

Ronald's
Recepten
boek

Pasta met Tomaten-venkel room saus.



1. 1.5 a 2 venkel knollen in kleine stukjes
2. 2 uien i stukjes
3. 4 tenen knoflook
4. 5 a 6 grote tomaten ontveld en in stukjes
5. Groot bekertje creme fraiche
6. Geraspte Parmezaanse kaas
7. Knor
8. Piri piri
9. suiker

Venkel stukjes in de magnetron in ca. 3 minuten garen.

In braadpan uien in olijfolie fruiten en halverwege knoflook toevoegen. Als alles een kleurtje heeft gekregen de venkel toevoegen en met de deksel Op de pan alles minstens 10 min laten sudderen.

Dan tomaten toevoegen en zonder deksel alles nog eens een minuut of vijf laten sudderen. Een a twee scheppen suiker toevoegen en knor en een flinke scheut piri piri.

Op dat moment de pasta in het aan de kook gebrachte water doen. Voeg nu de creme fraiche toe en laat deze terwijl de pasta kookt door en door warm Worden. Eventueel nog wat binden met allesbinder.

Asperges met Ronald's Asperge saus



1. Minstens 2kg asperges (4 pers)
2. 4 gekookte eieren
3. Ca. 20 gr boter (5mm blue band)
4. Ca. 20 gr bloem (2 dessert lepels zonder kop)
5. Nootmuskaat
6. Bijna heel plantje bieslook
7. Paar takjes tijm
8. melk

Eieren pellen en in kleine stukjes snijden

Bieslook en tijm versnipperen

Asperges schillen en aan de kook brengen.

Als de Asperges ca. 8min hebben gekookt gas uit draaien en na laten Garen.

Voeg aan ca. 250 ml kookvocht 250ml melk toe.

Smelt de boter en voeg als deze gesmolten is de bloem toe. Roer even Duchtig met een pollepel. Voeg dan een scheut van de melk+water toe. Roer goed tot het opgenomen is. Weer een scheut, weer roeren etc. Ga op een gegeven moment over op de garde. Roer tot een mooie gladde Saus is ontstaan.

Voeg ca. ½ bol nootmuskaat toe + knor + piri piri + bieslook/tijm

Laat nog een minuutje doorkoken

Ronald's verrukkelijke vistaart

1. 1.5 kg geschilde aardappels (klein pannetje vol)
2. 3 tenen knoflook uit de knijper.
3. 2 uien, fijn gesneden
4. 2 grote knollen venkel, in stukjes
5. 2 punt paprika's, in stukjes
6. 2 potjes witte bonen in tomatensaus
7. kool vis filet
8. flinke bos peterselie, fijn gesneden

olie verhitten in koekenpan. Ui en knoflook glazig fruiten. Venkel en paprika toevoegen en met de deksel op de pan stoven onder af en toe omroeren. knor en peper toevoegen

In tussentijd aardappels koken.

De koolvis in stukken snijden en met viskruiden betrouwen na ca. 20 a 25 minuten de vis toevoegen. Af en toe omroeren. De vis vast na ca. 5 minuten uiteen. Nu witte bonen in tomatensaus mee verwarmen. Helft van de peterselie toevoegen en het gas uitdraaien.

puree maken en op smaak brengen met boter, melk, knor, peper nootmuskaat en de rest van de peterselie.

schaal invetten en groenten/vis mengsel op de bodem scheppen. Puree er op verdelen. Afdekken met een laag geraspte kaas.

in de oven 30 minuten bakken. kaas onder de gril bruinen.

Ronald's Hollandse roerbakgroenten



1. 3 paprika's in stukjes
2. halve courgette in stukjes.
3. half bakje champignons in vieren
4. half pond sperziebonen doormidden
5. vijf worteltjes in plakjes
6. 3 tenen knoflook u.d.k.
7. half bosje peterselie fijngehakt
8. geraspte Parmezaanse kaas

Bonen wassen en samen met de wortel plakjes in een met vershoud folie bedekt schaaltje 4 min in de magnetron garen

olijfolie verhitten. knoflook toevoegen, 1x omscheppen en dan paprika's, courgette, champignons roerbakken. Als deze de eerste tekenen van glazigheid gaan vertonen de bonen en de wortels toevoegen. Knorr toevoegen. Alles roerbakken tot de gewenste gaarheid. Vuur laag en er even de fijngehakte peterselie doorheen roeren.

Op het bord er een schepje Parmezaanse kaas overdoen.

Ronald's vegetarische wintersoep



1. 4 aardappelen schoongemaakt in 1cm blokjes
2. 2 preien in ringetjes
3. halve courgette in blokjes
4. 200 gr sperziebonen schoongemaakt
5. 200 gr diepvries doperwten
6. 2 uiten gesneden
7. 4 teentjes knoflook fijngesneden
8. 3 groentebouillon blokjes (AH)
9. bosje peterselie

Verhit olijfolie in een soeppan en bak de ui. Als die een beetje glazig wordt bak dan de knoflook 1 min mee. Voeg dan de prei toe en bak die mee tot de prei een beetje zacht wordt.

Voeg dan aardappelen, boontjes, courgette en de doperwten toe en bak die 5 tot 10 min aan onder voortdurend omscheppen. Schenk er dan 1.5 liter water bij en voeg de 3 groentebouillon blokken toe. Laat alles ca 30min zachtjes gaar koken.

Schep 1/3 van de soep even in een apart pannetje en pureer met de staafmixer de overgebleven 2/3 van de soep. Voeg dan het pannetje met de grove soep weer aan de rest toe. Peper en zout naar smaak toevoegen.

Voeg tenslotte een pot Witt bonen toe en laat alles goed warm worden.

Het is eigenlijk een rommel soep. Er kan van alles in wat er voorhanden is. (wortel, snijbonen, bloemkool etc)

Ronald's venkel soep



1. 1 gesnipperd uitje
2. 3 tenen knoflook grof gehakt
3. 3 grote venkelknollen
4. Ca. 1.5 liter groentebouillon gemaakt van 3 AH groentebouillonblokken
5. Knorr aromaat
6. Olijfolie
7. 2 eetlepels Pernod, Sambuka, Ouzo o.i.d.
8. Naar smaak 2 eetlepels room

Snij de stelen van de Venkel af en bewaar ze.

Sommige mensen gebruiken het groen om te garneren, maar ik vind dat er niet zo smakelijk uitzien.

Snij de rest van de venkel in grove stukken (ca. 1.5cm)

Verhit in een soeppan de olie en fruit het uitje. Als dat een beetje glazig wordt voeg dan de venkel toe, met de stelen en laat alles ca. 10-15 minuten bakken. Af en toe omscheppen.

Voeg de bouillon toe met de knoflook, en voeg peper, Knorr naar smaak toe (niet te zuinig met de Knorr). Laat de soep zo'n 15-20 min pruttelen.

Haal met de schuimspaan de stelen uit de soep (kunnen weg) en pureer de soep met de staafmixer, tot deze helemaal glad is.

In deze staat kan de soep afgekoeld en bewaard worden.

Voor opdienen soep weer verwarmen (als hij natuurlijk al niet warm was) en er twee lepels anijsdrank door roeren.

Je kunt er ook nog een scheut room door roeren, maar nodig is dit niet.

Ronald's winter wortel soep



1. 2 uien
2. 5 tenen knoflook
3. 1kg winterpeen
4. 3 AH groente bouillon blokjes
5. 1 theelepел vers gemalen komijn poeder
6. halve rode peper
7. knor
8. peper
9. ketjap manis
10. olijfolie

Schil de wortel met de kaasschaaf. Halveer ze in de lengte richting en snij ze vervolgens in schijfjes.

Snipper de uien grof. Haal de zaadjes uit de peper en hak hem in heel kleine stukjes. Pel de knoflook en hak de teentjes in stukjes.

Fruit in de soeppan de ui en de rode peper in olijfolie. Bak 1 minuut voor dat de winterpeen wordt toegevoegd het komijn poeder even mee. Voeg dan de winterpeen en de knoflook toe en bak de ca 10min mee.

Voeg ca. 1.5 liter koken water en 3 groente bouillon blokken toe. Wees voorzichtig met het water. Liever eerst iets te weinig. Als de soep iets te dik is, kun je later altijd nog meer water toevoegen. Pureer de soep met de staafmixer.

Op smaak brengen met knor en indien nodig peper.

Ronald's prei-kaas flappen



1. 1 grote prei
2. 3 teentjes knoflook
3. 1 eetlepel bloem
4. flink hoopje grof geschaafde Parmezaanse kaas
5. Pimenton (geroosterd paprika poeder)
6. knor
7. peper
8. 5 plakjes blader deeg ontdooid
9. 1 heel klein eitje

Was de prei d.m.v de 4 maal insnijden truc. Snij de prei in heel fijne ringetjes. Smoor de prei in de olijfolie in een steelpannetje met de deksel er op. Voeg na verloop van tijd de uitgeperste knoflook toe en bak even mee. breng op smaak met pimenton, knor en peper.

Voeg een lepel bloem toe en roer goed door. Als de bloem is ingedikt voeg dan de geschaafde kaas toe en roer goed door tot de kaas gesmolten is.

Laat het mengsel even afkoelen. Kluts in de tussentijd het eitje.

Rek de bladerdeeg plakjes iets uit met de hand. Leg ze met de bebloemde kant naar onderen op het aanrecht. Leg diagonaal op ieder plakje deeg een lepel prei. Vouw de flapjes dicht en druk de rand goed aan. Bestrijk de flapjes met ei en bak ze 20min op 200C

Ronald's Houston saus met rijst

1. 2 rode uien
2. twee kleine venkel knollen
3. flink stuk koolvis (400 gr)
4. 5 teentjes knoflook
5. flinke berg champignons
6. scheutje wijn
7. 2 blikjes tomaten blokjes
8. groot potje creme fraiche (250ml)
9. klein potje groene pesto
10. thee lepel suiker
11. knor
12. peper
13. Surinaamse rijst
14. olijfolie

Pel de uien en snipper ze. Snij de venkel in stukjes. Snij de champignons in vieren.

Fruit de ui in de olijfolie in de braadpan. Bak net voordat de venkel wordt toegevoegd de knoflook 1 minuut mee. Voeg de venkel toe, en bak die met de deksel op de pan ca. 7 min. Voeg dan de champignons toe en bak de ook mee. Voeg na verloop van tijd een scheutje wijn toe om alles goed aan de gang te houden.

Voeg als de groenten goed zacht zijn de blikjes tomaten stukjes toe en laat alles goed aan de kook komen en alles enkele minuten door pruttelen. Voeg de suiker toe en breng op smaak met knor en peper.

Voeg het bekertje crème fraiche toe . Als het mengsel aan de kook is gekomen kan de koolvis erbij die in flinke dobbelstenen is gesneden. Na ongeveer 8 min is de vis gaar. Roer er nu het potje pesto doorheen.

Ronald's windloze erwtensoep

1. 3 flinke preien
2. 1 knol selderij met groen
3. 3 winter wortels
4. 5 tenen knoflook
5. 2 uien
6. HEMA rookworst
7. AH groente bouillon blokken
8. knor
9. peper
10. pimenton
11. ketjap
12. olijfolie

Maak de groente schoon en snij de prei in ringen, de ui in stukjes, de knolselderij in dobbelstenen, de wortels in halve schijfjes en hak de knoflook. Was en snipper het loof van de knolselderij.

Fruit de ui in de olijfolie. Bak als de uien glazig zijn de prei en de knoflook ca. 5 minuten mee. Voeg dan de knolselderij met het groen en de wortel toe met 1.5 liter kokend water. Voeg hieraan 3 bouillon blokken toe.

In deze soep is rookworst wel erg lekker Deze kan nu worden mee gekookt. Het geeft aan de soep een lekkere rokerige smaak. Het zelfde effect kan in de vegetarische variant worden bereikt door flink mespuntje pimenton poeder toe te voegen aan het eind.

Laat de soep ongeveer een halfuur zachtjes koken. Verwijder dan de worst en pureer de soep. Op smaak brengen met knor, ketjap, pimenton, peper.

Jansons verleiding (zweeds gerecht uit Trouw)

1. 1 kg aardappelen
2. 2 grote uien
3. 150gr ansjovis
4. 3dl slagroom
5. boter
6. 3 eetlepels paneermeel
7. peper

Schil de aardappelen, was ze en snij ze in flinterdunne plakjes. Pel de uit en snij ook die in heel dunne ringetjes. Snij de ansjovis in 1cm lange stukjes.

Vet een ovenschaal in en leg op de bodem van de schaal een laagje gedeeltelijk overlappende aardappel schijfjes. Verdeel hierover een laagje ui ringetjes. Verdeel een gedeelte van de ansjovis en strooi peper over het geheel. Breng hierover nog zo'n laag aan. sluit af met een laagje aardappelen.

Schenk hierover de room, zodat alles net onder staat. Strooi over de schotel de paneermeel. Niet te dik, want dan wordt het melig. Verdeel over de paneermaal wat vlokjes boter.

Bak de schotel in de oven gedurende 30 minuten op een temperatuur van 200 graden.

Mozerella Augergine saus met pasta (naar Jamie Oliver)



1. 2 niet al te grote Aubergines
2. 2 uien
3. 5 teentjes knoflook
4. 2 blikjes tomaten in blik
5. groot bekertje creme fraiche
6. 2 bollen Mozzarella
7. vers geraspte Parmezaanse kaas
8. potje pesto of vers gesneden basilicum
9. scheutje basemico azijn
10. schep suiker
11. knor
12. peper
13. olijfolie

Pel de uien en snipper ze. Pel de knoflook. Was de Aubergines en snij ze in dubbelsteentjes.

Verhit een flinke scheut olijfolie en voeg dan de Aubergine toe. Het is belangrijk dat de olie heet is anders zuigt de Aubergine zich onmiddellijk vol met olie. Als de Aubergine zacht is voeg dan de ui en de knoflook toe. Als deze een kleurtje gekregen hebben kunnen de tomaten erbij. Hak deze terwijl e.e.a. aan de kook wordt gebracht in stukken. Voeg het scheutje balsemica azijn en de suiker toe. Breng op smaak met knor en peper. Laat alles minstens 15min door pruttelen tot alles een beetje is ingedeukt. Voeg dan de crème fraiche toe en laat alles weer door en door warm worden.

Scheur of snij intussen de mozzarella in stukken. Voeg echt op het alles laatste moment de mozzarella toe. Schep alles snel een paar keer om en serveer direct met de pasta.

Lijkt me trouwens ook lekker met kleef rijst.

Ronald's enchiladas met koolvis

1. 1 a 2 rode uien
2. 2 blikken tomaten blokjes
3. pak grote taco wraps (8 stuks)
4. 4 tenen knoflook
5. 400gr koolvis filet
6. flinke hoop geraspte kaas (half jong belegen, half Parmezaans)
7. bol mozzarella
8. beker creme fraiche
9. knor
10. peper
11. Pimenton (gerookt paprika peoder)
12. taco kruiden

Maak het liefst een halve dag van te voren de salsa/marinade.

Snipper de uien zeer fijn. Meng de uien met de tomaten blokjes en pers er de knoflook in uit. breng op smaak met knor, peper en een snufje pimenton. Wrijf de koolvis filet aan beide kanten royaal in met taco kruiden, en leg hem in de marinade. Denk af met keuken folie en laat de filet een aantal uur in de koelkast marineren.

Haal de vis uit de marinade, en snij hem in dobbelsteentjes, en verdeel de vis in zoveel porties als er enchiladas zijn

Snij de mozzarella in kleine dobbelsteentjes.

Vet een ovenschaal in met olijfolie. Leg een wrap op de keukentafel en verdeel er een lepel salsa over zodat er diagonaal een brede strook op de taco ligt. verdeel hier over het portie koolvis. Verdeel er enkel blokjes mozzarella en wat geraspte kaas over en smeer er een theelepel crème fraiche over.

Rol de taco op zodat de prut zich midden in de taco bevindt.

Leg de taco met de naad naar onderen in de ovenschaal.

Smeer de bovenzijde van de taco's in met de rest van de crème fraiche, zodat alles met een dun laagje bedekt is. Verdeel de rest van de salsa over de taco's en strooi de rest van de kaas en de mozzarella over. bak ze 30 min in de oven op 200C

Ronald's broccolisoepp

1. 1 kg broccoli
2. 1 liter groente bouillon
3. nootmuskaat
4. peper
5. zout



Haal de dikke stelen van de broccoli en snij de rest in roosjes. Doe bouillon bij de broccoli tot die gaar is. Pureer de soep met de staafmixer. Breng op smaak met een snufje nootmuskaat, peper, knor en zout.

Ronald's Marokkaanse Aubergine soep

1. 2 middel grote Aubergines
2. 1 liter groente bouillon
3. 1 milde rode peper
4. 6 tenen knoflook
5. klein uitje
6. mespuntje komijn
7. theelepel korianderzaad
8. knor
9. theelepel suiker



Was de Aubergines en snij ze in plakken van 1.5cm dik. Bak ze in de grill pan mooi donkerbruin. Snij ze daarna in vieren.

Maal de komijn en koriander zaadjes in een vijzel tot poeder. Versnipper de ui, de knoflook en het pepertje. Pas op dat de peper niet te scherp is.

Verhit olijfolie in de koekenpan en voeg de kruiden toe. Voeg de ui, de knoflook en de peper toe als de kruiden beginnen te geuren. Als de ui begint te bruinen kunnen de stukken Aubergine en 600ml bouillon worden toegevoegd. Laat het geheel 20min zachtjes pruttelen. Pureer dan heel fijn met de staafmixer. Voeg een gedeelte van de resterende bouillon toe om de soep op de juiste dikte te brengen. Breng op smaak met knor. Maak de soep iets zoeter met 1 a 2 schepjes suiker.

Ronald's Parmangiani Lasagne



1. 2 mooie grote aubergines
2. ca. 12 a 15 mooie rode tomaten
3. een grote bos basilicum
4. Honig lasagne bladeren
5. Parmezaanse kaas
6. 50gr boter
7. 50 gr bloem
8. melk
9. knor aromaat
10. peper

Snij de Aubergine in plakken van ongeveer 8 mm dik. Verhit de grill pan en haal daar een kwast met olijfolie doorheen. Bak vervolgens de Aubergine plakken in porties aan beide zijden mooi bruin. Steeds tussen elke portie de pan invetten.

Terwijl de plakken bakken de tomaten in plakjes van ca. 5 mm snijden. Rasp de Parmezaanse kaas en snij de basilicum grof. Intussen zullen de plakken Aubergine wel klaar zijn.

Maak een mooie redelijk dunne witte saus van de boter, bloem en melk. Breng op smaak met knor en peper. Misschien is het een idee om in de melk eerst wat knoflook te laten trekken.

Vet de glazen ovenschaal in, Begin met een laag Aubergine. Leg de plakken mooi aaneengesloten. Bedek met een flinke laag basilicum en vervolgens een laag tomatenplakjes netjes tegen elkaar. Zowel op de Aubergine laag, als op de tomaten laag wat knor en peper. Strooi hier een handje kaas over, gevolgd door een laag saus. Dek af met een laagje lasagne bladeren.

Herhaal de vorige dit alles nog een keer. Dek de tweede laag lasagne bladeren af met een laagje tomaat + basilicum + saus + kaas.

30min in de oven op 200C

Ronald's Fruit Pasta/Rijst saus



1. 1 hele grote courgette
2. 2 rode uien
3. drie teentjes knoflook
4. 2 blikjes tomaten
5. 2 blikken gemengde vruchten
6. 1 bekertje crème fraiche
7. olie
8. knor/peper

Snipper de uien en de knoflook en bak die in de olie

Snij intussen de courgette in mooie kleine blokjes en bak die ook mee tot ze zacht beginnen te worden.

Voeg dan de tomaten uit de twee blikken toe. Wacht met het nat tot het laatst anders wordt het te nat. laat ongeveer 15 minuten pruttelen en maak met de spatel de tomaten stuk. Voeg dan de crème fraiche toe en breng op smaak met peper en zout. Verwarm door en door zonder te koken. Laat het nat uit de blikken vruchtjes weglopen en voeg op het laatst de vruchtjes toe. Twee blikken is misschien net te veel. als alles weer warm is opdienen.

Gaat goed met Surinaamse rijst

Enchilada's met Aubergine vulling



1. 2 niet al te grote Aubergines
2. 2 (rode) uien
3. 2 (punt) paprika's
4. half bakje champignons
5. 6 teentjes knoflook
6. 1 blikje hele tomaten
7. groot bekertje creme fraiche
8. 1 bol Mozzarella
9. vers geraspte Parmezaanse kaas + gewone kaas
10. wraps
11. provinciaalse kruiden
12. knor, peper, olijfolie

Pel de uien en snipper ze. Pel de knoflook. Was de Aubergines en paprika's en snij ze samen met de champignons in stukjes.

Verhit een flinke scheut olijfolie en voeg dan de Aubergine toe. Het is belangrijk dat de olie heet is anders zuigt de Aubergine zich onmiddellijk vol met olie. Als de Aubergine zacht is voeg dan de ui en de knoflook toe. Als deze een kleurtje gekregen hebben kunnen de paprika's en champignons erbij. Even roerbakken, het hoeft allemaal niet zacht te worden, dat gebeurt in de oven wel. Voeg de tomaten toe maar laat het sap nog even in het blikje. Hak de tomaten met de spatel kapot en warm alles goed door. Voeg een scheutje wijn toe als het te droog wordt. Op smaak brengen met ruim knor, peper en provinciaalse kruiden. Voeg tenslotte een half bekertje crème fraiche toe. Laat een beetje afkoelen.

Leg een lepel prut op de wrap strooi er wat geraspte kaas op en verdeel er wat blokjes mozzarella over. Rol de wrap op en leg hem met de naad naar onderen in een ingevette ovenschaal. Als alle wraps gedaan zijn, bestrijk dan de bovenkant van de enchilada's met de rest van de crème fraiche en verdeel daar over heen weer de tomatensaus die nog in het blikje zat. strooi er de rest van de geraspte kaas en de blokjes mozzarella over. Een half uurtje in de oven op 200C

Ronald's vegetarische Moussaka



1. 3 niet al te grote Aubergines
2. 3 grote uien (bijv twee gewoon, een rood)
3. 6 tenen knoflook
4. kruimelige aardappelen
5. pak Tahoe
6. 2 blikken gepelde tomaten
7. vers geraspte Parmezaanse kaas
8. oregano
9. kaneel
10. knor, peper, olijfolie
11. 45 gr boter, 40 gr bloem, 2 eieren, melk voor witte saus

schil de aardappelen en kook ze in zout water ca. 10 min, giet af en laat afkoelen.

Snij de aubergine in plakken, en bak ze in de grillpan in een beetje olijfolie mooi donker bruin

Giet de Tahoe af en dep het goed droog. Prak het blok tot kruim en marineer het kruim in olijfolie en oregano.

Bak de uien in olijfolie in de braadpan. Tegelijkertijd fruit de geprakte Tahoe. Het duurt zeker 10 a 15 min eer de Tahoe mooi bruin beging te worden. Als de uien een beetje glazig worden voeg dan de knoflook toe en bak die een paar minuten mee. voeg een theelepel oregano en een theelepel kaneel toe, bak die even mee. Dan de twee blikken tomaten erbij en klein maken. Voeg tenslotte die rul gebakken Tahoe to en breng op smaak met: laurier bladen, knor, peper, suiker. Laat een minuut of tien zachtjes pruttelen.

Onder in schaal een laag Aubergine, dan laag aardappel, dan ruime laag saus, tweede laag aardappel, tweede laag saus, dek af met Aubergine.

Maak witte saus van boter, bloem en melk. Als de saus mooi glad is breng deze dan op smaak met knor en peper. Laat een minuutje doorkoken. Haal de saus van het vuur en voeg de helft van de kaas en de twee losgeklopte eieren toe. bedek de Moussaka en bestrooi met kaas

Ronald's vegetarische preitaart van Ed



1. ca. 1 kg prei in ringen
2. 3 uien gesnipperd
3. 5 tenen knoflook
4. kruimelige aardappelen
5. pak Tahoe
6. 1 winterpeen grof geraspt
7. geraspte kaas
8. zoete en zoute ketjap
9. gerookt paprika poeder
10. knor, peper, olijfolie
11. groente bouillon tablet

schil de aardappelen en kook ze in zout water gaar, giet af en laat afkoelen en snij in plakken

Droog de Tahoe, prak het en bak het olie in een koekenpan bruin

Bak de uien in zonnebloem olie en boter in de braadpan. Als de uien een beetje bruin worden voeg dan de knoflook toe en bak die een paar minuten mee. voeg de geraspte wortel toe en roerbak het geheel. Voeg royaal ketjap, peper en een theelepel sambal toe en laat nog even bakken. Voeg dan een scheutwater toe en het verkruimelde bouillon blok. klein beetje gerookt paprika poeder. Laat met de deksel op de pan 10-15 min goed pruttelen.

leg een flinke laag aardappelen dakpansgewijs in de schaal. Schep daar een dikke laag uienmengsel op. het geheel mag goed nat zijn.

Roerbak de prei en schep op het uienmengsel. Afdekken met een laag geraspte kaas. ca. 40 min 200 C hete lucht oven.

Chilli sin Carne



1. 2 blikjes kidneybonen à 400gr
2. 2 blikjes tomatenblokjes
3. 1 blok Tofu (tahoe) (Albert Hein)
4. 1 potje zongedroogde tomaten (ca. 250 gr Albert Hein of Xenos)
5. 2 middel grote uien fijngesneden
6. 4 teentjes knoflook fijngehakt of “uit de knijper”
7. 1 rode peper van zaadjes ontdaan en fijngesneden
8. 1 kaneel stokje
9. ½ theelepel scherpe Indiase curry poeder (niet onze gewone Kerrie poeder)
10. 1 theelepel komijn (djinten) poeder, het liefst vers gemalen
11. Olijfolie
12. Zout, peper
13. Vetvrijpapier of bakpapier

Voor de bereiding heb je een braadpan nodig waar een deksel bij past en die in de oven kan.

Laat het blok tofu uitlekken en druk er zoveel mogelijk vocht uit. Leg het eventueel tussen twee dubbele velletjes keukenpapier terwijl je er op drukt. Prak de tofu met een vork in een diep bord tot losse korreltjes. Bak de tofu in aan koekenpan of wok in een flinke scheut olijfolie onder voortdurend omscheppen. Zorg er voor dat het in beweging blijft; de tofu bevat nog veel vocht en als je het niet beweegt dan gaat het liggen koken. Haal de pan van het vuur als de tahoe beetje een kleurtje heeft gekregen. Helemaal bruin bakken is geen goed idee omdat de korrels dan hard worden.

Verwarm de oven voor op 150C

Giet de zongedroogde tomaten af en bewaar de olie. Snij de afgegoten zongedroogde tomaten in kleine stukjes. Dit is een vervelend karwijtje omdat ze heel vet zijn. Ik doe het meestal met een groot vleesmes op een snijplank, maar je zou ze ook met een staafmixer fijn kunnen maken.

Bak de uien in olie (half olijfolie, half wat van de olie die bij de tomaten zat) tot ze zacht zijn. Voeg de knoflook toe en bak die een minuutje mee. Voegde de curry poeder, verse gesneden peper en komijn toe. Roer alles goed door elkaar en voeg dan de fijngehakte zongedroogde tomaten, de gewone tomatenblokjes (inclusief het vocht) en het kaneel stokje toe. Laat langzaam aan de kook komen. Voeg eventueel naar smaak 1 a 2 runderbouillonblokjes toe. Bedek de pan met een velletje vetvrij papier (wordt de deksel niet zo vuil van het spetten), zet de deksel er op en zet de pan gedurende anderhalf uur in de oven op 150C.

Giet intussen de bonen af. Voeg na anderhalf uur de uitgelekte bonen toe, meng goed en breng op smaak met zout en peper. Zet het mengsel nog een half uurtje in de oven zodat het door en door warm is. Laat de Chilli Sin Carne een nacht afkoelen en eet hem pas de volgende dag.

Ronald's gebakken aardappeltjes uit de oven



1. ca. 1.5 kg aardappelen (ietwat bloemig)
2. zonnebloem olie
3. klontje boter
4. zout

Voor het bakken moeten de aardappelen helemaal afgekoeld zijn kook de aardappelen dus ruim van te voren bijv 's middags.

Schil de aardappelen en was ze terwijl ze nog heel zijn! Giet de pan leeg en de aardappelen op de aanrecht. Snij de aardappelen dan in stukken van ongeveer 2x2 cm doe ze terug in de pan en zet ze uiteindelijk onderwater. Op die manier blijft er zoveel mogelijk zetmeel aan de aardappelen kleven.

Kook de aardappelen met een flink schepje zout (belangrijk) to de punt van een mes er net doorheen gaat. Dit is uitkienen, te lang wordt het moes, te kort niet bloemig genoeg. Als de aardappelen goed zijn giet ze af en op een klein vlammetje schud ze op tot ze mooi bloemig zijn.

Stort de aardappelen op een ovenblik waarop een vel vetvrij papier ligt (scheelt schoonmaken). Verdeel ze en laat helemaal afkoelen.

Verwarm de oven voor op 230C. En zet het ovenblik vast in de oven zodat die mee verwarmd wordt.

Verhit in een wok de olie en smelt de boter. Als die goed heet zijn (niet laten verbranden) voeg dan de aardappelen toe en bak die een paar minute regelmatig omscheppend tot ze een beetje verkleuren.

Haal de hete ovenschaal uit de oven en stort de aardappeltjes in de schaal. Verdeel ze en bak ze in de oven. Zet de oven op hete lucht stand en schep ze om de 10 a 15 minute een keer om. Bak ze tot ze mooi bruin zijn (ca. 45 min tot een uur).

Ronald's zalm-room saus met tagliatella uit Cadzand

1. 1 pak tagliatelle, neem een goede dure soort!
2. pakje zalm snippers
3. bosje lente uit
4. Paar teentjes knoflook
5. Bakje champignons in zeer dunne plakjes gesneden
6. Bekertje slagroom
7. Halve liter visbouillon gemaakt van een blokje
8. flinke lepel bloem.
9. Olijfolie
10. Peper, Knorr

Breng een ruime pan water met zout aan de kook voor de tagliatelle.

Snij de lente uitjes in stukjes van ca. 0.5 cm. Hou een flinke hand van het groene gedeelte apart en fruit de rest van de uitjes in een flinke scheut olijfolie in een steelpannetje. Voeg als de uitjes zacht beginnen te worden de knoflook (uit de knijper) toe. Fruit een minuut mee. Voeg de lepel bloem toe en bak die al roerend met de garde een halve minuut. Voeg dan een flinke scheut bouillon toe. Roer met de garde tot die is opgenomen. Voeg meer bouillon toe en roer weer tot een "redelijk dunne gladde saus ontstaat. Voeg zoveel van de room toe tot een mooie witte saus ontstaat. Breng op smaak met peper en eventueel Knorr.

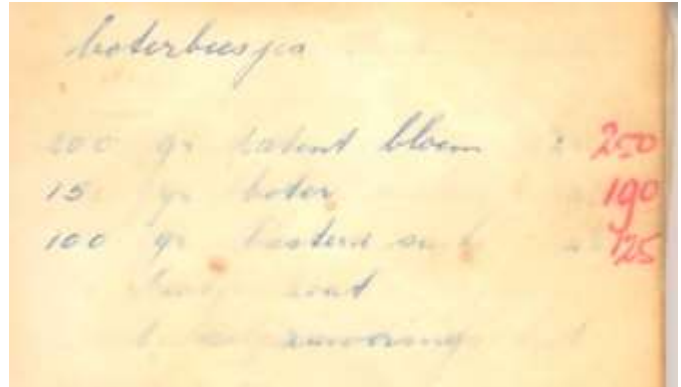
Kook intussen de tagliatelle. Zet een wok op het vuur en fruit op een redelijk laag vuur intussen de champignons tot ze een beetje zacht zijn. E.e.a. komt redelijk op timing aan om ervoor te zorgen dat alles tegelijk klaar is.

Als the tagliatelle klaar is schep die dan met een pasta tang op de champignons. Voeg de zalmsnippers en de rest van de bosui ringetjes toe, schep een keer om en voeg dan de saus toe. Vlug een paar keer omscheppen. E.e.a. niet te gaar laten worden, de zalm is zo klaar.

Lekker met geraspte Parmezaanse kaas

Boterbiesjes van oma (Dekker)

1. 250 gr bloem gezeefd
2. 125 gr basterd suiker gezeefd
3. 190 gr blue band boter
4. 1 zakje vanilje suiker
5. Mespunt zout
6. Mespunt zuiveringszout of bakpoepder



Doe alles in een kom en snij eerst met twee messen de boter in kleine stukjes. Kneed dan alles dor tot een deeg. Maak van het deeg twee rollen van ongeveer 3 cm doorsnede. Laat de rollen in de koelkast opstijven. Snij de rollen in plakjes en leg die op een ovenplaat op bakpapier. Afbakken op 175C (gasstand 5).

Boterkoek van Oma

1. 250 gr bloem
2. 125 gr basterd suiker
3. 250 gr Roomboter
4. Mespunt zout

Doe alles in een kom en snij eerst met twee messen de boter in kleine stukjes. Kneed alles vervolgens tot een deeg en verdeel het in een boterkoek bakvorm. Trek met een vork ruitjes over de bovenkant en maak de bovenkant nat met een paar druppels melk. Afbakken op 175C (gasstand 5).

Uiensoep van Ad

1. 1 kg Uien in ringen gesneden
2. 4 tenen knoflook grof gehakt
3. 1 eetlepel bloem
4. 5 AH rundvlees bouillon blokken
5. Peper uit de molen

Bak de uien en de knoflook in een grote soeppan in ruim boter al roerend op hoog vuur. Laat ze goed doorbakken tot ze diep bruin zijn. Temper het vuur dan en voeg een eetlepel bloem toe. Roer goed door en laat de bloem een minuutje meebakken. Voeg wee liter (kokend) water toe en 5 AH bouillon blokken. Laat de soep een uurtje of zo door pruttelen tot de ui bijna is opgelost en helemaal zacht is. Vlak voor opdienen op smaak brengen met verse peper uit de molen

Oija van oom Kaçem

1. 3 uien in niet te kleine stukjes
2. 4 teentjes knoflook uit de knijper
3. 1 rode paprika in niet al te kleine stukken
4. 1 groene rode paprika in niet al te kleine stukken
5. 5 rijpe tomaten in stukken
6. (half) bakje champignons in halfjes of kwarten gesneden
7. Klein blikje tomaten puree
8. 1 rode peper in stukjes gesneden
9. 4 a 5 chipolata of merqueze worstjes in stukken van 3 cm

Bak de uien olijfolie en voeg als die zacht beginnen te worden de knoflook toe. Bak die even mee en voeg dan de paprika's en de champignons toe. Bak die een minuut of 5 mee of tot ze een beetje zacht beginnen te worden. Voeg dan de tomaten, de tomaten puree en een beetje water toe. Als alles pruttelt de worstjes, Knorr en peper toevoegen. Ongeveer in 30 min alles op een laag vuurtje gaar laten worden.

Het is het lekkerst als het de dag te voren wordt gemaakt. Kaçem breekt ongeveer 10 min voor het einde er een paar eieren over die dan stollen.

Bloemkool uit de oven



1. 1 Bloemkool verdeeld in roosjes
2. 50 gr blue band
3. 50 gr bloem
4. Wat melk
5. Een flink hoopje geraspte kaas, restjes oud jong door elkaar
6. Tabasco
7. Peper
8. Nootmuskaat
9. Knorr

Kook de Bloemkool met wat zout to ze net gaar is. Let op, in de oven gaart de bloemkool niet veel na! Giet de bloemkool af en vang het kookvocht op. Laat alles afkoelen.

Vet een ovenschaal in met boter. Verdeel de bloemkool roosjes over de schaal. Rasp er nootmuskaat over

Smelt voor de kaassaus de boter in een steelpannetje. Voeg als de boter gesmolten is de bloem toe. Bak de bloem op matig vuur een klein minuutje. Voeg dan scheut voor scheut het kookvocht toe en roer het elke keer door de roux. Als het een beetje een saus gaat worden voeg dan ook wat melk toe. Als de saus alleen met melk wordt gemaakt wordt hij erg machtig. GA door tot er een mooie dunne saus ontstaat. Breng op smaak met nootmuskaat, Knorr, peper en een flinke scheut tabasco. Voeg de helft van de kaas toe en roer net zolang tot de kaas gesmolten is. Voeg nog wat kookvocht of melk toe als de saus te dik is.

Verdeel de saus over de bloemkool en strooi er de resterende kaas over. Sprenkel olijfolie over de kaas zodat die mooi zacht blijft in de oven. Gratineer de schotel in een half uurtje in de oven op 200 C.

Nasi van je vader



1. 500 gr snel kook rijst (Basmati)
2. Twee uien in stukjes
3. 3 tenen knoflook geraspt
4. Ca. 2 cm gember geraspt
5. Rode peper overlans gesneden en dan klein gesneden
6. Bakje taugé
7. Twee dunne preien in dunne ringetjes
8. Half bosje lente ui in kleine ringetjes
9. Flinker mespunt trassi
10. Opgehoopte theelepels komijn, fijngemalen
11. Kerrie poeder
12. Scheutje zoete ketjap

Vorbereiding:

Kook ruim van te voren de rijst volgens de gebruiksaanwijzing, giet hem af, roer hem nog een keer door en laat de rijst helemaal afkoelen.

Maal de komijn in een mortier tot een fijn poeder, of gebruik gemalen komijn. Verhit een scheut zonnebloem olie in een wok en bak de uien, de rode peper tegelijk met de trassi. Voeg de knoflook en de gember toe. En bak die een minuutje mee. Voeg dan het komijn poeder en de Kerrie poeder toe (flinke scheut). Roer een keer om en voeg dan de prei en de lente-ui toe. Schep een paar maal om, niet te lang anders wordt het een prut. Dan de rijst erbij en verwarm die al omscheppend door en door. Voeg bijna aan het einde de taugé toe en een scheutje ketjap. Nog een keer opscheppen en klaar!

Bloemkoolsoep met Gorgonzola



1. 1 Bloemkool
2. 1 liter water
3. 2 groente bouillon blokjes
4. ½ bakje crème fraîche
5. Klein stuk Gorgonzola
6. 1 ui gesnipperd
7. Teentje knoflook uit de knijper

Ui en knoflook in olijfolie fruiten. Bloemkool in roosjes samen met 1 liter water en de bouillon blokjes aan de kook brengen. Ongeveer 25 minute laten koken of tot de bloemkool gaar is. Met de staafmixer de soep zeer fijn pureren. Peper en Knorr toevoegen. In deze staat kan de soep bewaard worden.

Direct voor serveren:

Soep verwarmen en stukjes Gorgonzola toevoegen en door de soep roeren en laten smelten. Niet te veel want dan overheerst het. Zonder dat de soep nog kookt de crème fraîche door de soep roeren en warm laten worden. Pas op, als de soep kookt, gaat de crème fraise schiften. Direct opdienen

Pizza bodem (voor twee pizza's)



1. 700 gr bloem
2. 2 theelepels zout
3. 3 theelepels basterd suiker
4. 2 zakjes gedroogde gist
5. 420 ml handwarm water met een scheutje olijfolie

Oven op de rijstand zetten. Kook vast water in de snelkoker.

Smeer de bakblikken in met boter en be-bloem ze.

Eerst bloem, zout en suiker mengen. Dan de gist er door roeren. Maak Een kuiltje in de bloem en roer vanaf de kant de bloem door het papje in het midden. Ga hier zo lang mogelijk mee door. Eindig door het deeg met de handen te kneden op een bebloemde aanrecht. Zeker 3 a 4 minuten kneden. Verdeel het deeg in twee gelijke porties.

Maak van elk portie een platte schijf. Be-bloem die en leg de schijf midden op de bakplaat. Zet de bakblikken onder elkaar in de oven, en zet op elke verdieping een bakje kokend water. Dit verhoogd de luchtvochtigheid en voorkomt een vel tijdens het rijzen.

Haal na za. 2 uur de blikken uit de oven en druk het deeg plat en al zoveel mogelijk naar de rand. Zet ze nog een keer in de rijsoven met vers kokend water.

Haal ze er na weer een uur uit en druk weer het deeg plat en naar de rand. Bestrijk de rand van het deeg onmiddellijk in met olijfolie en breng op het midden vast een laagje tomatensaus aan. Op die manier wordt barsten door uitdroging voorkomen.

Verwarm de oven voor op 230C. Beleg de pizza naar keuze en bak ze in ca. 20 min.

Ronald's tomatensaus (voor pizza, gevulde aubergines etc)



1. 2 grote of 3 kleine uien in stukjes gesneden
2. 4 a 5 teentjes knoflook uit de knijper
3. 4 a 5 blikjes hele tomaten in blik
4. Potje groene pesto
5. Peper
6. tabasco
7. Knorr
8. Suiker

Fruit de ui in de olijfolie tot de ui zacht is. Voeg bijna aan het einde de knoflook toe en laat die een minuutje of zo mee bakken. Voeg dan de tomaten uit blik toe, met een flinke scheut peper, knor, tabasco en twee theelepels suiker. Breng aan de pruttel.

De saus moet nu helemaal indikken zonder deksel op de pan. Maak met een spatel als alles pruttelt de tomaten kapot en maak er kleine stukjes van. Laat op een matig vuurtje pruttelen. Om de zoveel tijd even de bodem losmaken om te voorkomen dat het aankeekt. Op een gegeven moment gaat na een keer omroeren de saus hevig spetteren. Zet dan de deksel half op de pan zodat de muren niet onder komen te zitten. Als de saus de gewenste dikte heeft bereikt (ongeveer tot de helft ingedikt) , zet dan het vuur uit en roer de pesto door de saus.

Pizza bodem (voor twee pizza's)



1. 700 gr bloem
2. 2 theelepels zout
3. 3 theelepels basterd suiker
4. 2 zakjes gedroogde gist
5. 420 ml handwarm water met een scheutje olijfolie

Oven op de rijstand zetten. Kook vast water in de snelkoker.

Smeer de bakblikken in met boter en be-bloem ze.

Eerst bloem, zout en suiker mengen. Dan de gist er door roeren. Maak Een kuiltje in de bloem en roer vanaf de kant de bloem door het papje in het midden. Ga hier zo lang mogelijk mee door. Eindig door het deeg met de handen te kneden op een bebloemde aanrecht. Zeker 3 a 4 minuten kneden. Verdeel het deeg in twee gelijke porties.

Maak van elk portie een platte schijf. Be-bloem die en leg de schijf midden op de bakplaat. Zet de bakblikken onder elkaar in de oven, en zet op elke verdieping een bakje kokend water. Dit verhoogd de luchtvochtigheid en voorkomt een vel tijdens het rijzen.

Haal na za. 2 uur de blikken uit de oven en druk het deeg plat en al zoveel mogelijk naar de rand. Zet ze nog een keer in de rijsoven met vers kokend water.

Haal ze er na weer een uur uit en druk weer het deeg plat en naar de rand. Bestrijk de rand van het deeg onmiddellijk in met olijfolie en breng op het midden vast een laagje tomatensaus aan. Op die manier wordt barsten door uitdroging voorkomen.

Verwarm de oven voor op 230C. Beleg de pizza naar keuze en bak ze in ca. 20 min.

Gevulde aubergines (Imam Bayildi)



1. 2 grote aubergines
2. Flinke portie tomatensaus
3. Half bakje champignons in stukjes
4. 2 teentjes knoflook uit de knijper
5. Geraspte kaas
6. Voor de vulling een uitgelekt blikje tonijn of een blikje ananas stukjes
7. Peper
8. Olijfolie
9. Knorr

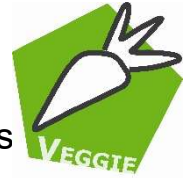
Was de aubergines en snij ze overlans doormidden. Snij aan de onderkant van elke helft een heel dun plakje af om een plat kantje te maken zodat de aubergine in de ovenschaal mooi recht blijft liggen. Hol vervolgens met een bolle lepel de aubergine uit en probeer een randje van ongeveer $\frac{3}{4}$ cm te laten staan. Besprenkel een ovenschaal met een flinke scheut olijfolie en leg de halve aubergines daar in.

Snij het vruchtvlees van de aubergines fijn. Verhit in een wok o.i.d. de olijfolie. Bak heel kort de knoflook en voeg dan de aubergine en de champignon stukjes toe. Bak tot alles zacht is en het geheel geslonken is. Breng op smaak met peper en Knorr

Vul intussen de aubergines naar keuze met tonijn of ananas. 1 klein blikje is voldoende voor twee aubergines. Verdeel over de tonijn of ananas het aubergine/champignon mengsel. Bedek het geheel met een flinke lepel tomatensaus. Zorg ervoor dat al het wit van de aubergine bedekt is. Strooi tenslotte over de aubergines wat geraspte kaas. Besprenkel tenslotte met olijfolie. Laat in ca. 40 min op 180C heel gaar worden. Probeer met een sate prikker of the aubergine boterzacht is

Imam Bayildi = letterlijk, de imam viel flauw. De imam vond het zo lekker en at er zo veel van dat hij flauw viel.

Ratatouille



1. 2 aubergines in plakken van 1.5 a 2 cm
2. 1 (grote) courgette, overlans in 1 of 2 en daarna in plakjes gesneden
3. 1 a 2 (rode) paprika's in niet al te kleine stukken
4. (half) bakje champignons in halfjes of kwartjes
5. 1 grote ui gesnipperd
6. 2 teentjes knoflook uit de knijper
7. 2 rijpe tomaten in stukken zonder hart
8. Flinke scheut wijn (wit of rood)
9. Balsamicoazijn
10. Suiker
11. Peper
12. Knorr

Verhit een grillpan en bak de aubergines met een beetje olie aan beide kanten tot ze aan beide kanten donker bruin zijn. Doe dit portie voor portie totdat alle aubergine is gebakken. Snijdt de gebakken plakken doormidden.

Fruit de ui in olijfolie. Voeg als de uien zacht zijn de knoflook toe en bak die ook nog een minuut mee. Voeg dan de paprika, courgette en champignons toe en bak die minuut of vijf mee. Voeg dan de tomaten, een flinke scheut wijn, een scheutje balsamicoazijn, twee theelepels suiker, peper en Knorr toe. Als laatste kunnen de stukken aubergine erbij. Laat het geheel ongeveer een halfuurtje mooi gaar worden. Af en toe omscheppen, maar niet teveel anders vallen de aubergines helemaal uit elkaar.

Lekker met brood of rijst of in gevulde wraps

Tzaziki



1. 1 komkommer
2. 3 a 4 tenen knoflook (niet meer!) uit de knijper
3. Bekertje crème fraiche
4. Beker Turkse of Griekse yoghurt
5. Peper
6. Knorr

Schil de komkommer en snij hem overlans doormidden. Verwijder met een lepeltje de zaadjes en gooi die weg of eet ze op. Rasp de komkommer met de grove rasp en zet de geraspte komkommer in een vergiet weg om uitleggen. Strooi er wat zout over zodat dat wat makkelijker gaat. Laat ongeveer een uurtje staan.

Knijp (letterlijk) met de hand de komkommer uit om het zo droog mogelijk te maken. Doe de komkommer in een kom samen met de knoflook. Doe er het bekertje crème fraiche en ongeveer gelijke hoeveelheid Turkse yoghurt bij met peper en een beetje Knorr. Roer goed door en laat in de koelkast door en door koud worden. Het beste is het de Tzaziki de dag te voren te maken zodat de smaken goed door elkaar kunnen gaan.

Ronald's Kikkererwten curry



1. 2 blikken kikkererwten (Bonduel)
2. 2 a 3 uien gesneden in kleine stukjes
3. 3 tenen knoflook geraspt
4. 3 cm gember geraspt
5. Rode peper oberlangs gesneden en dan ik kleine stukjes
6. Rundvlees Bouillonblokje
7. 2 rijpe tomaten zonder hart in kleine stukjes
8. Theelepel heel komijnzaad
9. Theelepel Garam Massala
10. Knorr

Verwarm een flinke scheut zonnebloemolie in een braadpan en voeg een theelepel komijnzaadjes toe. Voeg als de zaadjes beginnen te poppen de uien en de rode peper toe. Bak de uien op een matig vuur tot de uien echt heel mooi donker zijn, maar zeker niet zwart! Voeg de knoflook en de Gember toe en laat die een minuutje meebakken. Voeg dan de tomaten toe, bak ze 5 minute mee samen met een theelepel Garam Massala. Voeg een flinke scheut kokend water en het bouillon blokje toe en laat met de deksel op de pan een kwartiertje of zo pruttelen tot een jus ontstaat. Voeg dan de kikkererwten toe en laat het geheel een paar uur op de allerlaagste sudderstand heel zachtjes pruttelen tot de kikkererwten boterzacht zijn.

Kan goed een dag van te voren worden klaargemaakt

Aspergesoep



1. 500 gr Asperges
2. 2 sjalotjes of kleine uitjes gesnipperd
3. 1 Aardappel geschild en in kleine blokjes
4. Krulpeterselie (eventueel)
5. 2 groentebouillonblokken
6. Kookroom
7. Peper
8. Olijfolie
9. kerriepoeder

Schil de asperges (schillen bewaren), snij de kontjes af en snij de asperges in stukjes van 2 cm. Fruit de uitjes met de kerriepoeder in 2 el olijfolie. Doe 1 liter water, de groentebouillonblokken en de aspergeschillen in de pan en kook ca. 30 min. Haal de Schillen uit de pan en gooi deze weg. Voeg de Asperge stukjes en de aardappelblokjes toe en laat deze 15 min. koken. Haal de helft van de asperge stukjes uit de pan en pureer met een staafmixer de rest van de soep. Breng de soep op smaak met peper en zout en voeg de kookroom toe en warm nog even door. Serveer eventueel met fijngesneden krukpeterselie

Oma's hachee

1. Ca. 8 middelgrote uien
2. Mooie grote riblap
3. Paar teentjes knoflook
4. 4 a 5 kruidnagels
5. 3 a 4 laurier blaadjes
6. Scheutje azijn
7. Scheutje zoete Ketjap
8. Peper zout
9. Knorr

Begin met het braden van de runderlap. Zout en paper het vlees aan twee kanten. Verhit in een koekenpan Blue Band tot die niet meer schuimt en net gaat verkleuren. Pas op dat de jus niet verbrand. Schroeï het vlees dich aan beide kanten. Breng het vlees over naar een koekenpan , voeg wat water toe en zet het vlees op een heel lag pitje gedurende een uur of 2.

Voor de hachee in oma's woorden:

8 middelgrote uien niet al te fijn snijden en in wat boter (je kan ook wat hard vet gebruiken van het rundvlees als je dat bijv. Een dag ervoor braadt) dit om een al te vette hap te vermijden, bakken tot ze glazig worden en iets gaan kleuren Heel bruin bakken is niet nodig. Als je er knoflook in wil doen kan je het meebakken.

Jus van het vlees bij de uien doen, vlees klein snijden, 3 kruidnagels, 2 laurierblaadjes, peper, zout, Knorr wat azijn een klein beetje zoete Ketjap is ook lekker. Als je er puree bij maakt wat minder jus erbij doen en alles nog +/- een uur zachtjes laten pruttelen

Oma's bruine bonen soep

1. Vlees: hamschijf, varkens hiel of karbonade
2. 3 a 4 blikken bruine bonen
3. ½ knolselderij of een kleine in blokjes gesneden
4. 1 winterpeen overlangs en daarna in plakjes
5. 2 preien in ringen
6. ½ bosje selderij fijn gesneden
7. Knoflook uit de knijper
8. 5 a 6 uien in wat grotere stukken gesneden

In oma's eigen woorden:

Uien bakken tot ze glazig zijn en iets gaan verkleuren. Eventueel knoflook meebakken. 4 blikken bruine bonen toevoegen en in de pan met een stamper fijn maken, dit hoeft geen puree te worden iets aan de soep te moeten eten is wel zo lekker. Wat water bij deze prut doen en dan verwarmen. Let op als het warm wordt, wordt het dunner. Roer hier af en toe wel in anders gaat het op de bodem vast zitten. Als het kookt en de dikte van de soep je aanstaat het vlees in de pan doen, met de klein gesneden groenten, een paar bouillon blokjes, 3 kruidnagels, 3 laurierblaadjes, zout, knorr, chili of peper en wat je verder nog lekker vindt. De soep zachtjes gaar laten worden. Na ongeveer een uur kijken of het vlees gaar is en dan klein snijden (niet op eten Marie-José) en een worst in de soep mee laten trekken

Parmigiana



1. 2 grote aubergines in plakken van min 1,5 cm
2. 6 a 7 mooie rijpe tomaten
3. 1 a 2 bollen mozzarella
4. Klein potje groene pesto
5. Een bergje geraspte kaas
6. Knorr
7. peper

Verhit een grillpan en grill in een beetje olijfolie de plakken aubergine kant voor kant tot ze mooi diep bruin zijn. Grill altijd maar 1 laag tegelijk. Dit kan soms best lang duren.

Snij de tomaten in plakken van 1 cm. Snij de bol mozzarella doormidden en daarna in plakjes van ongeveer 5 mm.

Vet een geschikte ovenschaal in met wat olijfolie. Zet de schaal flink schuin zodat je vanaf de onderkant plakjes kunt gaan stapelen die min of meer rechtop blijven staan (een beetje schuin mag ook). Begin met een plak aubergine, dan een stukje mozzarella, dan een plak tomaat, dan weer een plak aubergine etc. etc. Net zolang tot de ovenschaal vol is. Strooi peper en Knorr over de schaal. Bestrijk dan de bovenkant van de schotel met pesto. Ongeveer een half potje is wel voldoende, maar meer mag naar smaak natuurlijk ook. Strooi dan de geraspte kaas over de groenten en besprenkel dat met olijfolie. Ruim 30 min bakken in de oven op 200C

Gele paprika zalm soep

1. 500 gr gele paprika
2. 3 sjalotjes of kleine uitjes
3. 2 teentjes knoflook
4. Ca. 100 gr zalmsnippers
5. 2 visbouillonblokjes
6. Zout
7. Cayennepeper
8. 1 bekertjes zure room (125 ml)

Breng de zure room vast op kamer temperatuur of verwarm het bakje aubermarie tot ongeveer 50C.

Paprika's wassen, schoonmaken en in stukjes snijden. Uitjes pellen en grof hakken. Knoflook pellen en grof hakken. In een pan 250 ml water met de groenten aan de kook brengen en afgedekt ca. 10 min laten koken.

Met de staafmixer groenten pureren en boven een pan met een pollepel door een zeef wrijven. Goed draaien met de pollepel zodat zoveel mogelijk vocht in de pan wordt opgevangen. Een halve liter water toevoegen en samen met de visbouillon blokken aan de kook brengen. Soep afgedekt 5 min laten koken. Op smaak brengen met zout/Knorr en peper.

Neem de soep van het vuur en laat hem iets afkoelen zodat de zure room niet gaat schiften. Roer dan met de staafmixer de zure room door de soep.

Pompoensoep



1. 1 kilo pompoen
2. 1 winterpeen
3. 2 paprika's
4. Een fijn gesneden rode peper (misschien wel twee)
5. 2 uien
6. Olijfolie
7. Knoflook
8. Laurier
9. Peper/zout
10. 1 liter bouillon (tablet)
11. Room

Was de groenten en snij alles in kleine stukjes. Verhit een beetje olijfolie in een ruime pan. Fruit de groenten even aan. Voeg laurier, wat peper korrels en wat zout toe. 1 liter water en twee bouillon blokjes erbij. Zachtjes laten koken tot alles gaar is. Haal de laurier eruit en pureer alles met de staaf mixer. Eventueel garneren met room en bieslook.

Orzo (pasta rijst)



1. Grote kop Orzo pasta
2. 0.5 liter groente bouillon
3. Boter
4. Olijfolie
5. Verse basilicum fijn gesneden
6. Beetje geraspte parmazaanse kaas
7. Schep tomaten puree of tomaten saus

Breng de bouillon met tomaten saus aan de kook. Verhit in een bak pan een klontje boter en een scheut olijfolie en bak de Orzo al roerend tot die net gaat verkleuren. Voeg dan de bouillon toe (ongeveer 1 kop Orzo op twee koppen vocht) bring langzaam aan de kook al roerend. Zorg dat alles smeug blijft en niet droog kookt, voeg zo nodig heet water toe. Tenslotte op smaak brengen met peper en zout. Roer de basilicum and De parmazaanse kaas erdoor.

Doughnuts van Geert



1. 45 gram boter
2. 2 eieren
3. 170 gram suiker
4. 500 gram bloem
5. 3 theelepels bakpoeder
6. Mespuntje zout
7. 240 ml yoghurt

Smelt de boter. Meng de bloem met het bakpoeder en het zout. Meng de eieren met de suiker en meng de bloem met het bakpoeder en het zout. Roer de yoghurt, het bloemmengsel en de boter door de eieren. Goed mixen met de mixer. Het wordt een erg plakkerig deeg. Laat het deeg circa 30 minuten rusten in de koelkast, het wordt dan minder plakkerig. Rol het deeg op een met bloem bestoven aanrecht tot een rol en verdeel de rol in plakken en maak er met duim en wijsvinger een gat in. Rek het gat iets op door de ring om de vinger te draaien. Verhit de olie in een pan tot circa 170 °C. Schep het deeg één voor één in de hete olie en bak in circa 2 minuten om en om bruin. Laat de donuts uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze direct met suiker.

Zie ook: <http://m.24kitchen.nl/recepten/donuts>

Ronald's groente curry (vrij naar Jamie Oliver)



1. diverse groente in niet te kleine stukjes, ongeveer het stoommandje vol (aardappel, wortel, boontjes, courgette)
2. bakje champignons, door midden of in vieren
3. wijnglaasje mungboontjes
4. 2 uien
5. 4 tenen knoflook geraspt
6. 2 cm gember geschild en geraspt
7. 2 rode pepers in kleine stukjes gesneden
8. 5 a 6 tomaten
9. half blok cocos klapper
10. 2 theelepels zwartmaanzaad (heel)
11. handje gedroogde curry bladeren
12. 2 theelepels fenegriek (heel)
13. 2 theelepels turmeriek (poeder)
14. halve theelepel hete curry poeder,
15. zonnebloemolie
16. knor

Was de mungboontjes en zet die met water op en laat ze zachtjes koken. Het duurt ongeveer 30 min voor ze gaar zijn, maar laat ze niet kapot koken.

Was de groente, schil ze indien nodig snij ze in stukken (ca 1.5 x1.5 cm) en stoom ze in het stoombakje boven water net gaar. Een aardappelschilmesje moet er zonder al te veel moeite in glijden.

Hak de uien in de keukenmachine fijn (met de hand mag ook). Zet de grote braadpan op het vuur met een flinke scheut olie. Voeg onmiddellijk de zwartemaanzaadjes toe. Voeg, als die gaan poppen, de fenegriek, curryblaadjes, knoflook, gember en rode peper toe en laat die 1 a 2 minute meebakken.

Voeg dan de fijn gehakte uien toe en laat die op niet al te hoog vuur zacht worden en kleuren. Voeg na een minuut of tien het curry poeder en de turmeriek toe. Voeg op dit moment de nog niet voor gegaarde groenten zoals de champignons toe en laat die 5 minute zacht worden.

Hak in de tussentijd de tomaten fijn in de keukenmachine (met de hand mag ook) en voeg die toe. Laat ca. 5 a 10 minute pruttelen met een glas water. Voeg dan een het halve blok kokos toe. Het lost het best op als het met een mes in stukjes is gehakt of geschaafd (pas op de vingers)

Voeg dan de rest van de groenten toe en de afgegoten mungboontjes. Zorg ervoor dat alles net onder staat, eventueel wat water toevoegen. Breng de curry op smaak met ruim knorr of zout en peper. Laat afgesloten ongeveer 20 minute pruttelen.

Satesaus

1. 100 gr ongezouten geroosterde pinda's
2. 3 lenteuitjes in stukken
3. 3 tenen knoflook
4. 1 theelepel Kerriepoeder
5. 1 theelepel komijnzaad
6. 1 cm gember
7. mespunt trassi
8. 2 eetlepels ketjap manis
9. 1 eetlepel honing
10. 2 dl water



Doe alle ingredienten in een blender en maak er een gladde saus van.

Verhit een lage koekenpan of een wok en kook het mengsel enkele minute totdat de gewenste dikte is bereikt.

Aubergine curry van Ronald

1. 2 aubergines in plakken van ongeveer 1.5 cm
2. 2 uien (het liefst rode) in stukjes
3. 3 rijpe tomaten ontdaan van hart en pitjes in stukjes
4. 3 tenen knoflook u.d.p. of geraspt
5. 2 cm gember geraspt
6. 1 a 2 rode pepers in kleine stukjes
7. twee theelepels hele korianderzaadjes
8. twee theelepels komijn
9. 4 kardemom peulen
10. 2 a 3 hele gedroogde spaanse pepertjes
11. Flink theelepel tumeriek poeder
12. Twee theelepels garam masala
13. Mespuntje hete curry poeder
14. Kwart blok kokos klapper geschaafd of in stukjes
15. Klein blikje tomaten puree
16. Knorr
17. zonnebloemolie



Zet de grillpan op een flink vuur en grill daar in, met een scheutje olie, de plakken aubergine aan beide kanten. Ze mogen flink verkleuren ! Bak de plakken zo in porties en snij ze daarna in 4 stukken.

Zet intussen een klein koekenpannetje op het vuur en rooster daar de koriander, komijn, kardemom en spaanse pepers in, zonder olie. De kruiden gaan een beetje roken en geuren en mogen alleen licht verkleuren, zeker niet donker worden! Haal ze dan van het vuur af en maak ze met mortier and stamper zeer fijn!

Verwarm in een braadpan een flinke scheut olie en laat daarin de uien mooi brujn worden in 15 tot 20 minute. Voeg de knoflook, gember en rode peper toe en bak die een minuutje mee. Voeg dan de fijn gemalen geroosterde kruiden, het tumeriek poeder en de hete curry poeder toe. Bak een minuutje of zo mee en voeg dan de tomaten en tomaten puree toe met een klein glaasje water. Laat al roerend aan de kook komen en laat de tomaten in ca. 10 minute garen. Voeg dan de geraspte kokos klapper toe en breng op smaak met de garam masala en knor. Voeg tenslotte de aubergines toe en roer alles goed door elkaar. Laat het geheel nog ongeveer een kwartiertje pruttelen tot de aubergines mooi gaar zijn. Voeg indien nodig nog wat water toe.

Kip Pandang (kan ook helemaal vegetarisch)



1. dubbele kipfile in stukjes
2. half bakje champignons doormidden
3. twee gepelde tomaten gepureerd in de blender
4. 1 limoen
5. 3 tenen knoflook UDK
6. 1 cm geraspte gember
7. 1 hele rode peper zeer fijn gesneden
8. 1 Stengel citroengras opengesneden in de lengte richting
9. theelepel kurkuma
10. 1/3 blok klapper
11. knorr

Laat de kipstukjes minstens een uur marinieren in het sap van de limoen. Doe de gepureerde tomaten in een braadpan. Voeg de stukjes kip, de champignons, de knoflook, de geraspte gember, de fijngesneden peper, een theelepen kurkuma toe en net zoveel water dat alles net onderstaat. Breng aan de kook en laar alles met de deksel op de pan ongeveer een halfuur zachtjes pruttelen. Verkruiemel met een mes het 1/3 blok klapper. Laat op een zacht vuurtje de klapper oplossen. Voeg knorr naar smaak toe. Indiengewenst kan de saus op dikte gebracht worden met allesbinder.

Deze curry kan ook heel goed met alleen champignons worden gemaakt

Rendang (Dopiaza) van Delia Smith

1. 1 opgehoopte theelepel komijnzaad
2. 1 opgehoopte theelepel korianderzaad
3. 1 theelepel venkelzaad
4. 1 theelepel fenegriekzaad
5. 1 theelepe kurkuma
6. 1 kg sucadelappen in stukjes van 2.5 x 2.5 cm
7. 500 gr uien in halvamaan plakjes gesneden
8. 3 tenen knoflook
9. 2 rode pepers
10. 2 cm verse gember
11. 2 rijpe tomaten, ontveld
12. 75 gr santen
13. 2.5 dl kokend water
14. Flinke lepel crème fraîche

Rooster de hele specerijen in een droge pan tot ze gaan knetteren (1 a 2 min). Wrijf ze in een vijzel tot poeder.

Verhit een scheut olie in een grote braadpan tot deze zeer heet is. Laat de stukken vlees in de pan ca. 2 minuten aanbruinen, indien nodig in porties. Haal ze uit de pan, zet ze apart en temper het vuur.

Voeg nog wat olie toe en bak de uien in ca. 15 min mooi bruin. Maal de knoflook, de pepers en de gember in een keukenmachine tot een fijn mengsel en bak dat een paar minuten mee. Voeg dit samen met het vlees, het kurkuma poeder aan de uien toe. Pureer intussentijd de tomaten en voeg die ook aan het mengsel toe.

Los de santen op in het hete water en schenk dit bij het vlees samen met een flinke eetlepel crème fraîche. Peper en zout toevoegen en op een heel laag vuurtje een aantal uur laten pruttelen tot het vlees zacht is.

Tempeh Manis uit Allerhande



1. 1 uit
2. 4 tenen knoflook
3. 2 cm verse gember
4. 1 rode peper
5. pakje tempeh
6. ca 25 gr palmsuiker
7. ca. 4 eetlepels ketjap manis

Doe de uit, knoflook, gember en rode peper in de keukenmachine en maak hier een fijne gesneden boemboe van.

Snij de tempeh eerst doormidden zodat je twee plakken heb met de halve dikte. Snij de dan in de lengte tiching middendoor en snij de vervolgens in ca. 2 cm lange reepjes.

Verhit ongeveer 2 cm zonnebloemolie in een wok tot een proefstukje tempeh gaat schuimen. Frituur dan in porties de tempeh ca. 4 a min tot ze mooi licht bruin zijn. Laat ze uitlekken op keuken papier.

Giet de olie weg en verwarm 1 a 2 lepels nieuwe olie en bak de boemboe 1 minuut. Voeg dan de palmsuiker toe en bak die 2 minute tot die gekaremiliseerd is. Voeg de reepjes tempeh toe en de ketjap manis. Eventueel op smaak brengen met peper en zout.

<http://www.ah.nl/allerhande/recept/R-R1186365/dians-tempeh-manis>

Babi Ketjap van Lia Warani

1. 500 gr varkenslap
2. 3 tenen knoflook
3. 2 cm verse gember
4. 1 rode peper
5. 2 kleine rode uien
6. mespunt trassi
7. ½ citroen
8. 2 blokjes palmsuiker
9. flinke scheut ketjap manis
10. zout / knorr
11. peper

Snij het vlees in stukken van 2 x 2 cm

Maal de ui, knoflook, gember, rode peper in de keukenmachine tot een heel fijne boemboe. Meng de boemboe, het vlees, de suiker, citroensap, peper en zout en laat een uurtje marineren.

Laat het geheel in een braadpan met een beetje water heel zacht koken. Roer steeds en vlieg indien nodig wat water toe. Door laten sudderen op een klein vuurtje tot het vlees zacht is en de vloeistof is ingedikt.

Paddenstoel Risotto



1. 400 gr Risotto rijst
2. 1 rode ui fijngesneden
3. 2 bospaddenstoelen bouillon blokjes
4. 1 rode paprika in kleine stukjes
5. 3 tenen knoflook
6. klont boter
7. handje fijngehakte peterselie
8. 1 bakje kastagne champignons
9. 1 bakje diverse paddenstoelen
10. ca. 100 ml witte vermouth

Maak van de bouillon blokjes ongeveer 1 liter bouillon, houdt deze warm.

Maak van een half bakje kastagne champignons kleine stukjes. Snij de rest van de champignons en de paddenstoelen in grotere stukken.

Verwarm een flinke scheut olijfolie in een hoge braadpan. Fruit hierin de uit. Voeg als die een beetje zacht begint te worden de paprika en de champignons toe. Als laatste de knoflook udk even meebakken,

Voeg dan de Risotto rijst toe en bak de ongeveer 1 a 2 minute mee. Pas op de rijst mag niet bruin worden. Als de rijst iets glazig wordt een flinke scheut vermouth toevoegen en die al roerend laten absorberen. Dan een flinke pollepel bouillon erbij en weer goed roeren. Met de deksel erop laten staan, steeds goed roeren. Telkens als het vocht is opgenomen weer nieuwe bouillon toevoegen. Het duurt ongeveer 30 a 35 minute voor de risotto klaar is.

Intussen in een wok olijfolie verhitten. Als die loeiheet is de paddenstoelen roerbakken. Als ze iets zacht worden goed zout toevoegen.

Ongeveer 10 minute voor het einde van de Risotto de gebakken paddenstoelen toevoegen en de peterselie. De Risotto moet echt een mooie vleibare pap worden die van de lepel af druipt. Voeg tenslotte Knor, peper en een flinke klont boter toe..

Aardappel Tortilla



1. een aantal grote aardappelen
2. 1 rode ui in halve ringen
3. 2 tenen knoflook
4. 5 eieren
5. klein bekertje slagroom
6. klein beetje geraspte parmazaanse kaas
7. eventueel wat peterselie
8. wat takjes blaadjes tijm
9. Tabasco
10. gerookte paprika poeder (mild)

Oven voorverwarmen op 180C

Schil de aardappelen en was ze. Snij ze dan in plakje van ongeveer 4 mm dik. Zorg ervoor dat je in de pan ongeveer 2 cm schijfjes hebt.

Verwarm in een pan die ook in de oven kan een flinke scheut olijfolie. Die de schijfjes in de pan, en zorg ervoor dat ze aan alle kanten met olie bedekt zijn. Voeg na ongeveer 5 minute de uit, de knoflook en de tijm toe. Bak alles nog ongeveer 7 minute onder voortdurend omscheppen tot de schijfjes beetgaar zijn.

Breek intussen de eieren in een kom en voeg de room toe met een scheutje tabasco, knorr, peper en gerookte paprika poeder en klop goed.

Voeg dit aan de aard appelschijfjes toe strooi wat kaas over het mengsel en zet de pan in de oven.

De tortilla is in ongeveer 25 minute klaar. Eventueel controleren met een sateprikker.

Long Island Iced Tea

1. 30 ml Smirnoff Vodka
2. 30 ml Pepe Lopez Tequila
3. 30 ml white rum
4. 15 ml Coitreau
5. 30 ml lemon juice
6. 30 ml sugar syrup
7. Dash of cola
8. Long spiral of lemon peel



Build liquor ingredients over ice and add juice and syrup.
Top with cola. Drop the peel into the drink.

Falling leaves

1. 1 deel Calvados
2. 1 deel apricot brandy
3. 1 deel gin

Mix and stir with ice.

Lamskorma

1. Lamsbout (ca. 1 kg)
2. 1 ui, gesnipperd
3. 1 ui, in ringen
4. 2 tl versgeraspte gember
5. 3 teentjes knoflook
6. 1 el Korianderzaden
7. 2 tl Komijn
8. 3 kardemompeulen
9. Zout
10. Snufje cayennepeper
11. Olie
12. Klein blikje tomatenpuree
13. 1.5 dl griekse yoghurt

Rooster de Korianderzaden, komijnpoeder, kardemompeulen en indien gewenst peperkorrels tot ze gaan geuren. Maak ze dan fijn in de vijzel

Maal de kruiden, eventueel roder peper, gember, knoflook zout met wat olie in de keukenmachine tot een gladde massa

Snij het lamsvlees in blokjes van ca. 2x2 cm. Vermeng dit met het kruidenmengsel en laat het minstens een paar uur, maar bij voorkeur een nachts staan.

Snij de extra uit in ringen. Verwijder de blokjes vlees uit het kruidenmengsel. Verhit olie en bak de uien. Voeg, als die wat glazig worden, het vlees toe en schroei dat rondom dicht. Voeg de rest van de kruiden, de tomatenpuree en een paar lepels yoghurt toe. Laat za. 1.5 uur, of tot het vlees mals is sudderen en voeg indien het te droog wordt opnieuw wat yoghurt toe

Hummus van Jamie Oliver en Ronald



1. Blik kikker erwten van 400 gr
2. 1 rode peper (in stukken gesneden)
3. 3 tenen knoflook
4. 1 dessertlepel Tahin (sesam pasta van de toek)
5. 1 theelepel versgemalen komijn
6. 1 theelepel paprika poeder
7. Sap van een limoen
8. Zout
9. Peper
10. olijfolie

Giet de kikker erwten af en vang het vocht op

Die de uitgelekte erwten in een blender, samen met de rode peper, knoflook, tahin, komijn, paprikapoeder, limoensap, zout en peper. Voeg royaal olijfolie toe en een flinke scheut van het vocht uit het blik. Blend alles tot een gladde puree. Het zal nodig zijn de blender af en toe te stoppen om alles met een lepe even rond te roeren. Voeg net zoveel vocht toe tot de hummus bijna schenkbaar is. Hij wordt in de koelkast namelijk net iets dikker.

Opdienen op een schaalje. Trek een slakvorm in de hummus en schenk olijfolie in het geultje. Naar keus er hele fijne peterselie over sprenkelen.

Helemaal lekker schijnt hummus van verse kikker erwten te zijn. De erwten eerst 24 uur laten weken. Afgieten en dan met zout een uur koken. De echte fijnproevers kunnen met de hand het velletje van de erwten verwijderen.

Ozewoze van opa Dekker

1. groot blik Smac
2. een grote ui
3. 1 of 2 eieren
4. Pindakaas
5. Blue band
6. knorr
7. peper
8. knoflook poeder

Het enige gerecht dat ik opa Dekker ooit heb zien koken was Ozewoze. Hij had het zelf bedacht in de tijd dat we nog in Rotterdam op de Bergweg woonden. Op woensdag middag hadden Ireen en ik zwemles in het van Maanen zwembad. Dat was rond etens tijd en op een of andere manier had maakte mijn vader dan wel eens Ozewoze wat dan klaar stond als we thuis kwamen. Ireen en ik vonden het heerlijk op wit brood.

Oma van de Berg was een keer komen kijken terwijl mijn vader het aan het klaarmaken was. Ze bleef maar ruiken of er ergens gas openstond. Het bleek de knoflook poeder te zijn!

Snij het blok Smac in blokjes van ongeveer 1x1 cm. Pel de ui en snipper hem fijn.

Verwarm wat boter en fruit de ui in een steelpan tot hij wat gaat verkleuren. Doe dan de Smac blokjes erbij en verwarm die. Ze hoeven alleen maar warm te worden, niet te bakken. Breek dan de eieren boven de pan en blijf roeren met de spatel tot het ei gestold is en als een soort roerei door de Ozewoze zit. Voeg dan de knoflook poeder toe en breng op smaak met knorr en peper. Als laatste gaat er een flinke lepel pindakaas door. Roer zachtjes tot de pindakaas gesmolten is.

Lekker op wit brood!

Plakken Ozewoze van opa Dekker

1. groot blik Smac
2. 1 ei
3. paneermeel
4. Blue band

Snij de Smac in plakken van ongeveer 6 mm. Kluts het eitje in een kommetje. Haal de plakken Smac door het ei en daarna door de paneermeel. Bak de plakken in een koekenpan in wat boter mooi bruin.

Ook lekker op wit brood!

Pesto Pasta



1. Pak spaghetti
2. Potje “pesto a la Genova” bij voorkeur Grand ‘Italia
3. Uitje gesnipperd
4. Drie teentjes knoflook gesnipperd of uit de pers
5. Flinke hand zwarte olijven zonder pit
6. Flinke hand kleine kers- of snoeptomaatjes
7. Zout
8. Peper
9. Olijfolie
10. Naar smaak een paar chilli vlokken

Breng een grote pan met water en wat zout aan de kook (pasta gekookt zonder zout smaakt nergens naar).

Snij het uitje heel fijn. Verwarm de olijfolie en fruit het uitje. Halveer in de tussentijd de olijven en de tomaatjes.

Wacht tot de ui gaat verkleuren. Doe dan pas de pasta in het kokende water. Nu mogen ook de knoflook en eventueel de chili vlokken bij de ui. Bak de knoflook een minuutje mee en voeg dan de gehalveerde tomaatjes toe. Na enkele minuten mogen ook de olijven erbij. Laat ook die een minuutje meebakken. Dan kan het potje pesto erbij met een flinke pollepel van het kookvocht van de pasta. Breng op smaak met zout peper knorr. Verwarm het mengsel maar laat het niet koken.

Na 10 minuten is de spaghetti klaar. Giet die snel af en zorg ervoor dat er voldoende kookvocht aan de spaghetti blijft hangen. Doe de spaghetti bij de saus en hussel alles door elkaar.

Hongaarse Lecsó (spreek uit Letscho)



1. 3 paprikaas
2. 1 grote uit of twee kleine
3. 2 teentjes knoflook
4. 2 tomaten
5. 1 opgehoopte theelepe milde paprikapoeder
6. (Halve theelepel scherpe paprikapoeder)
7. Peper
8. olijfolie
9. Zout of Knorr

Snij de uit doormidden. Verwijder top en bodem en snij daarna de uit in partjes zodat je strookjes uit krijgt.

Verwijder de steel van de paprika en halveer ze. Verwijder de zaadlijsten en de zaden. Snij de paprika in smalle reepjes.

Halveer de tomaten en verwijder de zaden.

Pel de knoflook en hak ze fijn.

Verwarm de olijfolie en fruit de ui. Voeg als de uit glazig wordt de knoflook toe en bak die een minuutje mee. Voeg dan de paprikapoeder toe en bak die onder voortdurend roeren een minuut of twee mee. Blijf roeren zodat de paprikapoeder niet verbrandt.

Voeg dan de gesneden paprikaas en de tomaten toe. Zet dit even op matig vuur aan en smoor dit geheel dan op een laag vuurtje met de deksel op de pan ca. een half uur of totdat de paprika boterzacht is. Op smaak brengen met peper en zout/Knorr.

Variatie 1:

Breek 2 eieren in een schaaltje en roer die met wat zout en peper tot een glad mengsel. Roer dat aan het eind van de bereiding een aantal minuten door de Lecso tot het ei gestold is.

Variatie 2:

Laar 5 a 10 minuten voor het eind van de bereiding wat worstjes mee stoven.

Spinazie – Ricotta – Zalm Cannelloni van Ronald

1. 1 Klein uitje
2. 2 teentjes knoflook
3. 2 grote zakken gewassen spinazie
4. 1 bekertje Ricotta
5. 1 pakje verse lasagna bladen van Albert Heijn
6. Een klein bakje eigengemaakte tomatensaus of een flesje kant en klare passata.
7. Geraspte kaas
8. 100 gr zalmsnippers
9. Eventueel een bol mozerella
10. olijfolie
11. Nootmuskaat
12. Peper
13. Zout of Knorr

Leg de lasagna bladeren even in heet water. Zo worden ze zacht en breken ze niet bij het rollen.

Vet een ovenschaal in met boter

Snij de ui in kleine stukjes. Hak de knoflook fijn.

Verwarm de olijfolie op matig vuur en fruit de ui tot hij begint te verkleuren en helemaal zacht is. Bak een minuut de fijngehakte knoflook mee. Verhoog het vuur iets en bak al roerend de knoflook tot deze geslonken is. Matig het vuur en breng het mengsel op smaak met nootmuskaat, peper en zout of Knorr. Doe het vuur uit en roer de Ricotta door het mengsel en laat enigszins afkoelen. Roer er dan de zalmsnippers door.

Neem een lasagne blad en schep er een lepel van het mengsel op. Rol het lasagne blad op en leg het rolletje in de ovenschaal. Maak zo het pakje lasagne bladeren op. Bestrijk de rolletjes met een lepel creme fraiche en marmer de tomatensaus erover. Bestrooi met kaas en verdeel er eventueel de Mozzarella over.

Bak ca. 30 min in de oven op 200-220C

Aubergine Cannelloni van Ronald



1. 1 klein uitje
2. 2 teentjes knoflook
3. 2 hele grote Aubergines of 4 kleintjes
4. 1 bekertje Ricotta
5. 1 pakje verse lasagna bladen van Albert Heijn
6. Half potje zongedroogde tomaten.
7. Geraspte kaas
8. Eventueel een bol mozerella
9. olijfolie
10. Peper
11. Zout of Knorr

Bestrijk de aubergines met een dun laagje olijfolie.
Leg ze op aluminium folie op een bakplaat in de oven op 200C.
Laat de aubergines daar 1 tot 1.5 uur liggen tot de schil helemaal hard en de binnenkant helemaal zacht is. Haal de aubergines uit de oven en laat ze een beetje afkoelen . Snij de aubergines open en schep het zachte vruchtvlees eruit.

Vet een ovenschaal in met boter

Snij de ui in kleine stukjes. Hak de knoflook fijn.
Verwarm de olijfolie op matig vuur en fruit de ui tot hij begint te verkleuren en helemaal zacht is. Bak een minuut de fijngehakte knoflook mee. Hak de zongedroogde tomaten fijn (in een keukenmachine) en bak die ook een minuutje mee. Schep het vruchtvlees van de aubergine erdoor totdat dit weer warm is, Doe dan het vuur uit en schep de Ricotta door het mengsel. Breng op smaak met peper en zout of Knorr.

Neem een lasagne blad en schep er een lepel van het mengsel op. Rol het lasagne blad op en leg het rolletje in de ovenschaal. Maak zo het pakje lasagne bladeren op. Bestrijk de rolletjes met de tomatensaus. Bestrooi met kaas en verdeel er eventueel de Mozzarella over.

Bak ca. 30 min in de oven op 200-220C

Prei taartjes van Ronald



1. 4 teentjes knoflook
2. Pondje prei
3. Half tot 2/3 blok feta
4. Pakje hartige taart bladerdeeg
5. Geraspte kaas (het liefst vers)
6. bloem
7. Olijfolie
8. Thee lepeltje paprika poeder
9. Nootmuskaat
10. Peper
11. Knorr

Een variatie op de spinazie taart.

Leg zoveel velletjes als nodig is on een lage bakvorm mee te bekleden op de aanrecht om te ontdooien.

Snij de prei overlans voor een stuk doormidden en was het zand eruit. Snij daarna de prei ringen. Hak de knoflook fijn. Verkruiemel de feta. Verwarm de olijfolie en fruit de knoflook een minuutje. Voeg dan de prei toe en smoor die in ca. 15 tot 20 min zacht. Breng op smaak met nootmuskaat, peper, paprikapoeder en knorr. Voeg de lepel bloem toe en schep die door het mengsel tot het vocht gebonden is. Voeg de feta toe en schep die door het mengsel en zet het vuur uit.

Vet de vorm in en bestuif de vorm met bloem. Bekleed hem met het hartige taartdeeg.

Breek een ei boven de vulling en schep die er goed doorheen. Verdeel nu de vulling over de bakvorm. Bestrooi het met kaas en sprenkel wat olijfolie over de kaas.

Bak ca. 30 min in de oven op 200-220C

Frangipane desert taartjes van Jamie Oliver



1. 5 a 6 taart vormpjes met hoge rand
2. 100 gram boter op kamer temperatuur
3. 100 gram basterdsuiker
4. 100 gram amandelmeel
5. 2 zakjes vanille suiker
6. 1 ei
7. Rasp van 1 sinasappel
8. Snuf zout
9. Jam om te vullen naar keuze

Zorg ervoor dat de boter echt op kamer temperatuur is. Doe alle ingrediënten behalve de jam in een kom en meng alles met een vork tot een glad mengsel.

Doe in de taartvormpjes een theelepel jam en doe daarop een klontje deeg. Doe daarop weer een lepeltje jam en dek af met een wat grotere klont deeg. Het hoeft er allemaal niet mooi afgedekt uit te zien.

Bak de taartjes 20 min bij 180C.

Coq au Vin

1. 4 kippen poten
2. 1 fles rode wijn
3. Half pakje gerookte spek blokjes
4. 3 tenen knoflook fijngehakt
5. 2 medium size wortels in plakjes
6. Half bakje champignons in redelijk dike plakjes
7. Twee stengels bleekselderij in stukjes
8. Potje Amsterdamse uitjes
9. Boter
10. Twee takjes tijm
11. Twee takjes rosemaryn
12. 3 a 4 laurierblaadjes
13. 2 a 3 eetlepels bloem
14. Kip of groente bouillonblokje
15. Peper / zout

Doe peper en wat zout op de kippen poten en bedek ze boven een bord met een laagje bloem. Vang de overtollige bloem op en bewaar die voor later. Verhit in een grote koekenpan een flinke klont boter en bak op middelhoog vuur de kippenpoten in 10 min goudbruin (5 min aan iedere kant).

Verhit in de tussentijd in een grote braadpan wat olijfolie en bak de spekreepjes ongeveer 2 a 3 min. Voeg dan de wortel, knoflook en bleekselderij toe. Bak 5 min, en bak vervolgens de champignons ook nog eens 5 min mee.

Voeg dan de overgebleven bloem toe en gaar die een minuutje. Inmiddels is de kip klaar. Leg die even op een bord, en deglaceer de koekenpan met rode wijn. Gebruik die jus om de bloem te binden. Voeg meer wijn toe om een saus te maken. Voeg nu de kippenpoten, Amsterdamse uitjes, en het bouillon blok toe en zoveel wijn dat de kip net onderstaat. Voeg tijm, rozemarijn en laurier toe. Breng aan de pruttel. Laat als de saus te dun is deze indikken met de deksel van de pan. Anders pruttelen met de deksel op de pan.

Koel de pan na 1.5 uur af en laat de kip een nacht in de koekkast staan. Laat de Coq au Vin de volgende dag nog een half uur pruttelen.

Aubergine Lasagne



1. 2 niet al te grote Aubergines
2. 2 uien
3. 3 teentjes knoflook
4. 1,5 blikje tomaten blokjes in blik
5. groot bekertje creme fraiche
6. vers geraspte (Parmezaanse) kaas
7. potje pesto of vers gesneden basilicum
8. pakje verse lasagne bladeren van AH
9. takje thijm
10. Eventueel zalmsnippers
11. knor
12. peper
13. olijfolie

Pel de uien en snipper ze. Pel de knoflook. Was de Aubergines en snij ze in kleine dobbelsteentjes.

Verhit een flinke scheut olijfolie. Bak de ui tot die mooi gaat verkleuren. Bak de fijngesneden knoflook gedurende een minuutje mee. Voeg dan de aubergine blokjes en de thijm blaadjes toe. Bak onder voortdurend omscheppen tot de blokjes mooi zacht zijn. Breng alvast op smaak met peper. Voeg de tomaten blokjes toe en breng aan de kook. Voeg als alles goed is door geprutteld de creme fraiche toe. Haal van het vuur en voeg een potje pesto toe. Op smaak brengen met knorr, tabasco en peper.

Week de lasagne bladeren in een schaaltje in heet water.

Vet een ovenschaal in. Begin met een laagje saus. Indien gewenst dan wat zalmsnippers, vervolgens wat kaas, dan een laag lasagne bladeren. Dan weer saus etc. Eindig met een laag saus en kaas.

30 min in de oven op 200C

Champignon Ragout



1. klein bakje champignons
2. 1 ui
3. 2 tenen knoflook
4. paar lente uitjes
5. takje thijm
6. 0.5 liter bospaddenstoelen bouillon (van AH tablet)
7. bloem
8. klein bekertje slagroom
9. Knorr
10. peper
11. tabasco

Pel de ui en snipper hem fijn. Pel de knoflook. Snij de champignons in stukken (zo groot als je wil) en de lente ui in ringetjes.

Verhit een flinke scheut olijfolie in een steelpan. Bak de ui tot die mooi gaat verkleuren. Bak de fijngesneden knoflook gedurende een minuutje mee. Voeg dan champignons en lente ui toe. Bak onder voortdurend omscheppen tot de champignons zacht zijn. Voeg de bloem toe en bak die onder voortdurend omscheppen ongeveer een minuut mee. Voeg dan langzaam de bouillon toe, steeds roerend tot de ragout de gewenste dikte heeft. Voeg een klein bekertje room toe om de saus mooi wit te kleuren. Breng op smaak met Knorr, peper en een scheutje tabasco.

Tongrolletjes

1. 1 klein uitje gesnipperd
2. teentje knoflook gesnipperd
3. paar takjes tijm
4. paar takjes peterselie
5. 5 a 10 zwarte peper korrels
6. 0.5 l vis bouillon (van een blokje)
7. 100 ml witte wijn
8. 100 ml Vermout
9. 125 ml Slagroom
10. 8 tongfiletjes
11. 100 gr (of zo) gerookte zalm
12. boter
13. Knorr
14. peper

Kook de vis bouillon, wijn, vermouth, peper korrels, peterselie, tijm, knoflook, ui op een redelijk hoog vuur in tot ongeveer een derde van het volume.

Leg de filets op een plank met de bolle kant naar onderen en leg op de filets een strookje zalm. Maak er rolletjes van en zet die vast met een prikker. Bewaar ze in de koelkast.

Zeef de ingekookte bouillon en voeg de room toe. Kook in tot ongeveer de helft van het volume.

Indien nodig kan nu alles koud worden tot vlak voor bereiden.

Kwartiertje voor het eten de overgebleven bouillon and de kook brengen en de saus verwarmen tot deze begint te pruttelen. Leg 10 minuten voor opdienen de tongrolletjes in de bouillon. Deze mag niet meer koken, maar moet tegen de kook aan zitten. Monteer de saus met een klontje boter. Klop met de garde de boter er doorheen. De tongrolletjes moeten ca. 10 min pocheren. Dien op met wat saus er overheen.

Gegratineerde aardappelen



1. paar grote aardappelen (normale half kruimelaars)
2. 125 m slagroom
3. 125 ml melk
4. 1 a 2 eieren
5. geraspte kaas liefst wat pittige
6. peper
7. Knorr
8. tabasco
9. nootmuskaat

Schil de aardappelen, was ze en snij ze in flinterdunne plakjes. Vet een ovenschaal (ik gebruik altijd de witte ovale) in met boter. Leg een laagje aardappelschijfjes in de schaal, dek af met wat geraspte kaas, dit hoeft geen massieve laag te zijn. Dan weer een laagje aardappelen en kaas etc. tot de schaal vol is.

Meng de room, melk en de eieren. Voeg Knorr, peper, nootmuskaat en een flinke splash tabasco toe. Meng met de garde tot de eieren goed verdeeld zijn. Schenk de room over de aardappelen en zorg dat alles net onder staat.

Afgedekt met plastic folie kan dit koud bewaard worden tot ongeveer een uur voor het eten.

Verwarm de oven voor op 220C (voor onze oven is dat 230C). Reken voor de bereiding ongeveer een uur, misschien iets minder. Zet de schaal in de oven afgedekt met aluminium folie. Haal de schaal na een halfuur uit de oven en bedek de aardappelen met een laatste laag kaas. Sprengel er peper, Knorr en wat olijfolie over en zet de schaal tenslotte terug in de oven voor het laatste half uur. Laat de gratin voor opdienen ongeveer 10 minuten staan.

Gele paprika-zalm soep (dit is voor 4 personen)

1. 450 gr gele paprika's
2. 3 sjalotjes
3. 2 teentjes knoflook
4. 100 gr gerookte zalm
5. 2 vis bouillonblokjes
6. Knorr
7. peper
8. 125 ml zure room

Paprika's wassen, schoonmaken en in stukjes snijden. Sjalotjes en knoflook pellen en grof hakken. In pan 250 ml water met paprika, sjalot en knoflook aan de kook brengen en afgedekt ca. 10 min laten koken.

Intussen zalm in reepjes snijden

Met staafmixer paprika met vocht pureren. Boven een pan het mengsel door een zeef wrijven. Druk met de achterkant van een lepel zoveel mogelijk vocht door de zeef. Voeg een halve liter water toe en twee bouillon blokjes.

In deze staat kan alles afkoelen tot vlak voor het eten.

Laat de zure room op kamer temperatuur komen

Breng ca. tien minuten voor opdienen de soep basis aan de kook. Laat 5 min zachtjes doorkoken. Beng op smaak met zout en peper. Haal de soep van het vuur en voeg nu de zure room toe. Meng de room door de soep met de staafmixer. Voeg direct voor opdienen de zalm reepjes toe.

Brownies met Cashewnoten van Geert



1. 175 gr boter
2. 500 gr pure chocolade
3. 100 gr melk chocolade
4. 100 gr witte chocolade
5. 2 eieren
6. 230 gr bastaard suiker
7. 40 gr cacaopoeder
8. 125 gr bloem
9. +/- 130 gr ongezouten cashewnoten
10. 30 gr poedersuiker

- Oven op 160°C.
- Vet een bakblik van 23 x 23 cm in, of bekleden met bakpapier.
- Smelt de boter en 200g van de pure chocolade in een kom boven een pan met kokend water.
- klop de eieren en de suiker met een mixer tot een romig geheel.
- Meng er het chocolade mengsel er door heen.
- Roer de bloem en de cacaopoeder er door heen.
- Voeg ongeveer 100g aan verschillende kleuren chocolade (in brokken) en 80g cashewnoten aan het beslag toe.
- Doe het deeg in het geprepareerde bakblik en bak de plaatkoek in ongeveer 30-45 min gaar. Hij zou dan iets steviger moeten aanvoelen.
- Laat de koek volledig afkoelen in het bak blik.

De topping:

- Smelt 200g pure chocolade in een kom boven koken water.
- Haal het gesmolten mengsel van het van het vuur af en voeg de zure room en de poedersuiker toe.
- Voeg nog een gedeelte van de overgebleven chocolade en noten aan het mengsel toe.
- Smeer het mengsel vervolgens uit over de plaatkoek.
- Verdeel de rest van de chocola en de noten over de topping zodat het er sierlijk uit ziet.

Sambal goreng spruitjes



1. 500 gr spruitjes, afgehaald
2. 1 uien
3. 3 teentjes knoflook
4. stukje gember
5. 1 rode peper
6. 1 theelepel sambal (oelek of brandal)
7. 1 theelepel trassi
8. 1 theelepel sereh poeder of een sereh stengel
9. 1 theelepel laos poeder
10. 1 stukje gulu jawa
11. half bouillon blokje
12. Twee tomaten of een klein blikje tomaten puree
13. half blok klapper
14. Zonnebloem olie

Pel de uien en snipper ze. Pel de knoflook en de gember, en maal de knoflook, gember en de rode peper in de keukenmachine fijn.

Verhit de olie op het vuur. Bak de uit met de trassi tot de uit zacht is. Voeg dan het knoflook, gember en peper mengsel toe en de sambal en bak dat 2 min mee. Voeg dan de sereh en laos poeder toe en meng die door de uien. Dan kunnen de spruitjes, tomaten (puree), bouillon blokje, gulu jawa en de klapper erbij. Voeg net zoveel kokend water toe tot de spruitjes net onder staan. Laat onder voortdurend roeren net gaar worden.

Tagliatelle Carbonara van Janny (kan ook vegetarisch)



1. 400 G Tagliatelle
2. Zout
3. 200 ml Slagroom
4. 3 eierdooiers
5. Geraspte schil van een kwart citroen
6. 100g Parmezaanse kaas geraspt
7. Zout en gemalen peper
8. Half pakje spekjes
9. ½ bosje peterselie fijn gehakt

Breng ruim water met zout aan de kook voor de pasta.

Meng in een kom slagroom, eierdooiers, geraspte citroenschil en $\frac{3}{4}$ van de geraspte Parmezaanse kaas. Breng op smaak met weinig zout en veel peper.

Zet op een middel-klein vuur de spekjes op in een wok of andere pan met een hoge rand. Laat langzaam uitbakken.

Kook de tagliatelle volgens de verpakking. Schep, als de pasta gaar is, met een pastatang de pasta met aanhangend water uit de kookpan in de pan met de spekjes. Voeg 1 eetlepel van de peterselie toe en hussel om. Neem de pan van het vuur en voeg het losgeklopte slagroom-kaas-ei-mengel toe en meng alles snel. Verdeel direct over 4 diepe voorverwarmde borden en bestrooi met de rest van de Parmezaanse kaas en de peterselie.

Vervang voor de vegetarische variant de spekjes (met bijbehorend vet) door een klontje gesmolten boter.

Zwitserse Rösti



1. 800 gr ietwat kruimige aardappelen
2. 1 grote uien
3. 2 grote eieren
4. klontje boter
5. Olijfolie
6. theelepel paprika poeder
7. peper
8. zout

Schil de aardappelen. Rasp de aardappelen en de uien grof boven een schaal. Rasp in één richting voor zo lang mogelijke slierten. Doe het mengsel in een (oude) theedoek en wring zo goed mogelijk het vocht eruit. Voeg de eieren toe en meng goed. Breng op smaak met peper en zout.

Verhit de boter en de olie in een koekenpan met antiaanbaklaag en bak het aardappelmengsel met de deksel op de pan 8 min. op middelhoog vuur.

Schuif de rösti op een groot bord, leg er een tweede bord bovenop en keer de borden. Schuif de rösti met de ongebakken kant naar beneden terug in de pan en bak nog 6 min. zonder deksel. Snijd de rösti in vier punten.

Champiñones al ajillo (paddenstoelen in knoflook olie)



1. bakje oesterzwammen
2. bakje kastanje champignons
3. olijfolie
4. knoflook
5. een rode peper
6. eventueel chili vlokken
7. verse bladpeterselie
8. thee lepel citroensap
9. peper
10. zeezout
11. klontje boter

Maak een dag van te voren knoflook/peper olie door een paar fijngehakte tenen knoflook en een tot slierten gesneden peper zonder zaadjes in een bakje olijfolie te laten trekken. Als je daar de tijd niet voor hebt, of er geen zin in hebt, gebruik dan gewone olijfolie.

Snij de bladpeterselie heel fijn. Snij de paddenstoelen in grote stukken. Vooral niet te klein maken want dan wordt het een prutje. Hak ongeveer drie tot vier tenen knoflook fijn.

Verwijder uit de olie de peper en knoflook en verhit de olie tot hij heet is maar niet walmt. Voeg de paddenstoelen toe en schep regelmatig om tot de paddenstoelen na ca. 4 minuten wat beginnen te zweten. Voeg nu de fijngehakte knoflook, zeezout en peper toe. Bak nog ongeveer drie minuten tot de paddenstoelen klaar zijn. Voeg desgewenst wat fijngehakte chilivlokken en een theelepel citroensap toe. Maak de saus af met een klontje boter.

Haal de pan van het vuur en roer er de peterselie door.

Tomatensaus voor op ravioli of tortellini



1. blikje tomaten in stukjes
2. 1 middelgrote ui
3. 4 tenen knoflook
4. Parmazaanse kaas
5. pesto
6. peper
7. zout

Snij de ui ragfijn en hak de knoflook redelijk grof.

Fruit de ui in een steelpannetje en als die mooi bruin is voeg dan de knoflook toe en laat die een minuutje mee bakken.

Voeg dan het blikje tomaten toe en laat die 10 minuten haal zachtjes mee pruttelen. Beng op smaak met peper en zout.

Zeef vervolgens de saus met een fijne zeef boven een mooie koekenpan waarin de pasta geserveerd kan worden. Roer door de zijdezachte saus 1 a 2 theelepels pesto.

Verwarm de saus in de koekenpan en roer er de ravioli of tortellini door. Schaaf er tenslotte van Parmazaanse kaas over.

Pasta pesto met boontjes



1. Pakje verse lasagne vellen (AH)
2. pond sperziebonen afgehaald
3. schaalpje olijven zonder pit

Pasta saus, of een potje kant en klare pesto, of

1. Flinke bos basilicum
2. handje pijnboompitten
3. handje geraspte parmazaanse kaas
4. teentje knoflook

Eventueel:

1. uitgebeende kipdijen
2. grof gehakte rozemarijn
3. peper, zout

Maak de boontjes schoon en snij ze in stukken van 3 cm. Zet ze klaar in een pan met water met wat zout.

Doe de basilicum blaadjes in de keuken machine. Voeg de pijnboompitten, de Parmezaanse kaas, knoflook teen, zot en peper en olijfolie toe en maal tot een gladde pesto saus ontstaat. Voeg net zolang olijfolie toe tot de saus de juiste dikte heeft.

Vrijf de kip in met peper, zout en grof gehakte rozemarijn. Bedek de kip met wat olijfolie.

Verwarm een grill pan voor. Breng de boontjes aan de kook en leg de kip in de grill pan. Rustig laten liggen. Snij in tussentijd de pasta vellen in stukken van ca. 2 cm. Voeg als de boontjes bijna gaar zijn de pasta toe. Laat ongeveer 2 min mee koken. Giet alles of in een vergiet boven een diep bord en bewaar wat van het kookvocht. Voeg aan de pasta met boontjes de pesto toe en de olijven. breng op smaak met peper en zout en roer goed door elkaar. voeg net zoveel kookvocht toe tot alles de juiste dikte heeft.

Serveer in een voorverwarmde schaal met de kip erop

Pompoensoep van de Sligro



1. 1 kilo pompen
2. 1 winterpeen
3. 2 paprika's
4. 2 uien
5. olijfolie
6. knoflook
7. laurier blad
8. peper / Knorr
9. 1 liter bouillon (tablet)
10. rood pepertje

Was de groente en snij alles in kleine stukken. Verhit een beetje olijfolie in een ruime pan. Fruit uien, knoflook en de groente even aan. voeg laurier, een paar peperkorrels en wat zout toe. 1 liter water en twee bouillon blokjes erbij. Zachtjes laten koken tot alle groente gaar is. Haal de laurier eruit. Pureer met de staafmixer. Garneer eventueel met room en bieslook.

Beurre manié



1. 50 gr boter op kamer temperatuur
2. 50 gr bloem

Prak de bloem door de boter met een vork. Op een gegeven moment wordt dit een deeg. Kneed het dan met de hand verder net als boterbiesjes. Maak er een bal van en laat hem in de koelkast opstijven. Rol de bal uit tot een worstje en snij er plakken ter grootte van een stuiter. Gebruik de Beurre Manié om het het eind van de bereiding van een saus die te binden voor 1 voor 1 balletjes beurre manié door de warme saus te roeren tot deze de gewenste dikte heeft bereikt. Balletjes die over zijn invriezen.

Gâteau Nantais (sappige rumcake uit Nantes van Karin Luiten)



1. 125 gr boter
2. 125 gr fijne kristal suiker
3. 125 gr amandel meel
4. 3 grote eieren
5. 50 ml bruine rum
6. 40 gr bloem
7. 1 theel bakpoeder
8. 1 eetl vanille extract
9. 100 gr poedersuiker
10. snufje zout

Oven voorverwarmen op 175C

Mix de boter en de kristalsuiker samen tot een mooi licht ensemble. Mix het amandelmeel erdoor. Klop de eieren los in een kom en gier dat er dan in porties bij, tot het weer een mooi glad geheel is. Mix 3 eetl van de rum (bewaar de rest) en de vanille erdoor. Zeef bloem, bakpoeder en zout boven de kom en spatel (niet mix!) het er losjes door.

vet een springvorm (20-22 cm diameter) in met boter. Doe het beslag erin en strijk glad. Bak gaar en goudbruin in de oven in ca. 45 minuten. Check of een sateprikker er droog uitkomt, Haal uit de oven, prik meteen met dezelfde prikker overal in en kwast met rum, maar houd 1 volle eetl rum over voor het glazuur. Laat de cake helemaal afkoelen.

Meng poedersuiker met de eetl rum en eventueel nog een drupje water tot een dik vloeibaar glazuur. Verdeel over de cake en laat uitharden.

Risotto ballen



1. 200 gr Risotto rijs
2. 1 kleine ui
3. $\frac{1}{4}$ venkel
4. $\frac{1}{2}$ paprika
5. 2 tenen knoflook
6. klont boter
7. $\frac{1}{2}$ liter groente bouillon
8. wat tomaten saus
9. ca. 100 ml witte vermouth
10. parmazaanse kaas ca. 100 gr
11. wat meel
12. 1 ei
13. pako (Japanese) paneermeel

Je kunt dit maken van een restje koude risotto. Is dat er niet maak dan eerst de risotto

Risotto maken:

die allee groente en de knoflook in de keukenmachine en hak het tot kleine stukjes. Voeg wat tomaten saus aan de bouillon tgoe voor de kleur. Fruit de groenten in wat olijfolie in een diepe pan tot ze wat glazig worden. Voeg de risotto rijst toe en schep een paar minuten om. De rijst mag niet bruin worden. Voeg de Vermouth of witte wijn toe aan de rijst en laat dat rustig op een laag pitje absorberen door de rijst. Is de wijn geabsorbeerd, voeg dan een lepel bouillon toe. Roer af en toe en laat met de deksel op de pan het vocht absorberen. Voeg steeds als het mengsel te droog dreigt te worden een nieuwe lepel toe. Ga zo door tot re rijst goed te eten is (ca. 30-40 min). Breng op smaak met peper en zout. Voeg als laatste de parmazaanse kaas toe. Laat het mengsel dan een nacht afkoelen.

Maak met de hand balletjes ter grote van een golfbal. Haal ze door de meel, dan door een geklutst ei en tenslotte door de pako paneermeel. Zorg dat de balle ruim met paneermeel bedekt zijn. Laat ze dan op een bord met paneermeel (tegen het plakken) weer een uurtje koud worden in de koelkast.

Frituur de ballen tot ze mooi bruin zijn

Venkel – (Zalm) -- Lasagne



1. 1 flinke uit
2. 3 a 4 teentjes knoflook
3. 1 a 2 knollen venkel afhankelijk van grote
4. 2 blikken tomaten
5. half bakje champignons
6. eventueel 150 gr zalm snippers
7. 250 gr crème fraiche
8. als het er is verse thijm
9. garaspte kaas (restjes)
10. knor
11. peper

Snij de ui fijn en fruit die in een braadpan. Hak in de tussen tijd de knoflook fijn. Halveer de venkel bollen en snij het harde hart eruit. Snij de venkel bollen vervolgens in kleine stukjes. Snij de champignons in kleine stukjes.

Bak als de uiten een kleurtje gaan krijgen de knoflook een minuutje mee. Voeg dan de venkel toe, bak die even mee. Voeg dan de champignons en de thijm blaadjes toe met peper en knorr. Laat zachtjes stoven met de deksel op de pan tot de venkel zacht wordt (duurt minstens 20 min). Voeg dan de blikken tomaten toe. Laat alles aan de pruttel komen en hak de tomaten met de spatel fijn. Laat alles nog een half uurtje zachtjes pruttelen tot een zachte ragout.

Zet het vuur uit en roer er de zalmsnippers en het bekertje creme fraiche door.

Beboter een ovenschaal. Begin met een laagje ragout en wat gerapste kaas. Dan een laag lasagne bladeren, Dan weer een laagje ragout, kaas en lasagne bladeren. Bouw zo ca. 3 lagen op. Als laatste een laag ragout met daarover flink kaas. Besprenkel met olijf olie en bak een half uur in de oven op 200C

Kleine macaroni, maar niet uit een pakje



1. 300 gr kleine macaroni
2. 2 uien
3. 4 tenen knoflook
4. twee takjes rosemaryn
5. flinke bos platte peterselie
6. paar takjes thijm
7. groente die voor handen is (bijv bakje champignons, twee paprika's)
8. blik tomaten stukjes
9. Flinke bof (of plant) basilicum
10. suiker
11. geraspte kaas
12. peper
13. Knorr

Snij de ui fijn en fruit die in een braadpan. Snij terwijl de ui langzaam zacht en bruin wordt de knoflook en de takjes rozemarijn fijn. Sna daarna de groenten in kleine stukje van ongeveer 1 cm.

Bak als je uit een mooi kleurtje gaat krijgen de knoflook en rozemarijn een minuutje mee. Voeg dan de fijn gesneden groenten toe en bak die onder regelmatig omscheppen ongeveer 5 a 10 min mee. Voeg dan de tomaten, fijngesneden peterselie en thijm, en twee schepjes suiker toe.

Breng het geheel aan de kook en laat het dan ogeveer een halfuur heel zachttes pruttelen. Breng op smaak met peper en Knorr.

Snij in de tussentijd de basilicum fijn. Kook in ruim water de macaronie in 8 minuten gaar. giet af een laat uitlekken. Roer de macaroni, en de basilicum door het tomaten mengsel.

For old time sake kunnen er dan nog blokjes Smac door worden geroerd. Natuurlijk serveren met geraspte kaas, een gebakken eitje en pindakaas!

Osso Buco

1. 2 runderschenkels (origineel is eigenlijk kalfs)
2. 1 grote uien
3. 1 winterpeen
4. 2 stengels bleekselderij
5. 4 tenen knoflook
6. 1 blik tomatenblokjes
7. 1 kip bouillonblok
8. witte wijn
9. bloem
10. peper
11. Knorr

Snij de groenten in stukjes, snipper de ui en hak de knoflook.

Bestrooi de schenkels met peper en zout en wentel ze dan door de bloem. Klop het overtollige bloem van de schenkels.

Verhit olijfolie in een grote braadpan en bak de schenkels aan beide kanten mooi bruin. Neem ze uit de pan en hou ze in een oven op 70C warm.

Fruit de ui, de knoflook en de groenten in de resterende olie (zo nodig bijvoegen) tot de groenten glazig en zacht beginnen te worden. Voeg dan de tomaten blokjes een flinke scheut witte wijn en het bouillonblokje toe. Laat alles aan de prutten komen. Leg vervolgens de schenkels in de saus.

Laat de schenkels in ca 5 uur boterzacht worden.
Alternatief kan de pan in een oven op 140-150 C worden gezet.

Serveer met stokbrood of traditioneel met saffraan risotto

Ronald's super chilli schotel



1. 2 blikjes kidneybonen à 400gr
2. 1 grote ui fijn gesneden
3. 2 stengels beekselderij in kleine stukjes
4. 1 winterpeen in kleine stukjes
5. 4 teentjes knoflook fijn gehakt
6. 1 rode peper zaadjes verwijders en fijngesneden
7. 1 blikje tomatenblokjes
8. 1/2 potje zongedroogde tomaten
9. paar stengels lente ui
10. zak taco chips
11. 1 rode peper van zaadjes ontdaan en fijngesneden
12. 1 kaneel stokje
13. hot curry poeder
14. komijn (djinten) poeder, het liefst vers gemalen
15. 50 – 100 gr geraspte kaas
16. chili vlokken
17. scherpe paprika poeder
18. 1 kruiden bouillonblokje
19. Olijfolie
20. Knorr, peper
21. Vetvrijpapier of bakpapier

Voor de bereiding heb je een braadpan nodig waar een deksel bij past en die in de oven kan.

Giet de zongedroogde tomaten af en bewaar de olie. Snij de afgegoten zongedroogde tomaten in kleine stukjes in een foodprocessor.

Bak de uien, bleekselderij, en wortel in olie (half olijfolie, half wat van de olie die bij de tomaten zat) tot ze zacht zijn. Voeg de knoflook en rode peper toe en bak die een minuutje mee. Voegde de curry poeder, en komijn toe. Roer alles goed door elkaar en voeg dan de fijngehakte zongedroogde tomaten, de gewone tomatenblokjes (inclusief het vocht) en het kaneel stokje toe. Laat langzaam aan de kook komen. Voeg het kruiden bouillonblokje toe. Bedek de pan met een velletje vetvrij papier (wordt de deksel niet zo vuil van het spetten), zet de deksel er op en zet de pan gedurende anderhalf uur in de oven op 150C.

Ronald's super chilli schotel (vervolg)

Giet intussen de bonen af. Voeg na anderhalf uur de uitgelekte bonen toe, meng goed en breng op smaak met zout en peper. Zet het mengsel nog een half uurtje in de oven zodat het door en door warm is. Laat de Chilli een nacht afkoelen en eet hem pas de volgende dag.

Bereiding schotel

Kook de rijst en laat die helemaal afkoelen

Verwarm de oven voor op 220C. Zet er een schaal in zodat die gloeiend heet is.

Verwarm de chili weer tot die door en door heet is.

Verhit in een wok olie. Bak kort een theelepel kurkuma, komijn, een halve theelepel gemalen chilivlokken en een halve theelepel scherpe paprika poeder. Bak dan de rijst en de lente uit tot alles door en door heet is.

Haal de ovenschaal uit de oven. doe er wat olie in en bedek de bodem met een laag rijst. Bedek de rijst met de hete chili. Bedek de chili weer met een laag taco chips en bedek die met geraspte kaas.

Zet de schaal ca. 10 min in de oven om de kaas te laten smelten.

Serveer lekker met zure room.

Ronald's pinda saus (II)



1. Pindakaas
2. 1 klein uitje
3. 2 teenen knoflook
4. stukje verse gember
5. stukje trassi
6. sambal oelek
7. 1 citroen
8. bruine suiker of blokje gula djawa
9. mespuntje buisman
10. melk

Snipper het uitje ragfijn en fruit het samen met een stukje trassi en een theelepel sambal met een stukje citroen schil in wat zonnebloem olie tot de ui mooi bruin is geworden. Bak vervolgens de geraspte gember en knoflook nog een minuutje mee.

Voeg de suiker en een mespuntje buisman toe en blus dan af met een flinke scheut melk. Laat de melk warm worden en roer er dan de pindakaas door tot de pindasaus de gewenste dikte heeft.

Breng op smaak met zout en indien nodig peper. Voeg dan citroensap toe tot de pindasaus de juiste scherpthe heeft.

Frozen banoffee cheesecake



1. 150 gr donkere chocolade (70%)
2. 300 gr pak havermout koekjes
3. 4-8 over rijpe bananen
4. 500 gr verse room kaas (Monchou)
5. blikje Friese flag gecondenseerde melk
6. (vanilla pasta)

Maak eerst de dulce de leche. Verwijder het etiket van het blikje gecondenseerde melk. Zet het blikje zonder het te openen helemaal onder in een pan koud water op het gas en bring het aan de kook. Laat het heel langzaam 3 uur koken. Laat dan de pan met het blikje erin afkoelen. Maak dan pas het blikje open. Pas op, als je het blikje te snel opwarmt of afkoeld kan het ontploffen.

Smeer een kleine springvorm in met olijfolie. Leg op de bodem een rond velletje bakpapier en smeer dat ook in met olie.

Smelt 50 gr Chocolade in een schaal boven warm water. Breek de koekjes in de keuken machine en maal ze helemaal fijn. Voeg dan 2 eetlepels olijfolie en de gesmolten chocolade toe. Puls de keukenmachine nogmaals om alles goed te vermengen. Spreidt het mengsel uit over de bodem van het bakblik en druk goed aan.

Maak de keuken machine schoon. Pel de bananen en breek ze in stukken in de keuken machine. Voeg de roomkaas en half het blukje dulce de leche toe en eventueel wat vanilla extract. Pureer tot een glad mengsel. Verdeel het mengsel over de koekjes bodem en zet de taart een nacht in de vriezer.

Haal hem twee uur voor dat hij geserveerd wordt uit de vriezer en zet hem in de koelkast.

Kip teriyaki (Jamie Oliver Five!)

1. 4 kip vleugels
2. flesje teriyaki saus (AH woksaus)
3. verse rode peper
4. paar stengels lente ui
5. eetlepel sesam zaadjes (optioneel)

Rooster de sesamzaadjes in een droge koekenpan tot ze net beginnen te kleuren. Haal ze uit de pan.

Verwijder de zaadjes uit de peper en snij deze in ringetjes. Snij de lente ui in stukjes van 2 cm.

Strooi peper en zout over de kip vleugeltjes. Verhit een eetlepel zonnebloemolie en bak de vleugeltjes aan beide kanten goud bruin. Voeg dan de peperringetjes, de lente ui en een half flesje teriyaki saus toe. Blus onmiddellijk af met kokend water z.d.d. de kip net onder staat. Laat op een redelijk vuur 40 min doorkoken zodat de kip door en door gaar is en bijna al het water verdampt is.

Draai de kip af en toe om. Als al het vocht verdamt is, is de kip aan beide kanten bedekt met de kleverige donkere saus.

Bestrooi de kip met de sesam zaadjes.

“Meltin’ Mustardy Beef” stoofschotel (naar Jamie Oliver five)

1. 2 grote runder schenkels (ca. 1kg)
2. 500gr wortel
3. 2 grote rode uiten
4. 3 knoflook tenen
5. flesje Worcestershire saus
6. milde mosters met hele zaadjes

Verwarm de oven voor op 170C

Maak de wortels schoon en snij ze in stukken van 3-5 cm. Pel de uien, snij ze in vieren en maak de blaadjes los. Kneus de knoflook tenen.

Verwijder het vlies dat rond de schenkel loopt. Snij het vlees in stukken van 3-5 cm. Bestrooi rijkelijk met peper en zout

Verhit een grote koekenpan en een grote braadpan. Leg als de koekenpan heel heet is de stukken vlees in de koekenpan met een klein beetje olie. Laat het vlees mooi in ca. 10 min aan beide kanten kleuren.

Bak intussen in de braadpan de wortel en de ui aan in een flinke scheut olijfolie. Doe als het vlees bij de groenten. voeg ca 125 ml Worcestershire saus toe, twee theelepels mosterd en de gekneusde knoflook tenen. Blus onmiddellijk af met kokend water z.d.d. alles net onder staat.

Dek de pan af en zet hem 4-5 uur in de voorverwarmde oven tot het vlees botergaar is en uitelkaar valt. Laat het tussendoor als het te nat is op het fornuis inkoken tot de gewenste dikte

Kippensoep van Marie-José

1. Scharrel kip (zie tabel onder)
2. grove soepgroenten
3. groente bouillonblokken
4. vermicelli

kip	pan	bouillon	tijd
2 drum sticks oid	Klein 1.5 l	2 blokken	2 uur
Hele soepkip	Groot 3 l	4 blokken	4 uur

Doe de kip in de aangegeven pan en vul voor ca $\frac{3}{4}$ met koud water. Voeg de bouillonblokken toe en breng aan de kook. Zet deze dan op de kleinste pit zodat het water nog net pruttelt

Haal de kip na de aangegeven tijd uit de pan en verkruimel de vermicelli in de bouillon en voeg de soepgroenten toe. Breng de soep weer aan de kook.

Verwijder het vel van de kip (vel naar de hond of zelf opslobberen). Haal het vlees van de botten en breek het in kleine stukjes. Doe de kip weer bij de soep en laat alles minstens 5 min doorkoken.

Poireaux vinaigrette aux oeufs (Ptrei met vinaigrette en ei)



1. Dikke preien
2. hardgekookte eieren
3. rode wijnazijn
4. olijfolie
5. mosterd
6. mayonaisse
7. eventueel peterselie

Haal het groen van de prei en was het witte gedeelte. Verwijder de buitenste twee harde bladeren. Was nogmaals. Snij de stelen in stukken van ongeveer 10 cm. Stoom de stukken prei 15 min in een stoompan.

Prak intussen de eieren fijn.

Maak een vinaigrette van peper, zout, 1 deel wijnazijn en 3 delen olijfolie (let op eerst wijazijn anders lost de peper en zout niet meer goed op), een theelepel mosterd en een theelepe, mayonaisse.

Leg de stukken prei in een voorverwarmde schaal. Doe er de vinaigrette over dan de geprakte ei en tenslotte de fijngehakte peterselie.

Vis culinair

1. Mooi stuk koolvis zonder graat
2. Paar wortelen
3. Rode paprika
4. Champignons
5. Handje voorgekookte krieltjes
6. Pot spinazie
7. Vis kruiden
8. bloem
9. boter
10. melk
11. geraspte parmazaanse kaas
12. nootmuskaat

Laat de spinazie een paar uur uitlekken in een zeef zodat die goed droog wordt.

Snij de vis in stukken van ongeveer 3x3 cm. wrijf de stukken in met viskruiden. Verdeel de stukken vis over een ovenschaal. Vul de lege ruimte tussen de stukken vis op met stukken wortel, champignons, stukken paprika en wat voorgekookte krieltjes. Als je de krieltjes weg laat wordt het allemaal wat natter. Bestrooi met peper en Knorr.

Verdeel de spinazie gelijkmatig over de vis en de groenten. Rasp nootmuskaat over de spinazie.

Maak van ongeveer 50 gr boter en 45 gr bloem een witte saus. Smelt eerst de boter en laat dan de bloem een minuutje in de boter garen. Voeg dan in scheutjes al roerend de melk toe to een mooi redelijk dunne witte saus is ontstaan. Breng op smaak met peper, Knorr, tabasco en nootmuskaat. Je kunt al wat geraspte kaas door de witte saus roeren.

Verdeel de witte saus over de spinazie. Bestrooi met geraspte kaas en sprenkel wat olijfolie over de kaas.

Verwarm in de oven op 200C ongeveer 30 min

Kip met druiven en rode Vermout (naar Jamie Oliver five)

1. 2-4 kippenpooten
2. Rode en witte pitloze druiven
3. Rode Vermout
4. Een hele knoflook bol
5. paar takjes dragon

Verwarm de oven voor op 180C

Zet een bakpan die ook in de oven kan op een middelhoog vuur.

Strooi peper en zout over de kippenpoten en smeer ze in met olijfolie. Leg de kippenpoten als de pan goed heet is met het vel naar beneden in de hete pan.

Haal in de tussen tijd de teentjes knoflook uit de bol, maar laat het velletje zitten. Kneus de teentjes een voor een met de handpalm en leg de teentjes in het vet dat uit de kip is gelopen.

Draai na een paar minute de kip stukken om. Haal de druiven van de tros en halveer de helft. Voeg als ook de andere kant van de kip een kleurtje heeft gekregen de druiven toe en een flinke scheut rode Vermout.

Zet de pan in de oven en bak het geheel 40 min. Snij intussen de dragon in kleinere stukjes en verdeel de dragon over de schotel als deze uit de oven komt.

Crème Brûlée



1. 125 ml Slagroom
2. 125 ml Melk
3. vanilla stokje
4. 6 eierdooiers
5. 50 gr suiker

doe de slagroom, de melk, de zaadjes van het vanilla stokje en het stokje zelf in een steelpannetje en bring dat net niet aan de kook.

Scheidt de dooiers en de eiwitten. Doe de dooiers in een kom. Voeg suiker toe en meng de suiker en de dooiers onmiddelijk.

Voeg, als de dooiers en de suiker goed gemengd zijn, langzaam de hele melk toe. Roer met de garde alles goed door elkaar.

Schenk het mengsel in de schaaltes. Zet die au bain-marie in een grote ovenschaal in een oven op 110C. Laat de Crème Brûlée 60 min in de overn garen. Laat hem dan een nacht in de koelkast koud worden.

Maal in de keuken machine de bruine suiker fijn en strooi die over de Crème Brûlée. Carameliseer met een brander.

Vegetarische Tajine



1. 2 a 3 rode uien
2. 4 a 5 tenen knoflook
3. flinke hand sperzieboontjes
4. 2 a 3 Wortelen
5. 2 zoet aardappelen
6. 2 a 3 gewone aardappelen
7. 2 a 3 tomaten
8. diepvries doperwtjes
9. eventueel een paprika
10. eventueel wat gedroogde pruimen
11. verse koriander
12. theelepel gember poeder, komijn, koriander en kurkuma
13. kleine theelepel zwarte peper en Ras el Hanout

Verwarm de Tajine voor op een vlamverdelen. Doe er ruim olijfolie in. Snij de uien in halve maantjes, Hak de knoflook fijn, haal de spersiebonen af. Snij de wortel in stukken van ca. 8 cm en halveer ze overlangs. Schil de aardappelen en snij ze in langwerpige stukken gelijk de wortel. Ze de pruimen in de week als je ze gebruikt.

Doe de ui in de tajine en laat de uien in de dichte tajine in 10 min zacht worden (af en toe roeren). Maak in de tussentijd de hele kruiden fijn in de vijzel. Voeg knoflook, kruiden, en zout toe aan de uien, meng goed en laat een paar minuten pruttelen.

Voeg dan de boontjes (netjes tot een langwerpig pakketje gestapeld) en de wortel toe (wortel stergewijs op de boontjes). bring op gang met 1/3 kopje water. laat 20 min heel zacht sudderen.

Vul dan de ruimte tussen de wortelen op met kwartjes tomaat (schil omhoog). Stapel daar weer de aardappelen op netjes gerangschikt. laat weer 20 min sudderen.

Voeg dan doperwtjes en koriander en als je wilt de gewelde pruimen toe en laat alles nog 10 min sudderen.

zie ook: https://www.youtube.com/watch?v=CH6DkHuPi_Y

Simpele spinazie zalm lasagne

1. 1 klein uitje
2. 2 teentjes knoflook
3. 55 gr bloem
4. melk
5. 60 gr boter
6. zalm snippers
7. pot spinazie
8. geraspte kaas
9. pak verse lasagne bladeren (AH)

Genoeg voor 3 oven schaaltes.

Laat de spinazie in een zeef uitlekken en vang het vocht op.

Als je het slijk wil doen laat dan het vocht in een pannetje op redelijk hoog vuur indampen tot ongeveer een kwart op is.

Smelt in een middel grote pan de boter en fruit daar de ragfijn gesneden ui in. Bak de knoflook een minuutje meer. Voeg dan de bloem toe en laat die een minuutje garen. Voeg dan al roerend de melk toe en het ingekookte spinazie vocht. Voeg net zoveel melk toe tot het een redelijk dunne witte saus is. Breng op smaak met Knorr, peper, nootmuskaat en tabasco.

Meng de spinazie door de witte saus.

Vet de ovenschaaltjes in. Breng een dun laagje spinazie aan op de bodem van de schaaltes. Leg de eerste lag lasagne bladeren in de schaaltes. bring weer een lag spinazie aan, verdeel er wat zalmsnippers over en strooi daar weer wat kaas over. Dek weer af met een lasagne blad. Ga zo door tot het schaalte vol is. Eindig met spinazie en een laag geraspte kaas. Spray olijfolie over de kaas.

Bak de lasagne ca 30 min in de oven op 200C.

Chocoladetruffels van Geert



1. 100 g pure chocolade (min. 70% vaste cacao)
2. 50 g fijne tafelsuiker
3. 2 el melk
4. 50 gr boter
5. 1 zeer verse eidooier
6. 4 el cacao
7. snufje zout

Breek de chocolade in stukjes en doe ze samen met de suiker, melk en boter en een snufje zout in een steelpan met dikke bodem. Laat alles al roerend op laag vuur smelten tot er een gladde massa is ontstaan.

Haal de pan dan van het vuur. Roer de eidooier snel door het chocolademengsel.

Laat de chocoladeroom afkoelen tot lauw, zet hem in de koelkast en laat de massa daar in 1 uur opstijven.

Maak nu de truffels. Strooi de cacao op een bord. Rol een beetje van de stijve chocolademassa tot een balletje en rol het balletje door de cacao. Ga zo door alles op is.

Leg de truffels ten minste 1 uur in de koelkast en serveer ze lekker koud.

TIP • Je kunt deze truffels op smaak brengen met alcohol, zoals Grand Marnier, rum, cognac. Eet ze snel op (dat zal niet zo'n probleem zijn!) want ze zijn erg fragiel en blijven niet lang goed.

Vegetarische Champignon paté



1. 1 rode uie, gesnipperd
2. 2 tenen knoflook
3. 150 gr kastagne champignons
4. 2 el olijfolie
5. 2 el boter
6. potje kant en klare (du Puy) linzen 400 gr
7. 2 eetlepels citroensap
8. 150 gr walnoten
9. 1 el zoute ketjap
10. 2 tl rozemarijn naaldjes gehakt
11. 2 tl thijmblaadjes gehakt
12. eventueel salie
13. 1 tl bruine basterdsuiker
14. zwarte peper en zout
15. 2 blaadjes gelatine

Laat de linzen uitlekke in een vergiet of zeef. Week de blaadjes gelatine in koud water

Maal in de keukenmachine eerst de noten en de thijm, rozemarijn en salie heel fijn. Voeg dan de linzen, het citroensap, de ketjap, suiker en cognag toe. Maal het tot een glad mengsel. Doe het mengsel in een schaal.

Bak de uien tot ze glazig zijn. Bak de gehakte knoflook een minuut mee. Voeg dan de in fijna plakjes gesneden champignon toe. Bak die tot ze zacht zijn. Voeg dan ze gelatine blaadjes toe en los die al roerend op. Breng het champignon mengsel over in de keuken machine en maal het tot een gladde massa. Voeg die bij de notenmengsel.

Roer alles goed door elkaar en breng op smaak met peper en zout. Breng dit over naar de patevorm en laat een nacht opstijven.

Variatie: groene peper korrels, ansjovis, kappertjes

Chineese paksoi volgens Danny Jansen

1. 500 gr buikspek aan een stuk met zwoerd
2. 1 krop paksoi
3. 2 uien
4. halve komkommer
5. 5 tenen knoflook
6. stukje gember
7. 3 lente uitjes
8. Hoisin saus
9. Ketjap
10. 5 kruiden poeder
11. Theelepeltje sechuanpeperkorrels of gewone zwartepeperkorrels
12. Knorr, zout, peper

Doe het spek in een klein pannetje en voeg een theelepel zout en een theelepel 5 kruiden poeder toe. Doe er zoveel water bij dat het helemaal onderstaat. en bring het aan de kook. Laat het heel langzaam een uurtje pruttelen. Haal het vlees dan uit de pan en snij terwijl het warm is het vet met de zwoerd eraf. Laat het vlees afkoelen. Snij het als het helemaal is afgekoeld in stukken van ca 2x2 cm.

Vorbereiden van de groenten:

Snij de ui in niet al te kleine stukjes. Snij het wit van de paksoi in stukken van 1.5 cm. Snij ook het groen in stukken. Schil de halve komkommer en halveer hem overlans. Snij de komkommer nog een keer overlans en snij dan in stukjes van 1 cm. Snij de lenteuien in mooie schuine stukjes van 1.5 cm. Hak de knoflook en de gember fijn. Maal de peperkorrels in een vijzel fijn.

Verhit olie in een wok. Fruit de ui tot die flin glazig is. Bak knoflook en gember een minuutje mee. Voeg de het wit van de paksoi toe. Voeg als die iets glazig en zacht begint te worden de gekneusde peper en het vlees toe. Roerbak tot alles door en door warm is. Voeg dan twee eetlepels hoisin saus toe en een scheut ketjap. Voeg als alles gemengd is de lente ui, het groen van de paksoi en de komkommer toe. Als het groen geslonken is is het klaar.

Snelle spinazie / vis taart uit de pan (naar Janie Oliver)

1. bosje lente uit (ca. 5)
2. pak spiazie
3. groot bekertje crème fraiche
4. lepel bloem
5. hoopje geraspte kaas (liefst pittige)
6. 3 gekookte eieren
7. 3 vis filets
8. nootmuskaat
9. pakje filo deeg
10. peper, zout

Verwamt de over voor op 200C. Snij de lente ui in stukjes van ca. 1 cm. Bak de stukjes lente ui ca. 4 min in een pan die in de oven kan. Voeg dan de spinazie in plukken toe en laat die al roerend slinken. Voeg een lepel bleom toe en laat die al roerend garen. Voeg dan de crème fraiche toe en laat roer die door het mengsel. Roer de gerastpte kaas erdoor. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Doe wat peper / zout of vis kruiden op de stukken vis en leg die op het spinazie mensel. Laat de vis een beetje garen en draai ze een keer om. Pel de eieren en snij ze in plakjes, rangschik de plakjes ei tussen de stukken vis.

Dek het geheel af met enkele lagen filo deeg. Smit de olijfolie over elke lag. Bak de dag ongeveer 25 min in de pan in de oven. Lekker met rijst uit de oven.

Empal daging (naar Lia Warani)

1. 300gr riblap
2. 1/8 blok santen
3. 2 eetl keukentamarine
4. 1 theelepel laospoeder
5. 1 theelepel gemalen korianderzaden
6. zout
7. olie

Snij het vlees in wat grotere stukken (ca. 3x3 cm). Los de santen op in een beetje heet water. Kook het vlees met de tamarinde, de santen, de kruiden en het zout in net genoeg water dat alles net op staat.

Kook eerst ca. 1.5 uur met de deksel erop op een heel lag pitje. Laat dan zonder deksel het vlees heel langzaam droog koken. Wanneer het vocht vrijwel is ingedampt, het vlees laten afkoelen en enkele uren laten staan.

Braad dan het vlees in een wok op hoog vuur mooi bruin

Babi Ketjap (van oma Betty)

1. 500 gr schouder karbonade
2. 500 gr magere speklapjes (misschien wat minder spek)
3. 2 uien redelijk grof gehakt
4. 5 tenen knoflook grof gehakt
5. 4 cm verse gember in plakjes
6. 1 limoen
7. 2 theelepels sambal badjak (of oelek, of 1 theelepel)
8. 250 ml ketjap manis
9. 100 ml kerjap asin
10. sap van halve citroen
11. olie om in te bakken

Snijd de speklapjes en schouderkarbonades in stukjes en verwijder het bot. Pel de uien en snijd ze grof. Pel de knoflook en snijd fijn. Snijd de gember in dunne plakken.

Verhit een pan met een flinke scheut olie. Niet te veel want uit het spek komt ook heel veel vet. Bak de speklappen in de pan en voeg na circa 1 minuut de schouderkarbonades toe. Snijd de limoen in vieren en voeg toe. Bak circa 1 minuut. Schuif het vlees opzij en voeg de uien toe. Bak de uien even aan en voeg dan de knoflook toe en roer goed door de pan. Schuif alles opzij en voeg de gember toe zodat die ook even kan bakken. Voeg de ketjap manis, ketjap asin en het sap van de citroen toe, roer goed en laat circa 45 min koken tot de saus is ingedikt

<https://www.24kitchen.nl/recepten/babi-ketjap-a-la-minute-van-oma-betty#bereidingswijze>

Auberginestoof met kardemoms & Kokos (naar Jamie)



1. 2 grote aubergines in stukken van 3x3 cm
2. 3 tenen knoflook gehakt
3. 2 uien gesnipperd
4. 1 el korianderzaad
5. zaadjes van 10 groene kardemompeulen
6. Zwarte peper + chechuan peper (total 1 theelepel)
7. 1 tl kurkuma
8. stukje gember wortel grofgehakt
9. 1 blik tomatenblokjes (400 gr)
10. 1 blik kokosmelk (400 ml) goed merk bijv. fair trade
11. eventueel 1 bosje koriander

Rooster de auberginestukjes met een beetje olijfolie in een koekenpan of kleine wok op een hoog vuur. Rooster de stukjes tot ze goed gaan verkleuren. Schud ze regelmatig om. Ze mogen echt een diepe kleur krijgen.

Haal de auberginestukjes uit de pan en zet ze apart. Verhit wat olijfolie en fruit de ui tot die een beetje gaat verkleuren. Voeg de gehakte knoflook toe en laat die een minuutje mee fruiten.

Maal in tussen de peper, het korianderzaad en de kardemomzaadjes fijn in een vijzel. Voeg de specerijenmix en de gember toe aan de ui en bak ze 1 minuut mee, tot ze beginnen te geuren.

Doe de aubergine terug in de pan en voeg de tomaten en kokosmelk toe. Breng alles aan de kook en laat ca 30 min stoven tot alles boterzacht is. Breng op smaak met zout / knorr.

Pompoen-Ricottaschotel (naar Jamie)



1. vruchtvlees van 1 middelgrote flespompoen
2. 1 theelepel chillivlokken
3. 3 tenen knoflook gehakt
4. 1 bosje basilicon, blaadjes afgehaald, steeltjes gehakt
5. 1 blikje tomatenblokjes (400gr)
6. 1 eetlepel tomatenpuree
7. 400 gr gedroogde penne pata
8. 400 ml groentebouillon (van een blokje)
9. 100 gr ricotta
10. parmazaanse kaas
11. eventueel een stukje chorizo in plakjes

Verwarm de oven voor op 200C. Snij het vruchtvlees van de pompoen in stukken van 2x2 cm. Bekleed een bakplaat met vetvrijpapier, verdeel de pompoenblokjes erover. Besprenkel met olijfolie, zout, peper en de chillivlokken. Rooster ze 30 min in de oven.

Verhit wat olijfolie in een koekenpan. Bak de knoflook en de basilicumsteeltjes 2 min. Voeg dan de tomatenblojes toe en maak ze kapot met een pollepel. Voeg de pompoenblokjes toe en prak die fijn (misschien in twee keer). Voeg dan de tomatenpuree toe en laat 10 minuten koken op laag vuur.

Kook de penne met zout 2 minuten korter dan op de verpakking staat vermeld. Laat uitlekken en roer door de saus. Scheur de helft van de basilicublaadjes doormidden en roer ze samen met peper, zout en de groentenbouillon door de pasta.

Vet een ovenschaal in met olie en schep het pastamengsel er in. Verdeel de ricotta en wat parmazaanse kaas erover en bedruppel met olijfolie. Zet de schotel 15 min in de oven tot die bubbeld en verdeel dan de rest van de basilicumbaadjes erover.

Variatie:

bak de chorizo plakjes kort in een steelpannetje en roer ze door het pastamengsel voor dat de oven ingaat.

Marokaanse kikkererwtburgers (naar Donal)



1. Blikje kikkererwten (400gr)
2. 60gr broodkruimels (paneermeel)
3. 1 eetlepel sesampasta (tahini pasta)
4. 1 ei
5. 2 lenteutjes in stukjes (eventueel)
6. 1 theelepel coriander
7. 1 theelepel komijn
8. 1 theelepe zwarte peper
9. andere kruiden (knoflook poeder, gember, paprika poeder etc)
10. Knorr / zout
11. olie / boter

Giet de kikkererwten af en laat ze uitlekken.

Maal de kruiden in een vijzel tot een fijn poeder.

Doe 80% van de kikkererwten in een keukenmachine met de broodkruimels, de sesampasta, het ei, de fijngemalen kruiden (naar smaak) en de Knorr / zout. Maal het tot een redelijk gladda pasta. Zonder keukenmachine kan het natuurlijk ook, maar dan moet je het mengsel prakken in een diepboord of een kommetje.

Het is lekker als de burgers wat structuur hebben. Voeg daarom als laatste de overgebleven kikkererwten en de stukjes lenteui toe en prak die er doorheen. zodat er wat van heel blijft.

Maak van het mengsel 4 burgers en laat die in de koelkast minstens 2 uur opstijven.

De burgers kunnen nu direct ca 6 min per kant in wat olie met een klontje boter worden gebakken. Ze worden dan wat dof. Misschien is het lekker om ze net zoals bij gehaktballen eerst door een geklutst eitje en paneermeel te halen en dan pas te bakken.

Tip: Wees niet te zuinig met de kruiden. Als de burgers te flauw zijn smaken ze naar niets. ik zou eens variëren met een lepel sambal of een rood pepertje etc.

Mifang Singapore (Nr 50 Bamboo Inn)

1. 3 lenteutjes in dunne ringetjes
2. 3 tenen knoflook uit de knijper
3. klein pakje tauge
4. stuk of 5 grote champignons in dunne plakjes
5. kopje diepvries doperwtten
6. 1 dikke plak ham
7. eventueel een bakje garniaaltjes
8. eiermie
9. twee eieren
10. Kerrie poeder
11. hoisinsaus
12. vijfkruidenpoeder
13. peper
14. Knorr

Snij de plakham in drie stroken, leg die op elkaar en maak er 5 mm brede strookjes van.

Breng een pan water met zout aan de kook.

Klop de eieren los en bak er een dun ommelet van. Snij het ommelet als het is afgekoeld in smalle reepjes.

Verhit in een wok wat olie. Doe de Mie in de pan met water. Doe als het water weer kookt alle groente en de ham in de wok en roerbak die. Voeg na 2 of 3 minuten een paar theelepels hoisinsaus, een theelepel kerrie poeder, een mespunt vijfkruidenpoeder, peper en Knorr toe. roer alles goed door elkaar. Giet het groenten megnsel op een bord.

Giet de mie na 5 min in een vergiet en koel die af met stromend water. Doe de mie als die is uitgelekt in de hete wok en roerbak die samen met de groenten. en de ei reepjes tot alles door en door heet is.

In et originele recept zitten er kleine garniaaltjes door de Mifang. Dat is niet essentieel, ook zonder is lekker, maar ze kunner er op dis stadium doorheen worden gehusseld.

Rode Thaise curry met Aubergine



1. 2 aubergines
2. Handje boontjes (ca 250 gr)
3. Half bakje champignons
4. Handje diepvrieserwtjes

voor de saus:

1. 2 stengels citroen gras (buitenste blad verwijderen en in stukjes snijden)
2. 4 teentjes knoflook
3. Enkele limoen baadjes (Kaffir, Djeroek Poeroet) steeltjes verwijderd
4. 2 cm gember gepeld en in plakjes
5. Rood pepertje zonder zaadjes in stukjes
6. Dubbel blikje tomatenpuree
7. Flinke bos coriander met steeljes en al grofgesneden
8. 1 eetlepel vissaus
9. 1 eetlepel zoute sojasaus (ketjap assin)
10. 1 theelepel sesamolie
11. Blikje (400ml kokosmelk)
12. Zonnebloemolie

Doe de ingredienten voor de saus in de keukenmachine of blender met een scheut zonnebloemolie en maal tot een fijne pasta.

Snij de aubergine in grove stukken (ca. 2x2 cm). Snij de champignons doormidden. Verhit in een grote koekenpan een flinke scheut zonnebloemolie en bak de champignons tot deze een kleurtje krijgen en de aubergines een beetje glazig worden.

Blancheer de boontjes enkele minuten in kokend water

Verhit in een braadpan een flinke scheut zonnebloemolie en bak de pasta even aan. Voeg dan de kokosmelk toe en bring aan de kook. Voeg vervolgens de groenten (bahalve de erwten) toe en laat een kwartiertje door pruttelen of tot alles gaar is. Kook de erwtjes enkele minute mee. Voeg als de curry te zuur is een schepje suiker toe. Breng indien nodig op smaak met wat ketjap asin of Knorr.