

Groenten

Paddenstoelen en wortelrisotto

Ingrediënten voor 4 personen :

- 400 g risotto
- ½ liter kippenbouillon
- 200 ml room
- 150 g Parmezaanse kaas
- 1 sjalot
- 1 klontje boter
- 10 cl witte wijn
- 500 g champignons en wortelen

Bereiding :

1. Snipper de sjalot, schil en snijd de champignons en wortelen
2. Smelt een klontje boter en fruit de groenten en sjalot - voeg de risotto toe
3. Blus af met witte wijn en voeg de kippenbouillon toe
4. Voeg drie keer de kippenbouillon toe aan de ½ liter en laat zachtjes sudderen
5. Als de risotto gaar is, voeg dan de room en Parmezaanse kaas toe
6. Serveer warm

Je kunt de champignons en wortelen vervangen door rode, groene en gele paprika's.

Groenten

Gegrilde geitenkaas salade met spekjes

Ingrediënten voor 4 personen :

- 2 bieten
- 1 komkommer
- 4 sneetjes wit brood
- 400 gr geitenkaas (100 gr / persoon)
- 100 gr walnoten
- 1 paprika
- 200 gr spekjes
- 1 scheutje honing / persoon
- 1 salade

Bereiding :

1. Was de salade en snijd deze in stukjes
2. Was de groenten en snijd ze in stukjes
3. Bak de spekjes en laat ze uitlekken op keukenpapier
4. Rooster de sneetjes wit brood
5. Snijd dikke plakken geitenkaas
6. Hak de walnoten fijn
7. Maak de salade op met de sneetjes brood en geitenkaas, bestrooi met stukjes paprika, komkommer en bieten
8. Voeg dan de spekjes, walnoten en een scheutje honing toe.

Vis

Scampi's in americainsaus

Ingrediënten voor 4 personen:

40 garnalen

1 ui

1 tomaat

10 cl witte wijn

5 cl cognac

10 cl olijfolie

Zout / peper

Bereiding:

1. Pel en reinig de scampi's voordat je ze laat uitlekken op keukenpapier
2. Pel en snipper de ui en knoflook fijn.
3. Verhit de olijfolie in een pan en bak de ui en knoflook enkele minuten
4. Voeg daarna de gepelde scampi's toe en laat ongeveer 10 minuten koken, regelmatig roerend.
5. Wanneer de scampi's aan beide kanten bruin zijn, voeg dan de witte wijn en gepelde tomaten toe.
6. Kruid naar smaak met zout en peper en meng het geheel
7. Haal de pan van het vuur en voeg de cognac toe, laat het geheel flamberen
8. Haal vervolgens de scampi's uit de pan en plaats ze in een verwarmde schaal.
9. Mix de americainsaus met een staafmixer en breng op smaak met zout en peper.
10. Serveer de scampi's goed warm op borden en giet de saus erover.

Vis

Sint-Jakobsschelpen gratin

Ingrediënten voor 4 personen:

8 sint-jakobsschelpen

100 g boter

100 g bloem

120 cl water

140 g geraspte kaas

Bereiding:

- 1. Pocheer de sint-jakobsschelpen, zet ze opzij**
- 2. Maak een béchamelsaus door de boter te laten smelten, voeg de bloem toe en voeg water toe tot de gewenste consistentie is bereikt, voeg vervolgens 100 g geraspte kaas toe**
- 3. Zet in de oven op 200°C gedurende 10 tot 15 minuten nadat je de rest van de kaas erbovenop hebt gestrooid**

Vis

Zalm tartaar - mango en bieslook

Ingrediënten voor 4 personen :

400 g zalm

1 mango

1 limoen

6 el olijfolie

Bieslook

Zout / Peper

Bereiding :

1. Schil de mango
2. Snijd deze en de zalm in kleine stukjes
3. Spoel en hak de bieslook en meng alles door elkaar
4. Besprenkel met limoensap en olijfolie, voeg zout en peper toe en zet dit alles minstens 3 uur in de koelkast
5. Vorm de tartaar in een bakring en verdeel het over de borden, druk het goed aan, verwijder dan de ring en serveer.

Vlees & Gevogelte

Tirolse entrecote

Ingrediënten voor 4 personen :

- 2 entrecotes
- 2 uien
- 4 tomaten
- Zout, peper
- 1 klontje boter

Bereiding :

1. Snijd de uien in ringen en bak ze in de boter.
2. Ontvel de tomaten - maak een kruisvormige insnijding aan de onderkant van de tomaat.
3. Breng water aan de kook, dompel de tomaten 5 minuten onder in het kokende water, maak ondertussen een kom met ijsblokjes - haal de tomaten uit het kokende water en dompel ze onder in de kom om de schil te verwijderen.
4. Snijd de tomaten in partjes.
5. Smelt wat boter in een pan en bak de entrecote.
6. Breng op smaak met zout en peper.
7. Serveer warm

Vlees & Gevogelte

Lamsbout met honing

Ingrediënten voor 4 personen :

- 1 lamsbout
- 4 eetlepels honing
- 2 takjes rozemarijn
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 teentjes knoflook
- Zout / peper

Bereiding :

1. Verwarm de oven voor op 130 °C
2. Steek de lamsbout in met knoflook en rozemarijn, kruid de lamsbout met zout en peper
3. Meng in een klein kommetje de olie en honing, giet de saus over de lamsbout en bedek goed
4. Zet de lamsbout in de oven en laat gedurende 45 tot 60 minuten garen terwijl je regelmatig bedruipt met de saus.

Desserts

Chocoladetaart

Ingrediënten voor 4 personen:

200 gr pure chocolade

3 eieren 100 gr suiker

1 kleine courgette

70 gr bloem

½ zakje bakpoeder

Kokosnoot

Zout

Bereiding:

1. Smelt de chocolade au bain Marie
2. Meng in een kom de eieren en suiker
3. Was en schil de courgette, rasp deze vervolgens
4. Voeg de gesmolten chocolade toe aan het eier-suikermengsel en voeg de bloem en het zout toe
5. Giet het mengsel in een ronde vorm
6. Bak gedurende 25 minuten op 180°C
7. Rasp wat kokosnoot eroverheen

Desserts

Appeltaart

Ingrediënten voor 4 personen :

50 gr boter

1 kant-en-klare taartbodem

6 appels

1 zakje vanillesuiker

Bereiding :

1. Schil 4 appels en snijd ze in stukjes
2. Maak appelmoes: doe de stukjes appel in een pan met een beetje water, roer en voeg de vanillesuiker toe zodra de appels beginnen te smelten
3. Snijd de overige appels in plakjes terwijl de appelmoes kookt
4. Verwarm de oven voor op 210°C
5. Verdeel de afgekoelde appelmoes over de taartbodem die in een taartvorm is gelegd en prik er gaatjes in
6. Leg de plakjes appel er bovenop en bak gedurende 30 minuten in de oven