

Recepten

Heldere paddestoelensoep (4 personen)

Ingrediënten:

1 liter tuinkruidenbouillon (van tabletten)
125 ml witte port
30 gr boter
3 stuks worteltjes in plakjes
250 gr bospaddestoelen in plakjes
2 e fijngehakte peterselie
verse peper en zout naar smaak

Bereidingswijze:

1. Breng de bouillon met de port aan de kook en kook hem op een hoog vuur in tot circa 1 liter.
2. Verhit de boter in een koekenpan en bak de worteltjes 3 minuten. Voeg de paddestoelen toe en bak ze al omscheppend, totdat ze bruin beginnen te worden. Voeg ze aan de bouillon toe en breng alles aan de kook.
3. Breng de soep op smaak met peper en zout. Roer de peterselie erdoor en schep de soep in de borden.

Mosterdsoep met maïs (6 personen)

Ingrediënten:

1 l kippenbouillon
1,5 bk crème fraîche
3 el Dijon mosterd
1,5 bl maïs
125 gr ontbijtspek
1,5 el olie
3 el fijngehakte peterselie
1 el citroensap
peper en zout

Bereidingswijze:

1. Breng de bouillon aan de kook. Roer de mosterd erdoor, meng de uitgelekte maïs erdoor en laat die zachtjes door en door warm worden.
2. Snijd de ontbijtspek in kleine stukjes. Verhit de olie en bak hierin het spek uit. Schep de spekjes uit de pan en laat ze op keukenpapier uitlekken.
3. Breng de soep op smaak met zout, peper; citroensap met de crème fraîche al kloppend naar de kook toe brengen. Roer de peterselie erdoor en strooi er op het laatst de uitgebakken spekjes erover.

Notensalade met roquefort (6 personen)

Ingrediënten:

300 gr Roquefort
200 gr walnoten
400 gr gemende sla (kropsla, eikenbladsla, krulandijvie, enz.)
5 el groene, ontpitte olijven
1 el citroensap
8 el notenolie of olijfolie
1 tl zout

Bereidingswijze:

1. Was de sla en dep ze droog. Snij ze niet te klein. Doe ze in een ruime slakom.
2. Snij de olijven in kleine blokjes. Breek de noten in kleine stukjes.
3. Snij de Roquefort in kleine blokjes of verbrokkel hem volledig. Voeg dit bij de sla.
4. Giet de olie met het citroensap en het zout over de sla en meng alles luchtig.

Salade Niçoise (6 personen)

Ingrediënten:

300 gr	gemende sla (kropsla, eikenbladsla, krulandijvie, enz.)
1 stuks	komkommer
1,5 stuks	rode paprika
1,5 stuks	groene paprika
3 stuks	kleine uien
12 à 16	ansjovissen in olijfolie (uit blik)
225 gr	tonijn in eigen nat (uit blik)
6 stuks	eieren
6 stuks	grote tomaten
225 gr	zwarte olijven
5 takjes	basilicum
1,5 dl	olijfolie
6 teentjes	knoflook
	zout en versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze:

1. Was de sla en de andere groenten. Snij de slabaderen in reepjes. Snij de tomaten en de komkommer in schijfjes. Pel de uien en snij in dunne ringen. Ontpit de paprika's en snij ze in dunne reepjes. Doe alles in een slakom.
2. Laat de tonijn uitlekken en snij ze in stukken. Voeg ze samen met de olijven en de doorgesneden ansjovis bij de sla.
3. Kook de eieren, laat ze afkoelen, pel ze, snij ze in plakjes en voeg ze bij de sla.
4. Was de basilicubladeren, versnipper ze en doe ze samen met de olijfolie in een sauspan. Pers er de knoflook bij en roer het mengsel door de saus. Voeg er zout en peper naar smaak toe. Giet alles over de sla en meng flink.

Garnalen empanada's

Ingrediënten:

voor de empanada's:

2	aardappels
375 gr	garnalen
2 el	olie
1 tl	zwart mosterdzaad
0.5 tl	chilipoeder
0.25 kop	kippenbouillon
2 pakjes	bladerdeeg
2 koppen	olie om in te bakken

voor de muntchutney:

1 kop	muntblaadjes
3	lente uitjes fijngesneden
2 tl	suiker
0,33 kop	citroensap
2 el	water

Bereidingswijze:

1. Schil de aardappels en snijd ze in blokjes, Pel de garnalen en hak ze fijn. Verhit de olie in een pan. Fruit de specerijen hier 1 minuut in. Voeg de aardappels en de bouillon toe en meng goed. Dek de pan af en laat de aardappels op een laag vuur bijna gaar worden.
2. Voeg de garnalen toe en laat ze in 10 minuten zonder deksel koken, tot het mengsel vrij droog is. Roer regelmatig. Laat volledig afkoelen.
3. Snij met een stekertje van 8 cm 2 cirkels uit ieder velletje bladerdeeg. Leg een opgehoopte theelepel vulling op iedere cirkel. Maak de randen vochtig en vouw het deeg dicht tot een halve cirkel. Druk de randen goed dicht met je vinger, of gebruik hiervoor een vork.
4. Frituur de empanada's een voor een in matig hete olie in een grote pan. Draai ze regelmatig om tot ze goudbruin zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
5. Meng voor de muntchutney alle ingrediënten in een keukenmachine tot een gladde massa. Serveer de empanada's op een grote schaal met de muntchutney.

Kaas fondue

Ingrediënten:

500 gr vers geraspte kaas
50 gr margarine
50 gr bloem
2,5 fl pils
2 tl kerriepoeder
2 tl paprikapoeder
3 tn knoflook
2 bl bouillon
peper

Bereidingswijze

1. Laat de boter smelten en voeg al roerend de bloem toe. Als de bloem goed vermengd is met de boter, dan het bier in kleine beetjes en al roerend toevoegen.
2. Doe vervolgens de kruiden in de roe, en laat al roerend de kaas langzaam smelten in de roe.

Steak Diane (6 personen)

Ingrediënten:

90 gram boter
5 teentjes knoflook, fijngehakt
750 gram Rib-eye steak (12 dunnen plakken)
2 l worcestersaus
0,75 p crème fraîche
0,75 p gehakte peterselie
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze:

1. Smelt de boter in een pan met dikke bodem. Fruit de knoflook 10 seconden.
2. Voeg de steaks toe en bak elke kant 2 minuten, of minder als je van rood vlees houdt. Haal ze uit de pan en houd ze warm.
3. Doe de worcestersaus, de crème fraîche en de peterselie in de pan. Verwarm op matig vuur gedurende 1 minuut. Breng de saus aan de kook en laat hem 2 minuten zachtjes koken. Breng op smaak.
4. Haal de pan van het vuur. Leg de steaks op een schaal en giet de saus erover. Serveer direct.

Biefstukjes met portsaus (4 personen)

Ingrediënten:

4 varkensbiefstukjes
75 gr boter
1 dl rode port
2 stuks tomaten
1 teen knoflook
mosterd
verse peper en zout naar smaak

Bereidingswijze:

1. Verwarm de port en schil en ontpit en snij de tomaten in stukjes. Bestrijk de biefstukjes aan beide kanten met mosterd. Verwarm de helft van de boter en bak hierin de biefstukjes bruin.
2. Neem het vlees uit de pan. Schenk in de bakboter de verwarmde port. En voeg er de tomaten en de uitgeperste knoflook aan toe. Laat het portmengsel enkele minuten inkoken en leg het vlees terug in de pan. Stoof het vlees 6 minuten.
3. Neem het vlees uit de pan en kook de saus in. Breng op smaak met zout en peper en meng er de rest van de koude boter door.

Kalfsoesters in saffraansaus (8 personen)

Ingrediënten:

2 st sjalotjes
40 gr boter
2 d droge witte wijn
1,5 tl saffraanpoeder
4 dl slagroom
zout en peper
16 st kalfsoesters à 60 gr
6 e bloem
4 el olie

In de plaats van het goedkopere saffraanpoeder kan je ook de veel duurdere saffraandraadjes (± 2 envelopjes) gebruiken.

Bereiding:

1. Pel en snipper de sjalotjes. Verhit de boter en bak hierin de sjalotjes ca. 4 min.
2. Schenk de wijn erbij en roer het saffraanpoeder erdoor. Laat de wijn op een hoog vuur inkoken tot er nog ca. 3 el vocht over zijn.
3. Roer de slagroom erdoor en breng de saus opnieuw aan de kook. Laat de saus in ca. 10 minuten inkoken.
4. Voeg naar smaak peper en zout toe.
5. Wrijf intussen het vlees in peper en zout. Wentel het vlees door de bloem en schud de overtollige bloem eraf.
6. Verhit de olie en bak hierin het vlees snel rondom bruin.
7. Verdeel de saus over de borden en leg het vlees erop.