadjes 5 minuten in net niet kokend water. Laat ze goed uitlekken / knijp ze een beetje uit. Hak ze fijn. Klop de ricotta in een kom heel glad en roer de spinazie erdoor. Voeg het ei en de parmezaan toe. Breng met zout en peper op smaak en roer het geheel nogmaals glad.

Maak het deeg voor de pasta. Voeg er een beetje extra zout aan toe. Rol het deeg tot een dunne lap uit. Vouw het dubbel en snij het op de vouwrand door. Zo heb je twee gelijk helften. Leg op de ene helft op regelmatige afstanden een beetje vulling. Leg de andere helft er overheen en snijd er ravioli van. Druk de randen goed aan zodat ze niet opengaan in de pan. Kook de ravioli ongeveer 4 minuten of totdat de vulling gaar is. Laat ze uitlekken en doe ze in een warme schaal. Smelt ondertussen boter in een pannetje en bak de salie goudbruin. Bestrooi de ravioli met de ricotta en Parmezaan, overgiet ze met salieboter en dien ze op.



Tagliata:

Laat de biefstuk op kamertemperatuur komen. Dep droog. Verwarm de oven voor op 100 graden graden.

Verhit 4 eetlepels olijfolie en 4 eetlepels roomboter in de pan. Bak de biefstuk om en om. medium rare. Blijf

erbij staan en draai aan alle kanten. Haal het vlees uit de pan en kruid met peper en zout. Omwikkel de biefstuk met aluminium folie en zet in een oven van 100 graden.

Vang het braadvocht op uit de pan. Maak de pan niet schoon! Verwijder de schil van de knoflook en plet met de muis van je hand. Schil 2 schillen van de citroen en wrijf de schillen tussen je vingers zodat de olie uit de citroen vrijkomt. Pers de citroen uit. Verwarm de pan opnieuw en voeg de knoflook, citroenschillen, restant van de olijfolie, de rozemarijn en de helft van het citroensap toe en laat 5 minuten zachtjes pruttelen. Haal door een zeef en voeg de rest van het apart gehouden braadvocht toe.

Haal het vlees uit de oven en snijd in plakjes. Giet een gedeelte van de dressing erover. Maak een dressing van de helft van het citroensap met een scheutje extra virgine olijfolie en hussel de rucola erdoor. Leg de rucola op het vlees en maak af met de Parmezaans vlokken. Zet de rest van de dressing op tafel, zodat iedereen naar wens meer dressing kan toevoegen.

Tomaatjes:

doe boter met wat olie in de pan. Bak de tomaatjes met een snuifje zout tot ze zacht zijn (pruttelen). Voeg gedurende het bakken suiker toe (afgestreken eetlepel).



## Citroenijs chocolademousse en limoncello

### Ingrediënten:

Citroenijs:	Chocolademousse:	Extra:
- 6 eidooiers	- 100 g roomboter	- 2,5 dl slagroom
- 225 g fijne suiker	- 5 eieren	- takje munt
- 6 dl melk	- 2,5 eetl. suiker	- 8 glaasjes limoncello
- 3 dl citroensap	- 200 g pure chocolade	
- rasp van 1 citroen	- 160 g melk chocolade	
- 1,5 dl (slag)room		

### Bereiding:

#### Citroenijs:

Klop de eidooiers met de helft van de suiker tot er een dik-romig mengsel Breng ontstaat. ondertussen de melk met de citroenrasp en de rest van de suiker aan de kook in een pannetje. Giet de hete melk bij het eiermengsel en roer het goed door elkaar. Doe het geheel terug in de pan en laat het op een laag vuurtje al roerend dik worden. Haal de pan van het vuur, voeg citroensap en room toe en laat het afkoelen. (in de diepvries) Draai op tot een stevige massa in de ijsmachine en zet tot gebruik in de diepvries.



#### Chocolademousse:

De boter en de beide chocoladesoorten samen "au bain-marie" smelten. Als het mengsel gesmolten is van het vuur laten afkoelen (niet geheel laten opstijven). Intussen de eidooiers zorgvuldig scheiden van het eiwit. De dooiers, de twee lepels suiker en een lepel warm water (om de suiker te smelten) goed roeren tot een glad papje. Daarna de eiwitten goed stijf kloppen of mixen. Vervolgens eerst het eigeel-mengsel door de afgekoelde chocolade mengen en daarna pas het geklopte eiwit (niet roeren maar scheppen!). In vormen gieten en laten opstijven in de koelkast.

Serveer op een bord een bolletje chocolademousse, een bolletje citroenijs, een bolletje slagroom en een glaasje limoncello. garneer met een paar blaadjes munt.

## 7. 23-04-2018 Samengesteld door Rob Drissen

Aantal personen: 8

- Groene asperge salade met walnoot en feta
- Aspergequiche
- Ravioli met asperges en ricotta
- Gekarameliseerde asperges met aardbeien

### Groene asperge salade met walnoot en feta

Ingrediënten:

- 600 g groene asperges
- 350 g kerstomaatjes
- 200 g feta kaas
- 50 g walnoten
- 8 eetl. olijfolie
- 4 eetl. balsamico azijn
- peper
- zout

Bereiding:

Snijd aan de onderkant van de groene asperges een stukje weg en snijd de rest in stukken van ongeveer 4 cm en doe deze in een ruime kom. Giet er kokend water overheen en laat ze ongeveer 2 minuten staan. Halveer ondertussen de tomaatjes. Giet de beetgare asperges af en doe de tomaatjes bij de asperges in de kom. Voeg de olijfolie toe en breng goed op smaak met peper en zout. Verdeel over de borden en brokkel de feta kaas erover, verdeel de walnoten en maak het af met een scheutje balsamico azijn.



## Aspergequiche

### Ingrediënten:

- 500 g verse groene asperges
- 300 g Zeeuws spek
- 16 vellen bladerdeeg
- 30 g verse peterselie
- 8 middelgrote eieren
- 400 ml crème fraîche
- 200 g geraspte kaas



### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Verwijder de houtachtige onderkant van de asperges en kook ze in water met zout in ca. 8 minuten beetgaar (let op bij dunnere asperges wordt de kooktijd ook minder). Bak het spek in een koekenpan zonder olie of boter knapperig. Bekleed de ingevette vorm met het deeg en leg de asperges en het spek erop. Snijd de peterselie fijn. Klop de eieren los met de crème fraîche. Voeg hieraan de kaas, peterselie en peper en evt. zout toe. Schenk het eimengsel over de asperges en het spek. Bak de quiche in ca 35 minuten goudbruin en gaar.

## Ravioli met asperges en ricotta

### Ingrediënten:

#### Deeg:

- 500 g meel tipo 00
- 5 eieren
- 2 eetl. olijfolie
- peper
- zout

#### Saus:

- 1 pakje roomboter
- verse salie
- 1 rode peper

#### Vulling:

- 600 g groene asperges
- 300 g ricotta
- 1 ui
- 1 eidooier
- 4 eetl. olijfolie
- 3 eetl. geraspte Parmezaanse kaas
- peper
- zout
- Nootmuskaat

### Bereiding:

#### Deeg:

Doe de bloem in een kom of stort de bloem op uw werkblad. Maak hierin een kuil en breek de eieren boven de kuil. Roer met een vork de eieren voorzichtig door het meel. Ga door met kneden met uw handen net zolang tot er een mooie soepele deegbal ontstaat. Aan het begin kan het deeg te droog lijken maar door te kneden wordt het deeg steeds soepeler. Kneed dus niet te kort. Dit is belangrijk om het deeg straks goed uit te kunnen rollen. Verpak de deegbal in een stukje plastic huishoudfolie tot aan gebruik.



#### Vulling:

Snijd de harde onderkant van de asperges. Was de asperges en snijd de stelen van de asperges in kleine stukjes. Houd de aspergepunten (kopjes) heel. Snipper de ui zeer fijn. Verwarm in een pan de olijfolie. Fruit hier de ui glazig. Voeg de gesneden aspergestukjes toe. Bewaar de aspergepunten (kopjes). Schenk een klein beetje water op de asperges. Doe de deksel op de pan en laat de asperges zachtjes gaar koken. De asperges moeten mooi zacht zijn. Maak ze op smaak met zout en versgemalen peper en nootmuskaat. Laat de ricotta uitlekken. Voeg de gekookte, zachte asperges aan de ricotta toe en meng dit samen met de eidooier goed door elkaar. Voeg de geraspte Parmezaanse kaas toe. En meng ook deze door de vulling. Maak goed op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

#### Ravioli:

Pak de deegbal uit het plasticfolie en rol het deeg uit tot een mooie dunne plak. Je kunt dit of met de hand uitrollen of met een pastamachine. Maak deegrepen van ongeveer 10 cm breed en snijd hiervan vierkantjes ter grootte van het raviolivormpje. Leg het deeg op het raviolivormpje en doe hierop een beetje van de vulling. Klap het raviolivormpje dicht en druk dit goed aan. Zorg dat de kanten goed aangedrukt zijn anders loopt de vulling eruit tijdens het koken. Zet een grote pan met water op en breng het water aan de kook. Als het water kookt voeg dan zout toe en kook de ravioli beetgaar. Als de ravioli boven komt drijven is deze gaar. Haal de ravioli voorzichtig uit het water met een schuimspaan of zeef.

#### Saus:

Smelt in een koekenpan de boter. Snijd de rode peper zeer fijn. Voeg de aspergepunten, wat salieblaadjes en de rode peper toe en laat deze enkele minuten zachtjes bakken.

Doe de ravioli in de pan bij de aspergepunten, verwarm heel even en serveer de ravioli con asparagi meteen met een beetje geraspte Parmezaanse kaas.

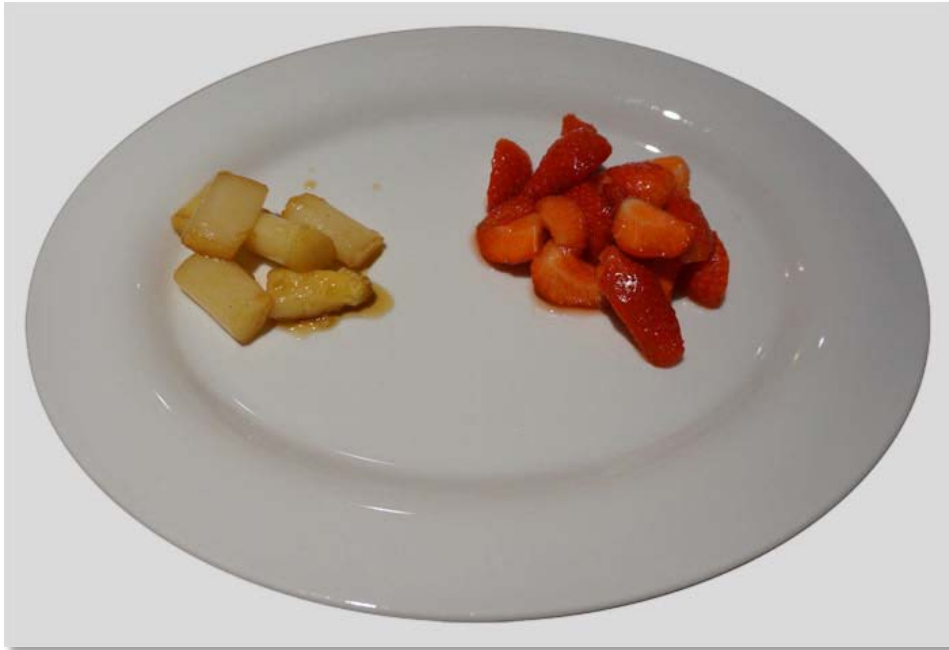
## Gekarameliseerde asperges met aardbeien

Ingrediënten:

- 400 g witte asperges
- 400 g aardbeien
- 40 g boter
- 4 eetl. suiker

Bereiding:

Snijd de aardbeien in vieren. Schil de asperges met een dunschiller. Snij het houtachtige onderkantje eraf en snij de asperges in stukjes van ongeveer 3 cm. Kook de asperges in ongeveer 10 minuten gaar, maar zorg er goed voor dat ze niet te gaar worden want ze worden straks nog even gebakken. Als de asperges gekookt zijn giet je ze af. Verwarm de boter in een pannetje en voeg de suiker hier aan toe. Als de suiker goed gesmolten is voeg je de asperges toe. Karamelliseer ze even 2 minuutjes. Serveer met de in vieren gesneden aardbeitjes. Doe hier eventueel nog wat karamel uit de pan overheen.



## 8. 14-05-2018 Samengesteld door Frank Theeuwen

Aantal personen: 8

- Paddenstoelencrostini
- Knolselderijsoep met peterselie-olie
- Kipspiesjes met gepofte aardappel en bietjessalade
- Frambozen-ijstaart met pistachenoten

### Paddenstoelencrostini

Ingrediënten:

- 2 eetl. olijfolie
- 1 ui
- 500 gr paddenstoelenmelange ,in reepjes
- 1 theel. citroensap
- 8 sneetjes landbrood
- 3 eetl. groene pesto
- 2 takjes peterselie (fijngesneden)

Bereiding:

Verhit de olie in een koekenpan en bak de ui al omscheppend 3 minuten. Voeg de paddenstoelen toe en bak op hoog vuur al omscheppend ca. 5 minuten. Strooi er peper en zout naar smaak over. Voeg het citroensap toe en laat kort afkoelen.

Rooster het brood en snij de sneetjes diagonaal door. Besmeer de sneetjes brood met de pesto. Verdeel het paddenstoelenmengsel erboven en bestrooi met de peterselie.



## Knolselderijsoep met peterselie-olie

### Ingrediënten:

- 1,5 kg knolselderij
- 2 tenen knoflook
- 2 uien
- 25 g ongezouten boter of margarine
- 1 theel. gemalen nootmuskaat
- 2 kippenbouillontabletten
- 1,25 ml kraanwater
- 2 conference peren
- 125 ml verse slagroom
- 30 g verse peterselie
- 6 eetl. traditionele olijfolie
- 3 eetl. appelciderazijn



### Bereiding:

Schil de knolselderij en snijd in stukken van 2 cm. Snijd de knoflook fijn en snijd de ui in halve ringen. Verhit de boter in een pan met dikke bodem en bak de knolselderij en ui 5 minuten (roer regelmatig). Voeg de knoflook, nootmuskaat, peper en eventueel zout toe en bak 3 minuten (roer regelmatig).

Voeg de bouillontabletten en het water toe, breng aan de kook en laat in 15 minuten op laag vuur met de deksel op de pan koken.

Schil ondertussen de peren, snijd in kwarten, verwijder het klokhuis en snijd in parten. Neem de pan van het vuur, voeg de peer toe en pureer met de staafmixer. Maak de staafmixer schoon. Voeg de slagroom toe, breng op smaak met peper en eventueel zout en verwarm 5 minuten op laag vuur.

Snijd ondertussen de peterselie grof, doe met de olie en azijn in een hoge beker en pureer met de staafmixer. Breng op smaak met (versgemalen) peper en eventueel zout. Verdeel de soep over kommen en besprenkel met de peterselie-olie.



## Kipspiesjes met gepofte aardappel en bietjessalade

Ingrediënten:

- 8 kruimige aardappelen, schoon geboend
- 2 eetl. chimichurri kruiden
- 1 eetl. olijfolie
- 320 g scharrelkipfiletblokjes
- 2 uien
- 170 g Griekse yoghurt 0% vet
- 500 g gekookte bietjes
- 150 g rauwkost bietjes julienne
- 3 eetl. rode wijnazijn
- 8 satéprikkers
- grillpan

Bereiding:

Verwarm oven voor op 200 graden. Verpak elke ongeschilde aardappel in een stuk aluminiumfolie en pof ca. 45 minuten in het midden van de oven. Controleer na 40 minuten of de aardappelen gaar zijn door er met een vork in te prikken. Komt de vork er weer gemakkelijk uit, dan zijn de aardappelen gaar.

Meng ondertussen 1 eetlepel chimichurri kruiden met de olijfolie en meng dit door de kipfiletblokjes. Snijd de uien in partjes. Rijg de kipplokjes en uienpartjes om en om aan de satéprikkers.

Meng de yoghurt met de rest van de kruiden. Schil de bietjes en snijd in dunne partjes. Besprenkel de bietenpartjes en bietjes julienne met de azijn.

Verhit de grillpan en gril de kipspiesjes in 10 minuten goudbruin en gaar. Keer regelmatig. Serveer de spiesjes met de gepofte aardappelen, yoghurtsaus en bietjessalade.



## Frambozen-ijstaart met pistachenoten

### Ingrediënten:

- 75 g kristalsuiker
- 50 ml kraanwater
- 95 g gepelde pistachenoten
- 100 g witte chocolade met crisped rice
- 2 l vanilleroomijs
- 7 eetl. frambozenjam
- 250 g verse frambozen
- bakpapier
- cakeblik (2 liter)



### Bereiding:

Doe de suiker met het water in een steelpan. Laat de suiker op laag vuur oplossen en laat de siroop verder koken tot deze goudbruin kleurt. Leg ondertussen een stuk bakpapier op een bord en leg daarop 50 g pistachenoten. Schenk de karamel over de noten en laat het geheel ca 30 minuten afkoelen.

Hak de notenkaramel met een keukenmes in kleine stukjes en doe in een kommetje. Hak de chocolade in kleine stukjes en doe in een ander kommetje. Bekleed het cakeblik met een ruim stuk bakpapier.

Neem het ijs uit de vriezer, stort het op een snijplank en snijd het in plakken van 1,5 cm dik. Bedek de bodem van het blik met plakken ijs. Duw met de bolle kant van een lepel tot een egale laag. Verdeel er 2 eetlepels jam over en bestrooi met de chocolade. Bedek met plakken ijs en druk weer aan tot een egale laag. Verdeel er 3 eetlepels jam over en bekleed weer met plakken ijs. Druk aan. Verdeel er 2 eetlepels jam over en bestrooi met de pistachekaramel. Dek af met de rest van het ijs. Vouw het bakpapier over het ijs en zet het minimaal uur in de vriezer.

Hak ondertussen de rest van de pistachenoten in kleine stukjes. Stort de ijstaart op een mooie schaal en verwijder het bakpapier. Verdeel eerst de gehakte nootjes en vervolgens de frambozen erover. Serveer direct.