

# Marc's Receptenboek



Diverse verzamelde recepten die de moeite waard  
waren om nog eens een keer te maken 👍

[Marc@Diepenmaat.com](mailto:Marc@Diepenmaat.com)

## Inhoud

<b>===== AMUSES en HAPJES =====</b>	<b>5</b>
Basis gevulde eieren .....	6
Gevulde eieren met rauwe ham .....	7
Komkommer met garnalencocktail .....	8
Amuse van parmaham, aardbeien en pesto .....	9
Gevulde champignons met walnootpesto en blauwe kaas .....	10
Prikkers met aardbeien en mozzarella .....	11
Borrelhapje tomaat met tonijn .....	12
Haringbonbons .....	13
Champignon-rosbief amuse .....	14
Fusion rolletjes .....	15
Rosbiefroosjes met biet en mierikswortel .....	16
Abrikozen borrelhapje met spek .....	17
Aziatische amuse met rivierkreeft en mango .....	18
Geitenkaasballetjes 'tricolore' .....	19
BBQ Chicken Roll-Ups .....	20
<b>===== VOORGERECHTEN =====</b>	<b>21</b>
Kipcocktail met ananas appel en gember .....	22
Krabortaar met avocado en mango .....	23
Fruitige rosbijsalade met limoendressing .....	24
Cocktail van paling en appel .....	25
Gerookte eendenborst met sinaasappelsalade .....	26
Rivierkreeftjescocktail met grapefruit en venkel .....	27
Garnalensalade met grapefruit .....	28
Kokos-citroensoep met gegrilde garnaal .....	29
Groene salade met bramen, avocado en rode vruchtendressing .....	30
Tweekleurenpaprikasoep .....	31
Romige knolselderijsoep met gerookte forel .....	32
Bietensalade met haring .....	33
Meloensalade met rauwe ham, munt en geroosterd brood .....	34
Gevulde avocado met makreel en groene appel .....	35
<b>===== HOOFDGERECHTEN =====</b>	<b>36</b>
Quiche met spruitjes en champignons .....	37

Zoetzure vis uit Zhejiang.....	38
Taartje van varkensrollade, zuurkool en appelstroopsaus .....	39
Koreaans gehakt met paksoi .....	40
Chinese tomatensoep met kip taugé en stukjes omelet .....	41
Rodekoolschotel met peer .....	42
Oud-Hollandse snert.....	43
Kip met chocoladesaus en geroosterde amandelen .....	44
Kipfilet in gorgonzolasaus met gebakken aardappels en sperziebonen.....	45
Vistaco's met mangosalsa.....	46
Makkelijke coq au vin .....	47
Kipsaté met korianderrijst en pinda-yoghurtsaus .....	48
Hartige taart met zoete aardappel, rauwe ham en spinazie .....	49
Spaanse Traybake .....	50
Sinaasappelsalade met witlof en oude kaas.....	51
Scalloped Potato Dome .....	52
Ratatouilleterrine .....	53
Boerenkoolquiche met geitenkaas .....	54
Stoofpot van kip, wortel en pruimen .....	55
Stoofvlees met abrikoos en rozemarijn .....	56
Bruinebonensoep .....	57
Kip met za'atar en kruidendressing .....	58
Pompoenstampot met appel, rozijn en rookworst .....	59
Kipstoof met donker bier.....	60
Varkenshaasmedaillons met appel-kerriesaus .....	61
Boeuf Bourguignon met kastanjechampignons .....	62
Kip stroganoff met rijst.....	63
Gevulde kipfilet met ham en kruiden.....	64
Giant Spaghetti-Stuffed Meatball .....	65
Gemarineerde kipfilet uit de oven .....	66
Surinaamse pindasoep .....	67
Gevuld varkenshaasje met bosui en abrikozenjam .....	68
Noedels met kip in romige pindasaus .....	69
Zoetzure kip met ananas .....	70
Rijke paella met kip en garnalen .....	71
Surinaamse vleespastei .....	72

Mexicaanse tomaten-paprikasoep met balletjes .....	73
Jambalaya-soep .....	74
Varkenshaas wellington .....	75
Balinese kipschotel uit de oven .....	76
Spaghetti bolognese (Goeie pasta volgens Mieke).....	77
Ghanese pindakaaskip.....	78
Chili con carne met nacho's.....	79
Beef Wellington .....	80
Varkenshaasje met jeneversaus .....	81
Winterse uiensoep met Leffe Bruin.....	82
Thaise tom kha kai.....	83
Kabeljauw met knapperige kruidentopping .....	84
Spruitjessalade met pecan en cranberry.....	85
Mini pie met stoofvlees.....	86
Mexicaanse wraps met gehakt .....	87
Snelle hachee met rodekool en peterseliepuree.....	88
===== <b>TOETJES</b> ===== .....	89
Citroen-tiramisu.....	90
Flensjes met peer en hazelnootpasta.....	91
Witte choco-mascarponeartaart met bosvruchten .....	92
Kruidnoten-sinaasappelparfait .....	93
Macedonia di pesche.....	94
Varkentjes in de modder taart.....	95
Romige mango-chocolademousse .....	96

===== AMUSES en HAPJES =====

## Basis gevulde eieren

Gevulde eieren zijn altijd een goed idee en doen het standaard goed op feestjes en feestdagen. Hoe traditioneel ze ook zijn, het blijft gewoon lekker. Hier vind je het basisrecept voor gevulde eieren.

### Hapje

20 min

Gemiddeld

12 stuks



Ingrediënten	Bereiding
<p><b>BASIS</b> 6 eieren 2 eetlepels mayonaise 1 theelepel mosterd</p> <p><b>DE REST</b> Naar eigen keuze, zie variaties in de bereiding</p>	<p><b>Gevulde eieren met guacamole;</b> Voeg het vruchtvlees van een halve avocado en 2 eetlepels limoensap toe aan het eimengsel en pureer met een staafmixer glad. Spuit het mengsel in de eieren en bestuif met cayennepeper.</p> <p><b>Gevulde eieren met augurk-dille;</b> Roer 1 eetlepel fijngehakte augurkjes en een handje fijngehakte dille door het eimengsel. Spuit het mengsel in de eieren en garneer met dille.</p> <p><b>Gevulde eieren met chili-uitjes;</b> Roer 1 eetlepel zoete chilisaus door het eimengsel. Spuit het mengsel in de eieren en bestrooi met gefrituurde uitjes.</p> <p><b>Gevulde eieren met gado gado;</b> Roer 1 eetlepel pindakaas en 1 eetlepel sojasaus door het eimengsel. Spuit het mengsel in de eieren en bestrooi met kroepoek en lente-ui.</p> <p><b>Gevulde eieren jalapeño-bacon;</b> Bak 4 plakken bacon goudbruin en knapperig en hak fijn. Roer 1 eetlepel fijngesneden jalapeño's (potje) en de helft van de bacon door het eimengsel. Spuit het mengsel in de eieren en garneer met de rest van de bacon.</p> <p><b>Gevulde eieren biet-limoen;</b> Voeg 50 gram gekookte biet toe aan het eimengsel en pureer met een staafmixer glad. Spuit het mengsel in de eieren en bestrooi met limoenrasp.</p> <p><b>Gevulde eieren Italiaans;</b> Roer 50 gram fijngehakte zongedroogde tomaatjes en een handje fijngehakte basilicum door het eimengsel. Spuit het mengsel in de eieren.</p> <p><b>Gevulde eieren zalm-dille;</b> Roer 50 gram fijngehakte gerookte zalm en een handje dille door het eimengsel. Spuit het mengsel in de eieren en garneer met dille.</p>

## Gevulde eieren met rauwe ham

Gevulde eieren maken is altijd een goed idee op een feestje. Als topping gebruik je rauwe ham met tuinkers. Hier maak je iedereen blij mee!

### Voorgerecht

20 min

Gemiddeld

15 stuks



Ingrediënten	Bereiding
<p>6 eieren 2 eetlepels mayonaise 1 eetlepel roomkaas 1 theelepel tomatenketchup 1 theelepel mosterd 1 sjalot (gesnipperd) 2 zoetzure augurken (in heel kleine blokjes) 0.25 rode paprika (in heel kleine blokjes) 1 plakje rauwe ham (fijngesneden) 2 eetlepels tuinkers</p>	<p>Kook de eieren in circa 8 minuten hard. Halveer ze en schep de eidooiers eruit.</p> <p>Prak de eidooiers glad met de mayonaise, roomkaas, ketchup, mosterd, sjalot, augurkjes en paprika. Vul de eieren ermee en zet in de koelkast. Gebruik hiervoor het liefst een spuitzak met gekartelde spuitmond voor een mooi effect.</p> <p>Garneer de gevulde eieren met de ham en tuinkers.</p>

## Komkommer met garnalencocktail

Lekker hapje van komkommer gevuld met een frisse garnalencocktail met mango

### **Voorgerecht**

25 min

Gemiddeld

15 stuks



<b>Ingrediënten</b>	<b>Bereiding</b>
<p>2 komkommers 100 gr cocktail of Hollandse garnalen 2 eetlepels creme fraiche 1 kleine eetlepel mayonaise 1 rode peper (naar smaak) 100 gr mango (in blokjes) peper en zout Snuf kerrie poeder 1 citroen</p>	<p>Doe de garnalen in een kom en voeg de mango toe. Meng de creme fraiche en mayonaise er door. Voeg een snuf peper, zout en kerrie toe. Snipper de rode peper en rasp de citroen en voeg ook beide toe.</p> <p>Snijd de komkommer in stukken van ca 3 a 4 cm. Lepel met een lepeltje wat van het vruchtvlees er uit aan één zijde zodat er een soort kommetje ontstaat. Schep wat van het garnalenmengsel er in en garneer eventueel met wat rode peper en peterselie.</p>



## Amuse van parmaham, aardbeien en pesto

Een heerlijk Italiaanse amuse van parmaham met verse aardbeien, pesto en artisjok. Gehuld in een frisse vinaigrette doet dit heerlijke hapje het goed bij ieder diner. Een absolute aanrader!

### Voorgerecht

25 min

Gemiddeld

8 stuks



Ingrediënten	Bereiding
2 plakken parmaham 1 blaadje lollo rosso 2 aardbeien 4 blaadjes basilicum 2 gemarineerde halve artisjokhartjes 1 flinke theel. groene pesto	Leg de lepels op een groot bord klaar. Haal het vetrandje van de ham en snijd de plakken in de lengte door.  Prak 1 aardbei in een schaalje en vermeng met 1 eetl. vinaigrette. Vermeng in een ander schaalje de pesto met 1 eetl. vinaigrette.  Scheur het slablad in mooie stukjes en leg die op de lepels. Daarop een schepje aardbeivinaigrette.  Rol reepjes ham losjes op en leg die daarop. En daarop dan een stukje aardbei. Op de andere lepels leg je een basilicumblaadje en daarop de pesto vinaigrette. Daarop weer een rolletje ham en daarop een half artisjokhartje.

## Gevulde champignons met walnotenpesto en blauwe kaas

Lekker als vegetarische snack bij de borrel of als bijgerecht: gevulde champignons! Even vullen, in de oven en in 20 minuten staat dit hapje op tafel.

### Voorgerecht

20 min

Gemiddeld

12 stuks



<b>Ingrediënten</b>	<b>Bereiding</b>
<p>50 gram walnoten 2 takjes tijm 1 teentje knoflook 1 eetlepel olijfolie 12 grote kastanjechampignons (schoongeveegd) 50 gram blauwe kazen (verbrokkeld)</p>	<p>Rooster de walnoten in een droge, hete koekenpan. Laat afkoelen en maal of stamp ze fijn met de tijm, knoflook, olie, zout en peper.</p> <p>Verwarm de oven voor op 200°C. Haal de steeltjes uit de champignons, zodat een holletje ontstaat. Bestrijk rondom met olie en zet ze met de bolle kant naar boven in een ovenschaal. Bak de champignons circa 10 minuten in de oven.</p> <p>Leg de champignons omgekeerd op een schaal en vul ze met een lepeltje walnotenpesto. Verdeel de kaas erover en serveer direct.</p>

## Prikkers met aardbeien en mozzarella

Lekker hapje van zoete en hartige smaken van aardbeien, meloen en parmaham op een prikker. Perfect als borrelhapje op een feestje of mee naar een picknick.

### Voorgerecht

20 min

Gemiddeld

16 stuks



Ingrediënten	Bereiding
20 aardbeien 1 zak mozzarella balletjes 20 stukjes galia meloen (of cantaloupe ) 10 plakken parmaham os serranoham 20 blaadjes basilicum 1 theelepel Italiaanse kruiden	Was de aardbeien.  Laat de mozzarella balletjes uitlekken en bestrooi ze met de Italiaanse kruiden.  Rijg een stukje meloen, een bolletje mozzarella, half plakje parmaham, blaadje basilicum en aardbei aan een prikker en herhaal dit nogmaals op dezelfde prikker.  Rijg nu alle prikkers met de ingrediënten.  Serveer de prikkers met aardbeien direct of dek ze af en bewaar ze maximaal een halve dag in de koelkast.

## Borrelhapje tomaat met tonijn

Lekker borrelhapje van mini-tomaatjes met tonijn.

### Voorgerecht

15 min

Gemiddeld

16 stuks



<b>Ingrediënten</b>	<b>Bereiding</b>
<p>16 cherry tomaatjes 1 Blikje tonijn (uitgelekt)</p> <p>Takjes bieslook of chilipeper al garnering Druppel Mayo/ketchup als garnering</p>	<p>Snijd de tomaatjes doormidden en verwijder voorzichtig de zaadlijsten. Strooi wat zout en peper in de tomaatjes, draai ze om en laat ze 30 min. uitlekken op wat keukenpapier.</p> <p>Vul de halve tomaatjes met de tonijn.</p> <p>Druppel ketchup of Mayo er op voor de looks.</p> <p>Garneer met 'n dun reepje groene paprika/bieslook of chilipeper.</p>

## Haringbonbons

Lekkere bonbon met haring, appel, bietjes en roggebrood.

### Voorgerecht

15 min

Gemiddeld

12 stuks



<b>Ingrediënten</b>	<b>Bereiding</b>
2 zoute haringen ½ groene appel 40 g rode bietjes 1 eetlepel (olijf)olie 1 plakje roggebrood ½ bakje bieslook	Verwijder eventuele graatjes van de haring. Snijd de haring en de appel zeer fijn en meng in een kom met de bietjes door elkaar. Roer de olie erdoor en verkruimel het roggebrood erboven.  Meng het geheel en breng op smaak met peper en zout. Verdeel in 12 porties, draai er balletjes van en rol deze door de bieslook.  Leg de bonbons op bordjes en serveer direct.

## Champignon-rosbief amuse

Een verrukkelijke champignon-rosbief amuse met een heerlijke marinade van wijn, citroensap, knoflook en peterselie, die uitstekend combineert met de rosbeef en champignons. De amuse is in twee uur volledig doordrenkt met de marinade en kan ook op een amuselepel worden geserveerd..



### **Voorgerecht**

15 min

Gemiddeld

12 stuks

<b>Ingrediënten</b>	<b>Bereiding</b>
500 ml Wijn witte droge 1 Citroen 5 g Peterselie vers 2 Teen Jumbo Knoflook 40 g Kastanjechampignons 88 g Rosbief	<p>Zet een pannetje op hoog vuur en doe hier de wijn in. Voeg een flinke scheut citroensap toe door de citroen in twee helften te snijden en uit te knijpen boven het pannetje. Hak wat peterselie fijn en voeg dit toe aan het mengsel in het pannetje. Voeg ook 2 geperste tenen knoflook en een flinke snuf zeezout toe. Laat het mengsel 3 minuten op laag vuur koken en roer af en toe door.</p> <p>Verwijder de stammetjes van de champignons voorzichtig, zodat je de hoedjes niet beschadigt. Leg de hoedjes in het pannetje met de marinade en draai het vuur uit. Laat de champignons volzuigen met de marinade. Laat alles rustig afkoelen en schep af en toe voorzichtig om. Laat het geheel 2 uur marineren.</p> <p>Haal na 2 uur de champignons uit de marinade (gooi de marinade niet weg!) en laat ze even goed uitlekken. Maak de amuses op een amuselepel: leg een champignon met de opening naar boven op de lepel. Maak een mooi roosje van een plakje rosbeef en leg dit in de opening van de champignon. Leg wat gemarineerde peterselie op de rosbeef, uit de marinade. Presenteer de amuses mooi en geniet ervan!</p>

## Fusion rolletjes

Fusion rolletjes als lekker alternatief voor de standaard zalm-rolletjes met roomkaas.

### Voorgerecht

10 min

Gemiddeld

12 stuks



<b>Ingrediënten</b>	<b>Bereiding</b>
3 bosuitjes 1 pakje surimisticks 3 bloemtortilla's 6 eetlepels zoete chili loempiasaus 1 bakje alfalfa	Bosui schoonmaken, in lengte halveren en in dunne reepjes snijden. Surimisticks in reepjes snijden.  Tortilla's op werkplek leggen en met chillisous bestrijken. Bosuitjes, alfalfa en surimi erover verdelen. Tortilla's oprollen, vaststeken met cocktailprikkers en eventueel bijsnijden.  Elke tortilla schuin in 6 plakken snijden.

## Rosbiefroosjes met biet en mierikswortel

Fusion rolletjes als lekker alternatief voor de standaard zalm-rolletjes met roomkaas.

### Voorgerecht

15 min

Gemiddeld

12 stuks



<b>Ingrediënten</b>	<b>Bereiding</b>
<p>4 plakjes rosbeef ½ el mierikswortel 1 el zure room 50 g gekookte bietjes</p>	<p>Vouw de halve plakjes rosbeef dubbel en rol ze tot roosjes.</p> <p>Roer de mierikswortel door de zure room en breng op smaak met peper en zout.</p> <p>Leg op iedere lepel een rosbeefroosje.</p> <p>Leg in het midden van elk roosje wat blokjes biet en garneer met een schepje mierikswortelroom.</p>



## Abrikozen borrelhapje met spek

Met geitenkaas gevulde abrikozen omwikkeld met spek, een ideaal borrelhapje!

### Voorgerecht

15 min + 12 min oventijd

Gemiddeld

20 stuks



<b>Ingrediënten</b>	<b>Bereiding</b>
<p>350 gr Pot abrikoosjes op sap (of gewelde abrikozen uit zak) 125 gr geitenkaas 20 plakken ontbijtspek (ca 150 gr)</p> <p>Benodigheden Bakplaat met bakpapier prikkers</p>	<p>Verwarm de oven op 200 graden. Laat de abrikoosjes uitlekken en maak ze voor de helft open. Stop er een stukje geitenkaas in en wikkel de spek er om heen.</p> <p>Leg ze op het bakpapier en bak ze in ongeveer 12 minuten krokant. Prik er een stokje in en serveer op een schaalje.</p>

## Aziatische amuse met rivierkreeft en mango

Zilt met zoet, altijd een goede combinatie. In plaats van rivierkreeftjes kun je ook echte kreeft nemen, maar dat is wel duurder. Heel leuk om als amuse te serveren in een mooie lepel, of anders als kleine salade op een bordje.



### Voorgerecht

30 min + 30 min

Gemiddeld

20 stuks

Ingrediënten	Bereiding
150 gram rivierkreeftjes 0.5 rijpe mango, geschild en in blokjes 2 el koriander, fijngehakt 1 el gember, in plakjes 50 ml crème fraîche 2 el citroensap peper en zout naar smaak eventueel wat rode chilipeper, gesnipperd	Meng de crème fraîche met het citroensap en breng op smaak met peper en zout.  Meng in een kom de rivierkreeftjes, mango, gember en koriander en verdeel dit over de amuselepels of bordjes.  Verdeel een beetje van de saus erover en garneer met wat extra koriander. Voor wat meer pit, strooi er wat chilipeper overheen.

## Geitenkaasballetjes 'tricolore'

Mooi presenteren en nog lekker ook deze geitenkaas-sticks.

### Voorgerecht

15 min + 12 min oventijd

Gemiddeld

24 stuks



<b>Ingrediënten</b>	<b>Bereiding</b>
<p>200 gram zachte geitenkaas 200 gram roomkaas 1 handje bieslook (fijnggehakt) 0.5 citroen (rasp) 4 eetlepels pistachenoten (fijnggehakt) 2 eetlepels honing 3 eetlepels pijnboompitten (fijnggehakt) 3 zongedroogde tomaatjes (fijnggehakt) 1 zakje zoute sticks</p>	<p>Prak de geitenkaas en roomkaas met een vork goed door elkaar en laat 30 minuten opstijven in de koelkast.</p> <p>Schep met 2 theelepels circa 24 porties van het kaasmengsel en rol tot mooie ronde balletjes.</p> <p>Meng de bieslook en citroenrasp op een bordje. Leg de pistachenoten op een ander bordje en besprenkel met de honing. Leg de pijnboompitten en tomaatjes op een derde bordje.</p> <p>Rol een derde van de balletjes door het bieslookmengsel, een derde door het pistachemengsel en een derde door de pijnboompitten.</p> <p>Zet de balletjes nog 30 minuten afgedekt in de koelkast. Prik voor het serveren een zoute stick in elk balletje.</p>

## BBQ Chicken Roll-Ups

Mooi presenteren en nog lekker ook deze geitenkaas-sticks. Savor the flavors of summer with these BBQ Chicken Rollups, a perfect combination of smoky, tangy, and cheesy goodness. These easy-to-make rollups are a surefire hit for your next backyard gathering or family dinner.

### Voorgerecht

15 min + 15 min oventijd

Gemiddeld

16 stuks



<b>Ingrediënten</b>	<b>Bereiding</b>
<p>1 pizza crust, refrigerated ½ cup BBQ sauce(145 g) 1 ½ cups rotisserie chicken(190 g), shredded ½ g red onion(½ g), finely chopped 1 cup shredded cheese(100 g) ¼ cup parsley(10 g), chopped</p>	<p>Preheat oven to 425°F (220°C).</p> <p>Roll out the pizza crust into a rectangle.</p> <p>Spread on the BBQ sauce. Top with chicken, onion, cheese, and parsley.</p> <p>Roll it up longways, and cut into slices. Bake face-up for 15 minutes.</p> <p>Enjoy!</p>

===== VOORGERECHTEN =====

## Kipcocktail met ananas appel en gember

Deze waanzinnige kipcocktail met ananas, appel en gember is perfect als voorgerecht of als snack vooraf. Gemaakt van kipfilet, ananas, appel, kerrie, gembersiroop, creme fraiche en mayonaise, geserveerd in cocktailglazen. Laat je verrassen door de perfecte balans tussen zoet en kruidig.

### Voorgerecht

25 min

Gemiddeld

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
<p>300 g scharrelkip filet 1 Kippenbouillon (blokjes) 1 Appel, groen 1 el Citroensap 70 g Ananasschijven op sap 1 el Crème Fraîche 1 el Mayonaise 1 el Gembersiroop 2 tl Kerriepoeder 1 snufje Zout 1 snufje Peper zwart 0.2 el Kristalsuiker 1360 g Ijsbergsla</p>	<p>Breng het water met het bouillontablet aan de kook. Leg de kipfilet erin, breng het opnieuw tegen de kook en laat de kip heel zachtjes gaar trekken in 20 minuten. Laat daarna afkoelen.</p> <p>Snijd het kippenvlees en de appel in dobbelsteentjes (besprenkel de appelstukjes met citroensap tegen verkleuren) en de 2 ananasschijven in stukjes. Doe het mengsel in een kom.</p> <p>Roer kerrie, gembersiroop, door de creme fraiche samen met de mayonaise. Giet dit over het kippenmengsel en laat het een kwartier staan.</p> <p>Bekleed 4 mooie cocktail glazen met blaadjes sla en schep er de kipcocktail op.</p> <p>Geef er eventueel geroosterd brood of toast en boter bij.</p> <p>Tip: Voor de snelle variant kan je ook meteen gerookte kipstukjes kopen.</p>

## Krabortartaar met avocado en mango

Lekker fris voorgerecht en mooi kleurrijk op tafel.

### Voorgerecht

20 min

Gemiddeld

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
125 g surimiflakes 1 verse mango 1 cm verse gember 3 el mayonaise 1 tl kerriepoeder 1 citroen 1 avocado 1 bakje tuinkers	<p>Snijd de surimiflakes in kleine blokjes van ½ cm (brunoise). Schil de mango en snijd het vruchtvlees ook brunoise.</p> <p>Schil en rasp de gember. Meng met de mayonaise en voeg het kerriepoeder toe. Pers de citroen uit. Snijd de avocado overlangs doormidden. Verwijder de pit en schep het vruchtvlees met een lepel uit de schil. Snijd het vruchtvlees brunoise.</p> <p>Meng de kerriemayonaise met de surimi, avocado en mango. Breng op smaak met citroensap, peper en zout.</p> <p>Schep in elke serveerring 1 portie. Duw goed aan en verwijder de ring, zodat er een mooi gevormd tartaartje op het bord ligt. Garneer met een beetje tuinkers.</p>

## Fruitige rosbiëfsalade met limoendressing

Lekker fris en fruitig voorgerecht en mooi kleurrijk op tafel.

### **Voorgerecht**

20 min

Gemiddeld

4 Personen



<b>Ingrediënten</b>	<b>Bereiding</b>
<p>1 mango (geschild, in blokjes) 1 avocado (geschild, in blokjes) 0.25 verse ananas (geschild, in blokjes) 75 gram gemengde bladsla of 75 gram veldsla 200 gram rosbiëf (in plakjes, vleeswaren) 1 eetlepel koriander (gehakt)</p> <p>Voor de dressing 1 limoen (rasp en sap) 1 kleine rode peper (in ringetjes, zonder zaadjes) 3 eetlepels arachideolie of 3 eetlepels olijfolie</p>	<p>Meng de ingrediënten voor de dressing en breng op smaak met zout.</p> <p>Schep de dressing door de mango, avocado en ananas.</p> <p>Leg de rosbiëf op de sla en schep het fruitmengsel erop. Bestrooi de rosbiëfsalade met de koriander.</p> <p>Bereidingstip Neem in plaats van rosbiëf reepjes kalkoenfilet. Bestrooi deze met komijn en cayennepeper en bak 3-4 minuten in een beetje arachideolie.</p>



## Cocktail van paling en appel

Lekker fris en fruitig voorgerecht en mooi kleurrijk op tafel.

### Voorgerecht

25 min

Gemiddeld

4 Personen



<b>Ingrediënten</b>	<b>Bereiding</b>
<p>200 gram gerookte palingfilet 1 kleine stevige zure appel 10 sprietjes bieslook ½ sinaasappel 1-2 eetlepels medium dry sherry of witte wijn 1 bekertje zure room 8 blaadjes eikenbladsla of ijsbergsla zout en peper, versgemalen</p>	<p>Snijd de paling schuin in mooi dunne reepjes. Schil de appel en snijd hem in kleine stukjes. Knip de bieslook in stukjes van 1 cm. Boen de sinaasappel schoon en rasp er 1 theelepel oranje schil af. Pers de sinaasappel uit.</p> <p>Roer in een kom de geraspte schil met 1 eetlepel sinaasappelsap, de sherry en zure room tot een sausje. Voeg zout en peper naar smaak toe.</p> <p>Schep in een andere kom de paling, appel, 1 eetlepel bieslook en 1 eetlepel saus door elkaar. Verdeel de cocktail over vier coupes of schaaltes en schep de rest van de zure roomsaus erover. Strooi de bieslook erover.</p> <p>Lekker met geroosterd brood.</p>

## Gerookte eendenborst met sinaasappelsalade

Gerookte eendenborst en sinaasappel is werkelijk een heerlijke combinatie. Maak er een frisse salade mee, en je hebt een geweldig feestelijk voorgerecht. Geniet ervan!

### Voorgerecht

25 min

Gemiddeld

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
<p>200 g gerookte eendenborst, in plakjes 3 sinaasappels 50 g krulandijvie 2 stronkjes roodlof 50 g rucola 100 g pijnboompitten 100 g mozzarellabolletjes, buffelmozzarella 2 el honing 1 el Grand Marnier 3 el olijfolie extra vierge peper zout</p>	<p>Pers het sap van 1 sinaasappel. Schil de andere sinaasappels tot op het vruchtvlees en snij de partjes eruit. Maak de blaadjes los van het roodlof in snij in lange reepjes.</p> <p>Doe het sinaasappelsap in een steelpannetje, samen met de honing en Grand Marnier. Warm op tot de honing is opgelost. Roer er de extra vierge olijfolie door en kruid met peper en zout.</p> <p>Rooster de pijnboompitten.</p> <p>Verdeel de rucola, krulandijvie en roodlof over de borden. Lepel er de dressing over. Schik de plakjes gerookte eendenborst, sinaasappelpartjes en bolletjes buffelmozzarella erbovenop.</p> <p>Overstrooi met de pijnboompitten en serveer.</p>

## Rivierkreeftjescocktail met grapefruit en venkel

Een kleurrijk én lekker voorgerecht: rivierkreeftjescocktail met grapefruit en venkel. Serveer in een vrolijk glas en binnen 15 minuten staat dit gerecht op tafel.

### Voorgerecht

15 min

Gemiddeld

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
2 grapefruits 0.5 venkelknol (loof apart) 2 eetlepels olijfolie 75 gram veldsla 200 gram rivierkreeftjes 2 eetlepels mayonaise evt. 1 theelepel hete pepersaus	Halveer de grapefruits en snijd met een scherp mes de partjes vruchtvlees los van de vliesjes. Vang het sap op en houd het vruchtvlees apart. Knijp de rest van het sap uit de grapefruits.  Schaaf de venkel in flinterdunne plakken en voeg toe aan al het grapefruitsap. Besprenkel met de olijfolie en een snuf zout en laat 5 minuten marineren.  Verdeel de sla over de glazen en druk licht aan. Schep de grapefruit, gemarineerde venkel en rivierkreeftjes erop. Meng de mayonaise met 1 eetlepel van de overgebleven grapefruitmarinade en de pepersaus.  Sprenkel de saus over de rivierkreeftjes, garneer met venkelloof en serveer direct.

## Garnalensalade met grapefruit

De bittere smaak van een grapefruit past perfect bij een garnalensalade! Serveer deze garnalensalade als voorgerecht of als klein hapje tijdens de borrel.

### Voorgerecht

20 min

Gemiddeld

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
<p>2 rode grapefruits 125 milliliter crème fraîche 1 eetlepel tomatenketchup 1 theelepel honing 50 gram veldsla 200 gram garnalen 100 gram cocktailgarnalen 1 lente-/bosui (in ringetjes)</p>	<p>Halveer de grapefruits en snijd partjes vruchtvlees uit de vliesjes. Vang hierbij zo veel mogelijk sap op. Meng de crème fraîche met wat grapefruitsap, ketchup, honing, zout en peper.</p> <p>Verdeel de veldsla over 4 glazen. Leg de partjes grapefruit erop en giet de helft van de saus erover. Verdeel daarover de garnalen met de rest van de saus.</p> <p>Garneer met de rest van cocktailgarnalen en bestrooi met de bosui.</p> <p><b>Bereidingstip</b> Vervang de roze garnalen in deze garnalensalade met grapefruit door reepjes gerookte forel.</p> <p>Voeg in plaats van honing 1 eetlepel rosé, whisky of cognac toe aan de saus.</p>

## Kokos-citroensoep met gegrilde garnaal

Heerlijk pittig soepje met een dikke garnaal als garnering.

### Voorgerecht

25 min

Gemiddeld

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
<p>2 eetlepels olie 1 theelepel Indiase currypasta 500 ml kippenbouillon ½ blikje kokosmelk 1 citroen 8 zoetwater-reuzengarnalen groot 1 theelepel zeezout ½ theelepel chilipeper 1 eetlepel korianderblaadjes</p>	<p>Verhit 1 eetlepel olie en fruit hierin de currypasta tot deze begint te geuren. Schenk de kippenbouillon en de kokosmelk erbij en breng zachtjes aan de kook. Schep 1 theelepel citroenrasp door de soep. Laat nog 5 minuten doorkoken.</p> <p>Bestrijk de gamba's met 1 eetlepel olie en bestrooi ze met zeezout en chilipeper. Gril de gamba's in 3-5 minuten rondom goudbruin.</p> <p>Schenk de soep in 8 kleine glaasjes, hang de garnaal over de rand. Bestrooi met de koriander.</p>

## Groene salade met bramen, avocado en rode vruchtendressing

Lunchtip: gebruik eens bramen in je salade! Deze vegetarische salade is snel om te maken en gezond! Wist je dat de braam een verzamelvrucht is en bestaat uit kleine vruchtjes?

### Voorgerecht / bijgerecht

25 min

Gemiddeld

4 Personen



<b>Ingrediënten</b>	<b>Bereiding</b>
<p>150 gram gemengde bladsla 2 avocado's (geschild, in partjes) 1 citroen (sap) 250 gram bramen 200 gram feta (in blokjes) 1 lente-/bosui (in ringen) munt</p> <p>Voor de dressing 3 eetlepels olijfolie 2 eetlepels rodevruchtenazijn 1 theelepel honing 0.5 sinaasappel (rasp en sap)</p>	<p>Klop de ingrediënten voor de dressing door elkaar en meng de helft ervan door de sla.</p> <p>Verdeel de sla over borden.</p> <p>Besprenkel de partjes avocado met citroensap en leg ze met de bramen, feta en bosui op de sla.</p> <p>Besprenkel met de dressing, maal er wat peper over en garneer met munt.</p> <p>Bereidingstip Vervang de bladsla in dit recept door spinazie, rucola of veldsla. Neem geitenkaas in plaats van feta en voeg extra walnoten toe.</p>

## Tweekleurenpaprikasoep

Kunst op tafel: groene- en rodepaprikasoep in één bord. Makkelijker dan je denkt.  
En een mooi scrabblewoord 😊

### Voorgerecht

30 min

Gemiddeld

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
<p>2 uien 2 groene paprika's 2 rode paprika's 4 Tasty Tom tomaten 2 el traditionele olijfolie 2 groentebouillontabletten 500 ml kraanwater 300 g diepvries tuinerwten 4 cherrytomaten 1 bosui</p>	<p>Snipper de uien. Snijd de paprika's in stukjes en de tastytomaten in blokjes. Verhit in 2 pannen elk 1 el olie. Verdeel de ui over de pannen en fruit 5 min. Roer regelmatig.</p> <p>Voeg aan 1 pan de rode paprika, tomaat, 1 groentebouillontablet en 250 ml water toe en breng aan de kook. Voeg ondertussen aan de andere pan de groene paprika, tuinerwten, het andere groentebouillontablet en 250 ml water toe. Breng aan de kook. Laat de soepen 10 min. op laag vuur koken.</p> <p>Snijd de cherrytomaten in partjes en snijd de bosui in ringetjes. Neem de pannen van het vuur en pureer beide soepen met de staafmixer. Breng op smaak met peper en eventueel zout en verwarm nog 2 min.</p> <p>Doe de soepen elk in een maatbeker en schenk ze tegelijkertijd in een bord voor een mooie scheiding. Garneer de soep met cherrytomaat en bosui..</p>

## Romige knolselderijsoep met gerookte forel

Heerlijk soepje. Nog lekkerder met een klein beetje truffelolie er in maar dat mag niet van Mieke 😊

### Voorgerecht

30 min

Gemiddeld

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
<p>1 eetlepel olie 2 sjalotjes (gesnipperd) 0.5 knolselderij (geschild, in blokjes) 600 milliliter groentebouillon (van 1 tablet) 200 milliliter kookroom 0.5 citroen (sap) 4 lente-/bosuitjes (in ringetjes) 1 bosje kervel (fijngehakt) of 1 bosje peterselie (fijngehakt) 200 gram gerookte forelfilets (in reepjes)</p>	<p>Verhit de olie in een soeppan en fruit hierin de sjalot circa 4 minuten. Voeg de knolselderij toe en roerbak een paar minuten. Giet de bouillon erbij en kook de knolselderij afgedekt in circa 20 minuten gaar.</p> <p>Voeg de kookroom toe en kook 1 minuut mee.</p> <p>Pureer de soep helemaal glad en breng op smaak met zout, peper en een paar druppels citroensap.</p> <p>Serveer de soep in kommen en garneer met de bosui, kervel en forel.</p>



## Bietensalade met haring

Je zou het niet zeggen, maar biet combineert geweldig met haring. Deze traditionele Finse salade bevat lekker veel groenten en is lekker als lunch of hoofdgerecht.

### Voorgerecht

30 min

Gemiddeld

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
450 gram aardappelblokjes (koelvers) 350 gram bieten (pot) 200 milliliter slagroom 4 eieren (gepeld, hardgekookt) 2 frizure appels (geschild, in stukjes) 200 gram wortelreepjes (koelvers) 1 ui (gesnipperd) 4 zoetzure augurken (gehakt) 400 gram zoute haringen (pot) 0.5 bosje dille (fijngenhakt)	<p>Kook de aardappelblokjes. Giet de bieten af en vang het bietensap op. Snijd de bieten in blokjes.</p> <p>Klop de slagroom met een scheutje bietensap lobbig en roze.</p> <p>Snijd de aardappelblokjes eventueel iets kleiner. Verdeel de gekookte eieren in eiwitten en dooiers. Snijd het eiwit fijn en verkruimel de dooiers. Meng de bieten met de aardappel, appel, wortel, ui en augurk. Verdeel de salade over borden.</p> <p>Strooi het eiwit en eigeel over de salade. Bestrooi de (zure) haring met de dille en leg erbij. Serveer met de roze slagroom.</p> <p>Lekker met geroosterd witbrood of stokbrood.</p> <p>Bereidingstip Voeg 1 theelepel suiker en een snuf peper toe aan de slagroom.</p>

## Meloensalade met rauwe ham, munt en geroosterd brood

Deze meloensalade is helemaal zomer-proof!

### Voorgerecht

15 min + 10 min

Gemiddeld

4 Personen



### Ingrediënten

½ stokbrood  
4 el traditionele olijfolie  
1 cantaloupemeloen  
300 g snoeptomatenmix  
90 g prosciutto crudo  
125 g buffelmozzarella  
5 g verse munt

### Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd het brood in de lengte in dunne plakken. Besprenkel met de helft van de olie, leg op een met bakpapier bekleed bakblik en bak ca. 10 min. in het midden van de oven knapperig. Draai halverwege om, zodat de plakken brood gelijkmatig bruin worden.

Halveer de meloen. Verwijder de pitten door ze er met een lepel uit te scheppen. Snijd de helften in 4 parten en schil de parten met een klein mes. Snijd de parten in blokjes van 3 cm. Halveer de tomaatjes.

Schep de meloen en tomaatjes op een platte schaal. Breng op smaak met versgemalen peper en zout. Scheur de ham in iets kleinere stukken en verdeel over de meloen. Scheur de mozzarella in grove stukken en leg op de salade. Hak de munt fijn. Bestrooi de salade met de munt en besprenkel met de rest van de olie. Leg de plakken geroosterd brood eraast.

Variatietip: Ook lekker met ciabatta.

Bereidingstip: Je kunt de salade 2 uur van tevoren maken. Meng de munt met de meloen, tomaatjes en mozzarella, maar houd het brood en de ham apart. Voeg de ham vlak voor het eten pas toe.

## Gevulde avocado met makreel en groene appel

Gooi de schil van de avocado niet weg, gebruik 'm als creatieve serveerschaal voor dit leuke voorgerecht met makreel, groene appel en – uiteraard - avocado.

### Voorgerecht

15 min

Gemiddeld

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
2 avocado's 1 theelepel komijnpoeder 1 gerookte makreelfilet 1 bosje lente-/bosui (in dunne ringen) 2 eetlepels limoensap 1 groene appel (in kleine blokjes) 1 bosje bieslook (fijngesneden) 0.5 rode peper (in ringetjes) 2 eetlepels crème fraîche 2 eetlepels granaatappelpitjes	<p>Halveer de avocado's en verwijder de pit. Schep het vruchtvlees uit de schil en snijd het in kleine blokjes.</p> <p>Haal de makreelfilet voorzichtig uit elkaar met een vork. Meng de avocado met de makreel, het witte deel van de bosui, het limoensap, de appel, de helft van de bieslook, de komijn en rode peper.</p> <p>Schep de salade in de avocadoschillen. Garneer met de crème fraîche, overige bieslook en granaatappelpitjes.</p> <p><b>Bereidingstip</b></p> <p>Deze gevulde avocado maak je ook heel gemakkelijk vegetarisch: vervang hiervoor de makreel door geitenkaasbolletjes.</p>

===== HOOFDGERECHTEN =====

## Quiche met spruitjes en champignons

Ontdek de heerlijke quiche met spruitjes en prei gecombineerd met de notige smaak van de champignons en de toets van walnoten. Genieten maar!

### Hoofdgerecht

65 min

Gemiddeld

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
250 g spruitjes 150 g champignons 1 stengel prei 1 teentje knoflook olijfolie 1 vel bladerdeeg 4 eieren 400 ml room 100 g geraspte kaas nootmuskaat peper zout Pijnboompitten	Snijd de spruitjes in 2 (de grotere in 4) en kook ze beetgaar in gezouten water. Laat ze uitlekken in een zeef.  Maak de champignons schoon en snijd in partjes. Snijd de prei in ringen. Snipper de ui.  Bak de ui in olijfolie glazig. Voeg de champignons en de prei toe en roerbak 3 minuten. Voeg de spruitjes toe en bak nog 3 minuten verder.  Bekleed een taartvorm met het bladerdeeg en schep er het groentemengsel in.  Klop de eieren met de room en de gemalen kaas los. Kruid met peper, zout en nootmuskaat en roer goed.  Giet dit eiermengsel over de groenten in de taartvorm.  Strooi de pijnboompitten over de schaal.  Plaats gedurende 45 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C tot de bovenkant mooi goudbruin gekleurd is.

## Zoetzure vis uit Zhejiang

Zhejiang is een Chinese kustprovincie en staat bekend om zijn verse vis. Geef de tilapiafilet een twist met een zoetzure saus van bruine suiker en rodewijnazijn. Het geheime ingrediënt in dit recept? Ananas!

### Hoofdgerecht

15 min

Gemiddeld

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
<p>350 gram rijst 200 milliliter zonnebloemolie 450 gram tilapiafilets (in stukken) 2 eetlepels maïzena 4 eetlepels bruine suiker 4 eetlepels rodewijnazijn 1 gele paprika (in blokjes) 225 gram ananasblokjes (uitgelekt, blikje) evt. 1 lente-/bosui (in dunne ringen)</p>	<p>Kook de rijst. Verhit intussen de zonnebloemolie en bak hierin de visblokjes in circa 3 minuten krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.</p> <p>Roer de maïzena glad met 4 eetlepels water. Meng de suiker met de azijn in een ander kommetje.</p> <p>Verhit een wok of hapjespan en voeg 1 eetlepel van de olie uit de pan toe. Voeg het azijnmengsel toe en schep vervolgens de vis erdoor. Voeg dan de paprika en ananasblokjes toe en roerbak circa 2 minuten. Voeg de maïzena toe en roer tot de saus wat dikker is geworden. Serveer met de rijst, eventueel bestrooid met ringetjes bosui.</p>

## Taartje van varkensrollade, zuurkool en appelstroopsaus

Verrassend taartje met een heerlijke smaak. Je kan ipv de uien en wortelen ook een zak hutspot groenten pakken. En NIET te voorzichtig met de appelstroop zijn.

### Hoofdgerecht

60 min

Vrij moeilijk

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
<p>400 g varkensrollade 50 g boter 2 uien, grof gesneden 100 g winterpeen in plakken 2 teentjes knoflook, gepeld en gehalveerd 2 kruidnagels 2 blaadjes laurier 2 takjes tijm 250 ml kippenbouillon 4 eetlepels appelstroop 500 g zuurkool 30 g roomboter 1 appel (Jonagold), in plakjes gesneden 1 glas witte wijn 400 g aardappelpuree</p> <p>Garneerring, ter grootte van rollade</p>	<p>Kruid de varkensrollade met peper en zout en laat deze rondom dichtschroeien in een pan met hete boter. Verwarm onder? tussen de oven voor op 160 graden.</p> <p>Voeg de ui, peen, knoflook, kruidnagel, laurier en takjes tijm toe en bak deze even mee met de rollade.</p> <p>Blus af met de bouillon en doe het geheel in een ovenschaal. Laat de rollade ongeveer 15?-20 minuten in de oven garen tot een kerntemperatuur van 58 graden. Draai het vlees af en toe om en bedruip het met de jus.</p> <p>Stoof ondertussen de zuurkool gedurende 15 minuten in de roomboter, samen met de appelplakjes en een glas witte wijn.</p> <p>Haal de rollade uit de oven, dek af met aluminiumfolie en laat rusten.</p> <p>Verwarm de braadjus, samen met de groenten, op het vuur en voeg de appel?stroop toe. Zeef de saus en laat even in? koken.</p> <p>Snijd de rollade in plakken. Leg een garneerring, die ongeveer de doorsnede heeft van de rollade, op het bord. Begin met een laagje puree, 2 plakjes rollade, de uitgelekte zuurkool en weer een laagje puree. Herhaal dit op alle vier de borden. Garneer met de saus van appelstroop.</p>

## Koreaans gehakt met paksoi

De combinatie van zoet en zuur in dit recept voor gehakt met paksoi is erg smaakvol! Tip voor dit gerecht: strooi er nog wat geroosterde sesamzaadjes overheen, dat maakt deze paksoi helemaal af.

### Hoofdgerecht

25 min

Gemiddeld

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
<p>300 gram basmatirijst 2 eetlepels zonnebloemolie 2 uien (gesnipperd) 2 teentjes knoflook (geperst) 1 verse gember (geschild, geraspt, ca. 4 cm) 500 gram half-om-half gehakt 75 milliliter sojasaus 2 eetlepels rietsuiker 1 struik paksoi (in stukken) 1 rode paprika (in reepjes) 2 eetlepels sesamololie 1 rode peper (in ringetjes)</p>	<p>Kook de rijst. Verhit 1 eet-lepel zonnebloemolie in een koekenpan en fruit hierin de ui, knoflook en gember circa 2 minuten. Voeg het gehakt toe en bak het rul. Giet overtollig vocht af en voeg 50 ml sojasaus en de suiker toe. Bak het gehakt nog circa 5 minuten tot het een beetje krokant is.</p> <p>Verhit intussen de overige zonnebloemolie in een wok of hapjespan. Voeg de paksoi en paprika toe en roerbak circa 5 minuten. Voeg de sesamololie en de rest van de sojasaus toe en breng op smaak met zout en peper.</p> <p>Serveer de rijst met het gehakt en de knapperige groenten. Bestrooi naar smaak met de rode peper.</p>



## Chinese tomatensoep met kip taugé en stukjes omelet

Een klassieke Chinese soep met een twist! De topping van stukjes omelet zorgt voor extra eiwit en de frisse tauge voor de nodige crunch. Voeg eventueel nog wat bruine suiker of sambal toe voor de gewenste smaak. **Alles keer 3 voor +/- 3 liter.**



### Hoofdgerecht

25 min

Gemiddeld

4 Personen

Ingrediënten	Bereiding
<p>520 g Tomaten gezeefd 330 ml Kippenbouillon, bereid 2 el Kristalsuiker 2 el Gembersiroop 2 el Ketjap manis 0.1 g Sambal badjak 50 g Taugé 2 Scharreleieren M 30 ml Halfvolle melk 1 snufje Peper zwart 1 snufje Zout 1 tl Maggi smaakverfijner 1 el Bieslook 1 el Water</p>	<p>Giet alleen de bouillon in de pan en snij daarna eerst de stukjes kip extra fijn.</p> <p>Voeg het pakje gezeefde tomaten toe met een beetje water om de soep op de gewenste dikte te brengen. Voeg vervolgens alles toe op de taugé na, die je nog wat fijner kunt snijden indien gewenst.</p> <p>Maak de omelet stukjes met 2 eieren, een scheutje melk, zout, peper en wat ketjap. Kloppen en bakken en in stukjes verdelen.</p> <p>Laat de soep langzaam aan de kook komen en laat zachtjes garen om de tomatensap te ontzuren. Breng daarna het vuur laag en voeg de omelet-reepjes en taugé toe.</p> <p>Proef de soep en voeg eventueel nog wat bruine suiker of sambal toe voor de gewenste smaak.</p>

## Rodekoolschotel met peer

Appels met peren gaan prima samen in deze ovenschotel met rookworst en aardappelgratin

### Hoofdgerecht

15 min

30 min oventijd

Makkelijk

4 Personen



<b>Ingrediënten</b>	<b>Bereiding</b>
<p>2 handperen 1 Gelderse rookworst 2 g ongezouten roomboter 450 g diepvries rodekool 125 ml crème fraîche 1 rode ui 1 kg aardappelgratin naturel</p>	<p>Verwarm de oven voor op 200 °C. Schil de peren, snijd ze in 4 parten en verwijder het klokhuis. Snijd de parten in blokjes.</p> <p>Snijd de rookworst in plakjes. Vet de ovenschaal in. Bedek de bodem van de ovenschaal met de rookworst. Meng in een schaal de rodekool met de peer en de crème fraîche, breng op smaak met peper en zout. Verdeel over de rookworst. Snijd de ui in ringen, verdeel over schaal en dek af met de aardappelgratin. Bak in de oven in ca. 30 min. gaar.</p>

## Oud-Hollandse snert

Vandaag een typisch Hollands gerecht dat we voornamelijk in de winter eten: erwtensoep! Oftewel de in Nederland bekende variant snert, die wat dikker is. Wij maken de Oud-Hollandse variant; met varkenskarbonade en plakjes rookworst. En hoe langer je de soep laat pruttelen hoe lekkerder hij wordt. Eet smakelijk!



### Hoofdgerecht

Meer dan 60 min

Makkelijk

4 – 6 Personen

Ingrediënten	Bereiding
<p>400 g gedroogde spliterwten 2 varkenskarbonades 2 laurierblaadjes 2 preien 1 winterpeen 1 knolselderij 1 handje selderij 2 rookworsten</p>	<p>Doe 400 g spliterwten in een grote (soep)pan en schenk er 1,5 liter water bij samen met 1 el zout.</p> <p>Leg de 2 karbonades in de pan samen met 2 laurierblaadjes en breng tegen de kook. Zet het vuur lager en laat met deksel op de pan 45 minuten zachtjes koken.</p> <p>Snij ondertussen 2 preien in halve ringen en 1 winterpeen en 1 knolselderij in blokjes van dobbelsteen formaat.</p> <p>Haal na 45 minuten de karbonades en het laurierblad uit de pan. Verwijder het bot en losse vet van de karbonades en snijd het vlees in (hele) kleine stukjes.</p> <p>➔ Met een staafmixer de spliterwten even helemaal kapot maken.</p> <p>Doe het vlees terug in de pan en roer goed door de spliterwten heen.</p> <p>Doe nu ook de gesneden prei, knolselderij, winterpeen en fijngehakte selderij in de pan en roer goed door elkaar.</p> <p>Laat op laag vuur nog minstens 20-30 minuten met deksel op de pan pruttelen.</p> <p>Doe de rookworst in stukjes in de pan en laat deze nog 20 minuten gaar worden.</p> <p>Laat de soep zonder deksel inbinden tot de gewenste dikte. Hoe langer je hem zachtjes laat pruttelen hoe lekkerder hij wordt!</p>

## Kip met chocoladesaus en geroosterde amandelen

Kip met chocolade komt oorspronkelijk uit Mexico. Daar maken ze vaak een saus van chocolade, chilipeper en kaneel (Mole Poblano).

### Hoofdgerecht

40 min

Normaal

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
<p>5 eetlepels arachideolie of 5 eetlepels olijfolie 1 ui (gesnipperd) 2 teentjes knoflook (fijnggehakt) 1 theelepel paprikapoeder 1 theelepel komijnpoeder (djinten) 0.5 theelepel kaneelpoeder 0.25 theelepel cayennepeper of 0.25 theelepel chilipoeder 0.25 theelepel kruidnagelpoeder 400 milliliter kippenbouillon (van tablet) 100 milliliter tomatenketchup of 100 milliliter gezeefde tomaten (pakje) 500 gram kipfilets (in lange repen) 75 gram blanke amandelen (om te bestrooien) 75 gram pure chocolade (in stukjes) of 75 gram extra pure chocolade (in stukjes)</p>	<p>Verhit 2 eetlepels olie en fruit hierin de ui, knoflook, paprikapoeder, komijn, kaneel, cayennepeper en kruidnagel 2-3 minuten.</p> <p>Voeg de bouillon en ketchup toe en kook op middelhoge stand tot de helft in.</p> <p>Bestrooi de kip met zout en peper. Verhit 2 eetlepels olie en bak hierin de kiprepen in 8-10 minuten goudbruin en gaar.</p> <p>Rooster de amandelen in de rest van de olie goudbruin. Smelt de chocolade in de ingekookte bouillon en pureer tot een gladde saus.</p> <p>Serveer de kip met de saus en bestrooi met de amandelen.</p> <p>Lekker met witte rijst en een tomatensalade.</p> <p><b>Bereidingstip</b> Vervang de specerijen in dit recept door 1 eetlepel koek- of speculaaskruiden.</p> <p>Voeg 1 theelepel geraspte sinaasappelschil toe aan de saus.</p>

## Kipfilet in gorgonzolasaus met gebakken aardappels en sperziebonen

Een AVG'tje, maar dan net even anders. Kipfilet met gorgonzolasaus, sperziebonen en gebakken aardappels: lekker, snel en ook nog eens een makkelijk recept om te maken.

### Hoofdgerecht

30 min

Normaal

4 Personen



### Ingrediënten

1 eetlepel boter  
900 gram aardappelpartjes (koelvers)  
2 eetlepels olijfolie  
4 kipfilets  
1 teentje knoflook (geperst)  
1 ui (gesnipperd)  
2 eetlepels wittewijnazijn  
150 milliliter kookroom  
100 gram gorgonzola  
600 gram sperziebonen (afgehaald)

### Bereiding

Verhit de boter in een koekenpan en bak hierin de aardappelpartjes in circa 15 minuten gaar en goudbruin. Schep regelmatig om.

Verhit intussen de olijfolie in een koekenpan en bak hierin de kipfilets in circa 5 minuten rondom goudbruin, ze hoeven nog niet helemaal gaar te zijn. Neem de kipfilets uit de pan en houd apart.

Bak de knoflook, ui en azijn circa 3 minuten in het bakvet. Voeg de kookroom en tweederde van de gorgonzola toe en roer door. Leg de kipfilets in de saus en laat afgedekt circa 10 minuten pruttelen op een lage stand. Roer regelmatig door en keer de kipfilets halverwege.

Kook intussen de sperziebonen in 6-8 minuten beetgaar. Verbrokkel de overige gorgonzola over de kipfilet in de roomsaus. Serveer met de gebakken aardappels en sperziebonen.

## Vistaco's met mangosalsa

Een wrap is altijd een goed idee. Deze combinatie met kibbeling, mango en avocado is de ultieme combinatie van zoet, romig en knapperig.

### Hoofdgerecht

20 min

Normaal

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
<p>1 mango (in blokjes) 2 avocado's (in blokjes) 0.5 rode ui (fijngehakt) 1 rode peper (fijngesneden) 0.5 bosje koriander (fijngehakt) 3 eetlepels zonnebloemolie 1 limoen (rasp en sap) 800 gram kibbeling 12 kleine tortillawraps 125 gram crème fraîche 4 eetlepels zoete chilisaus</p>	<p>Meng de mango met de avocado, rode ui, rode peper, koriander, 1 eetlepel zonnebloem-olie, limoenrasp, --sap, zout en peper.</p> <p>Verhit de rest van de olie in een koekenpan en bak hierin de kibbeling rondom knapperig en goudbruin.</p> <p>Verwarm de tortilla's in een droge, hete koekenpan.</p> <p>Beleg steeds een tortilla met wat kibbeling en garneer met de mangosalsa, een schepje crème fraîche en wat chilisaus. Vouw dubbel.</p>

## Makkelijke coq au vin

Deze coq au vin is makkelijk omdat er kippenpoten gebruikt worden in plaats van een hele kip. Dat scheelt weer wat snijwerk! Verder is hij zoals je gewend bent: gestoofd in rode wijn met tijm als smaakmaker.

### Hoofdgerecht

20 min + 60 minuten stoven

Normaal

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
<p>4 scharrel kippenpoten naturel 20 g ongezoeten roomboter 4 sjalotten 4 tenen knoflook 250 g kastanjechampignons 125 g magere spekblokjes 2 el tarwebloem 1 el tomatenpuree in blik 300 ml stevige rode wijn 1 kippenbouillonblokje 250 ml water 3 takjes verse tijm</p>	<p>Bestrooi de kippenpoten met peper en eventueel zout. Verhit de boter in een hapjespan en bak de kip op hoog vuur in 5 min. rondom bruin. Schep uit de pan en houd apart.</p> <p>Halveer ondertussen de sjalotten. Snijd de knoflook fijn en de champignons in kwarten. Bak het spek, de sjalot en champignons 5 min. op middelhoog vuur in het achtergebleven bakvet. Voeg de knoflook, bloem en tomatenpuree toe en bak 2 min. mee.</p> <p>Doe de kip terug in de pan. Voeg de wijn, het bouillonblokje, het water en de takjes tijm toe en breng aan de kook. Draai het vuur laag, doe een deksel op de pan en laat 1 uur stoven tot de kip gaar is en de saus wat dikker. Haal na 15 min. de deksel van de pan en keer de kippenpoten halverwege om. Breng de coq au vin op smaak met peper en eventueel zout.</p>

## Kipsaté met korianderrijst en pinda-yoghurtsaus

Met een kruidenmix voor saté geef je supersnel kip meer smaak mee! En heb je zelf al veel gedroogde kruiden in je voorraadkast? Maak dan een eigen mix van paprika-, koriander-, knoflook-, chili-, uienpoeder, kurkuma, zout en peper. Smakelijk!

### Hoofdgerecht

30 min

Normaal

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
<p>300 gram kipdijfilets 500 milliliter Melkan volle yoghurt 1 eetlepel kruidenmix voor kip 3 eetlepels ketjap 1 verse gember (geschild, geraspt, ca. 6 cm) 2 teentjes knoflook (fijngesneden) 1 limoen 3 eetlepels pindakaas met stukjes noot 300 gram basmatirijst 600 gram sperziebonen (panklaar, koelvers) 1 bosje koriander (fijngesneden)</p>	<p>Snijd de kippendij in stukken van 2 cm. Meng in een grote kom de helft van de yoghurt met de kruidenmix voor saté, 1 eetlepel ketjap, de helft van de gember en de helft van de knoflook. Schep om met de kip en laat minimaal 30 minuten marineren of zet een nacht afgedekt in de koelkast.</p> <p>Maak intussen de pinda-yoghurtsaus. Halveer de limoen. Snijd de helft in 4 partjes en pers de andere helft uit. Meng in een (kleine) keukenmachine of het hakmolentje van de staafmixer de rest van de yoghurt, ketjap, gember en knoflook. Voeg de pindakaas en het limoensap toe en mix tot een gladde saus.</p> <p>Kook de rijst. Kook de sperziebonen in circa 8 minuten gaar.</p> <p>Rijg intussen de kip aan de satéstokjes. Verhit de grillpan op een middelhoge stand en bak hierin de kip rondom in 8 minuten gaar. Keer regelmatig.</p> <p>Meng de koriander door de rijst. Serveer met de kipsaté, sperziebonen, yoghurtsaus en limoenpartjes. Lekker met sambal.</p>



## Hartige taart met zoete aardappel, rauwe ham en spinazie

Goede groentecombi van zoete aardappelen en spinazie.

### Hoofdgerecht

30 min + 30 min

Normaal

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
<p>1 eetlepel olie 300 gram zoete aardappels (geschild, in blokjes) 1 ui (fijngesnipperd) 200 gram rauwe hammen (in dunne reepjes) 8 plakjes hartigetaartdeeg (ontdooïd) 250 gram diepvriesspinazie (ontdooïd, uitgelekt) 2 eieren 200 milliliter crème fraîche 1 theelepel Provençaalse kruiden</p>	<p>Verhit de olie in een koekenpan en bak hierin de aardappelblokjes en ui circa 5 minuten. Voeg de ham toe en bak kort mee. Laat een beetje afkoelen.</p> <p>Bekleed de taartvorm met het deeg en duw de naden goed op elkaar. Laat het deeg dat uitsteekt een beetje over de rand vallen.</p> <p>Verwarm de oven voor op 200°C. Schep het aardappelmengsel en de spinazie door elkaar en verdeel dit over de taartbodem.</p> <p>Klop de eieren los met de crème fraîche, kruiden en zout en peper en giet dit gelijkmatig over de vulling. Schud een beetje met de vorm om de room goed te verdelen en bak de taart laag in de oven in circa 30 minuten gaar en goudbruin.</p> <p>Laat de taart voor het serveren circa 10 minuten rusten. Lekker met een tomatensalade met uienringen en feta.</p>

## Spaanse Traybake

Inspiratie nodig voor een traybake? Deze Spaanse traybake met kip, zoete aardappels, paprika's en chorizo is voor de echte vleesliefhebber.

### Hoofdgerecht

20 min + 30 min

Normaal

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
<p>600 gram kipdijfilets olijfolie gerookt paprikapoeder of paprikapoeder 750 gram zoete aardappels (geschild, in smalle partjes) 3 paprika's (in repen, naar keuze) 2 rode uien (in smalle partjes) 3 teentjes knoflook (in plakjes) 125 gram chorizo (in reepjes) 2 sinaasappels (in parten, schoongeboend) 1 eetlepel tijm</p>	<p>Verwarm de oven voor op 200°C. Halveer de kipfilets in de lengte. Wrijf de kip in met olijfolie, paprikapoeder, zout en peper. Rol de kipfilets op of vouw dubbel en steek vast met een prikker.</p> <p>Verdeel de zoete aardappel, paprika, ui, knoflook en chorizo over een bakplaat. Leg de sinaasappel en kiprolletjes ertussen. Bestrooi met de tijm, zout en peper. Besprenkel royaal met olijfolie en bak 25-30 minuten in het midden van de oven, tot de kip gaar is. Schep halverwege om.</p> <p>Bereidingstip Vervang de zoete aardappels in dit recept door krieltjes met schil.</p>

## Sinaasappelsalade met witlof en oude kaas

Sinaasappel past door zijn zoetzure smaak bij uitstek bij de bittere smaak van witlof en de pittige smaak van oude kaas. De zoetzure sinaasappeldressing die erbij zit maakt de salade helemaal af.

### Hoofdgerecht

20 min

Normaal - Vegetarisch

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
<p>2 sinaasappels 4 stronkjes witlof 100 gram oude kaas (verbrokkeld) 1 bosje peterselie (grof gehakt) 100 gram pecannoten (grof gehakt) 1 theelepel grove mosterd 2 eetlepels appelazijn of 2 eetlepels azijn 1 theelepel honing 2 eetlepels zonnebloemolie 2 eetlepels zure room</p>	<p>Snijd aan beide kanten van de sinaasappels een klein kapje af zodat je het vruchtvlees net ziet. Snijd dan van boven naar beneden langs de sinaasappel de schil weg, tot het vruchtvlees zichtbaar wordt.</p> <p>Neem de sinaasappel in de hand boven een kom en snijd de partjes tussen de vliesjes uit. Vang het sap op voor de dressing. Snijd de witlof in de lengte in kwarten en daarna in schuitjes. Meng met de sinaasappelpartjes, kaas, peterselie en pecannoten in een grote kom door elkaar.</p> <p>Klop de mosterd, azijn en honing met het sinaasappelsap los. Klop de olie er in een straaltje doorheen. Voeg dan de zure room toe en breng de dressing op smaak met zout en peper. Schep vlak voor het serveren door de salade.</p>

## Scalloped Potato Dome

Impress your dinner guests with this show-stopping scalloped potato dome. Thinly sliced potatoes are coated with creamy, layered with bacon and cheese, then and baked until golden and crispy.



### Hoofdgerecht

30 min + 90 min

Normaal - Vegetarisch

8 Porties (puntjes)

Ingrediënten	Bereiding
<p>5 red potatoes, medium 2 teaspoons salt 1 teaspoon black pepper 2 cups heavy cream(480 mL) 2 tablespoons butter, softened 8 yukon gold potatoes, medium or large 10 slices cheddar cheese 6 strips bacon, cooked until crispy ¼ cup chives(10 g), finely chopped plus more to serve 1 sheet puff pastry, cut into a 9-inch (23-cm) circle 1 teaspoon onion powder 1 teaspoon garlic powder ¼ cup grated parmesan cheese(25 g)</p>	<p>Slice the red potatoes to about 3 millimeter-thick slices. Slice the gold potatoes to about 5-6 millimeters thick. In a large bowl, combine the red potatoes with the salt, pepper, and heavy cream, and stir until evenly coated.</p> <p>Butter an oven-safe, 8 or 9-inch (20 or 23-cm), stainless steel mixing bowl. Starting from the center, lay the red potatoes in an overlapping, circular fashion, making sure they make good contact and are sticking to the bowl. Repeat the circular pattern up until roughly ½-inch (1-cm) from the top of the bowl. Place the sliced gold potatoes into the cream, stirring until fully coated with cream. Shake off the excess cream, then layer the potato slices at the bottom of the bowl, building in a similar circular fashion. After 2-3 rotations, place down 2 slices of cheddar. To fill the gaps, you might need to cut 2 more slices into halves and use those strips near the edges. Place the circle of puff pastry on top, pressing it lightly into the potatoes. Bake, uncovered, for 1 hour and 30 minutes (180C) . While the potatoes bake, prepare the garlic cream sauce by transferring the cream from the soaked potatoes into a medium saucepan or pot. Add the onion powder, garlic powder, and Parmesan, stirring while bringing to a boil. Set aside and reheat when serving.</p> <p>Run a knife along the sides of the bowl to make sure the potatoes are release, then invert it onto a baking tray. Bake for another 10 minutes (220C) until the slices start to turn golden brown and slightly crispy. Transfer the dome to a cutting board, then slice into wedges. Serve with the cream sauce, a sprinkle of chives.</p>

## Ratatouilleterrine

Een groentetaartje in een cakevorm.  
Lekker met ei alsbindmiddel en leuk serveren als plakjes bij een mooi stuk vlees.

### Hoofdgerecht

45 min + 50 min oven  
Normaal - Vegetarisch  
4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
<p>2 zakjes bosui 6 el olijfolie 2 courgettes 1 aubergine 1 gele paprika 3 tomaten 1 bakje basilicum 4 eieren 2 tenen knoflook 1 el provençaalse kruiden 1 tl kerriepoeder</p>	<p>Bekleed de vorm met folie. Snijd de bosui in stukken van 4 cm. Verhit de olie in een hapjespan en bak, in delen, de courgette, aubergine, ui en paprika. Bestrooi met peper en zout.</p> <p>Verwarm de oven op 180 °C. Vul de vorm met 1/2 van de courgette en aubergine, daarop de bosui, paprika, tomaat en basilicum en tenslotte de rest van de courgette en aubergine. Klop de eieren met knoflook, kruiden en kerrie. Schenk over de groenten. Zet de vorm in de braadslee en schenk er kokend water bij tot hij half in het water staat. Bak in ca. 50 min. gaar.</p> <p>Laat de terrine iets afkoelen en stort hem op een bord. Verwijder het folie en snijd de terrine in plakken. Lekker met aioli.</p>

## Boerenkoolquiche met geitenkaas

In een quiche smaakt alles. Probeer deze met boerenkool eens!

### Hoofdgerecht

25 min + 40 min oven

Normaal - Vegetarisch

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
<p>2 eetlepels olijfolie 2 rode uien (in halve ringen) 300 gram boerenkool (fijngesneden, panklaar) 5 eieren (losgeklopt) 125 milliliter slagroom 1 eetlepel pesto 100 gram zachte geitenkaas (verbrokkeld) 5 plakjes hartigetaartdeeg</p>	<p>Verwarm de oven voor op 200°C.</p> <p>Verhit de olie en bak hierin de uien circa 10 minuten op middelhoge stand.</p> <p>Voeg de boerenkool toe en bak circa 5 minuten mee.</p> <p>Meng in een kom de eieren met de slagroom, pesto en geitenkaas en breng op smaak met zout en peper.</p> <p>Roer de boerenkool door het eimengsel.</p> <p>Bekleed de quichevorm met het deeg en druk de plakjes goed tegen elkaar.</p> <p>Schenk de vulling op het deeg en bak de quiche in de oven in circa 35 minuten goudbruin en gaar.</p>

## Stoofpot van kip, wortel en pruimen

Van een stoofpot gaat je keuken zo lekker ruiken. En dat niet alleen, het is ook gewoon heel erg lekker. Heb je 's middags al tijd om te koken? Maak dan deze kip stoofpot.

### Hoofdgerecht

20 min + 90 min oven

Normaal

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
1 kilogram kippenpoot of 1 kilogram drumsticks 1 eetlepel oregano 1 eetlepel bloem 2 eetlepels olijfolie 2 uien (grof gesnipperd) 2 winterwortels (geschild, in plakjes) 4 teentjes knoflook (grof gehakt) 100 gram gedroogde pruimen zonder pit 1 glas droge witte wijn 350 milliliter kippenbouillon of 350 milliliter kippenfond	Snijd de stukken kip in stukken en bestrooi met zout, peper, oregano en bloem. Verhit de olie in een braadpan en bak hierin de kip op middelhoge stand om en om bruin.  Neem het vlees uit de pan en houd apart. Bak de uien in het braadvet op middelhoge stand in circa 5 minuten lichtbruin.  Voeg de wortel, knoflook en pruimen toe en bak nog 1 minuut verder.  Voeg de gebraden kip toe en blus af met de wijn en bouillon. Laat op een hoge stand 1 minuut koken zodat meeste alcohol verdamppt.  Laat de kip afgedekt minimaal 1,5 uur stoven. Lekker met couscous of bulgur.



## Stoofvlees met abrikoos en rozemarijn

Rundvlees is het klassieke stoofvlees! Ouderwets lekker, zoals oma het maakt. Begin op tijd aan dit gerecht, zo kunnen de smaken lekker in het vlees trekken.

### Hoofdgerecht

20 min + 120 min oven

Normaal

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
<p>30 gram boter 800 gram runderstoofvlees 2 uien (in ringen) 2 teentjes knoflook (geperst) 1 winterpeen (geschraapt, in plakjes) 125 milliliter rode wijn 300 milliliter runderbouillon 4 gedroogde abrikozen (in reepjes) 3 kruidnagels 3 plakjes ontbijtkoeken (in blokjes) 2 takjes rozemarijn</p>	<p>Verhit de boter in een braadpan en bak het vlees rondom goudbruin. Neem het vlees uit de pan. Bak vervolgens de uien, knoflook en wortel circa 3 minuten. Blus af met de wijn.</p> <p>Leg de stoofvlees terug in de pan. Voeg de bouillon, abrikozen, kruidnagels, ontbijtkoek en rozemarijn toe en breng aan de kook. Zorg dat het vlees helemaal onder staat. Laat afgedekt 2-3 uur stoven totdat het vlees helemaal zacht is en uit elkaar valt. Roer regelmatig door.</p> <p>Verwijder de rozemarijn en kruidnagels. Breng op smaak met zout en peper. Lekker met romige aardappelpuree en een groene salade.</p>



## Bruinebonensoep

Op zoek naar een lekker recept voor bruinebonensoep? Het is even een werkje, maar dan heb je een heerlijke, vullende soep voor de hele familie.

### Hoofdgerecht

20 min + 180 min + 30 min

Normaal

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
<p>300 gram bruine bonen (blik) 2 kruimige aardappels (geschild, in blokjes) 100 gram gerookt ontbijtspek (of blokjes) 250 gram soepgroenten (panklaar) 1 rookworst 1 bosje bladselderij (fijngehakt)</p> <p>Voor de bouillon 400 gram runderpoelet 1 runderschenkel 4 peperkorrels 2 laurierblaadjes 2 takjes tijm 1 ui (ongeschild, in kwarten) 1 prei (in stukken) 100 gram knolselderij (geschild, in blokjes) 2 winterwortels (geschrapt, in blokjes)</p>	<p>Leg voor de bouillon het pouletvlees en de schenkel in een grote soeppan en voeg een snuf zout, de peperkorrels, laurier, tijm, ui, prei, knolselderij en wortel toe. Giet koud water erop tot alles net onder staat. Breng op middelhoge stand aan de kook en zet dan de warmtebron laag.</p> <p>Schep loskomend schuim weg en laat het vlees minimaal 3 uur afgedekt tegen de kook aan trekken. Verwijder de laurier. Neem het gare vlees uit de zeef en bewaar in de koelkast.</p> <p>Bereiden Giet de geweekte bonen af en voeg ze met de aardappelblokjes en het spek toe aan de bouillon in de soeppan. Breng aan de kook en kook afgedekt op een lage stand in circa 1 uur gaar.</p> <p>Pureer de soep met de staafmixer glad en breng goed op smaak met zout en peper. Voeg de soepgroenten en rookworst toe en laat nog 15 minuten koken op de laagste stand.</p> <p>Doe het spek en het soepvlees in stukjes samen met de overgebleven bonen terug in de soep. Voeg als laatste de selderij toe en serveer de soep.</p>

## Kip met za'atar en kruidendressing

Lekker en makkelijk, zo'n traybake met kip en groenten!  
Na het snijden leg je alles op de bakplaat, even in de oven en aanschuiven maar!

### Hoofdgerecht

15 min + 30 min

Normaal

4 Personen



### Ingrediënten

zonnebloemolie  
2 venkelknollen (in halve plakjes)  
2 rode paprika's (in repen)  
2 courgettes (in plakken)  
2 uien (in smalle partjes)  
4 kippenbouten of  
4 kipkarbonades  
4 eetlepels za'atar of  
4 eetlepels gedroogde tijm

#### Voor de dressing

1 citroen (rasp en sap)  
3 teentjes knoflook (fijngehakt)  
1 handje koriander (fijngehakt)  
1 handje peterselie (fijngehakt)  
125 milliliter olijfolie  
0.5 theelepel chilipepervlokken

### Bereiding

Verwarm de oven voor op 210°C. Giet een scheutje zonnebloemolie in de braadslede en zet 5 minuten in de oven. Schep de venkel, paprika, courgette en ui erin en leg de kippenbouten erop. Bestrooi met zout, peper en 3 eetlepels za'atar.

Sprenkel nog wat zonnebloemolie over de kip en rooster 30-35 minuten in het midden van de oven, tot de kip gaar is.

Klop de ingrediënten voor de dressing door elkaar. Schep de kip uit de braadslede op borden en bestrooi met de rest van de za'atar. Schep de helft van de kruidendressing door de groenten.

Serveer de groenten bij de kip en geef de rest van de dressing apart erbij. Lekker met een groene salade en Turks brood.

## Pompoenstampot met appel, rozijn en rookworst

Deze stampot is het perfecte recept in de herfst!  
Klassiek met rookworst, maar helemaal van nu met pompoen en feta.

### Hoofdgerecht

25 min + 25 min

Normaal

4 Personen



### Ingrediënten

800 gram pompoenen (geschild, in blokjes)  
4 eetlepels olijfolie  
1 eetlepel tijm  
1 kilogram zoete aardappel (geschild, blokjes)  
2 rode uien (in ringen) of  
2 uien (in ringen)  
2 appels (geschild, in blokjes)  
100 gram blanke rozijnen  
1 rookworst  
100 gram pijnboompitten  
200 gram feta (in blokjes)

### Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C. Verdeel de pompoen over een bakplaat, besprenkel met 2 eetlepels olijfolie en bestrooi met de tijm, zout en peper. Rooster in de oven in circa 25 minuten gaar.

Kook intussen de aardappels in 12-15 minuten gaar. Giet af en houd wat kookvocht apart. Verhit de rest van de olijfolie en bak hierin de ui, appel en rozijnen.

Verwarm de rookworst. Rooster de pijnboompitten in een droge, hete koekenpan. Stamp de aardappels met een beetje kookvocht fijn. Schep de pompoen, het uienmengsel, de helft van de pijnboompitten en de helft van de feta erdoor en verwarm nog even.

Bestrooi de stampot met de rest van de pijnboompitten en feta. Snijd de rookworst in plakjes en leg erop.

#### Bereidingstip

Gebruik gedroogde abrikozen in plaats van rozijnen voor dit recept.

## Kipstoof met donker bier

Een biertje is een echte smaakmaker in een stoofgerecht. Het donkere bier geeft een diepe smaak aan het vlees, extra lekker!

### Hoofdgerecht

25 min + 60 min

Normaal

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
<p>4 kippenbouten 2 eetlepels olijfolie 1 ui (in ringen) 2 teentjes knoflook (geperst) 2 eetlepels bloem 300 milliliter donker bier 200 milliliter slagroom 100 milliliter kippenbouillon 2 takjes rozemarijn 2 takjes tijm 2 eetlepels zilveruitjes 200 gram gemengde paddenstoelen (in stukken, schoongeveegd) 0.5 bosje peterselie (fijngehakt)</p>	<p>Bestrooi de kippenbouten rondom met zout en peper. Verhit de olijfolie in een braadpan en bak hierin de kip in circa 10 minuten rondom goudbruin. Neem de kip uit de pan en bak de uien en knoflook in circa 3 minuten glazig.</p> <p>Roer de bloem erdoor en bak circa 1 minuut. Voeg het bier, de slagroom en bouillon toe. Roer goed door en breng het geheel aan de kook. Zet de warmtebron laag en leg de kip terug in de pan. Voeg de rozemarijn, tijm en zilveruitjes toe en breng op smaak met zout en peper. Laat afgedekt circa 1 uur sudderen op een lage stand.</p> <p>Voeg de laatste 15 minuten de paddenstoelen toe. Bestrooi met de peterselie. Lekker met gebakken aardappels en broccoli.</p>

## Varkenshaasmedaillons met appel-kerriesaus

Dit is absoluut geen ingewikkeld gerecht, maar het gaat om de details. De stevige smaken van de herfst in combinatie met het zoete en sappige van de gekaramelliseerde appels en de zachtheid en malsheid van het vlees.



### Hoofdgerecht

30 min

Normaal

4 Personen

#### Ingrediënten

700 gram varkenshaas  
bloem (om te bestuiven)  
175 gram boter  
2 uien (grof gesnipperd)  
0.5 theelepel gedroogde tijm  
2 zoetzure appels (geschild, in blokjes)  
3 theelepels kerriepoeder  
1 eetlepel peterselie (gehakt)

#### Bereiding

Snijd de varkenshaas in plakken van 2½-3 cm dik. Druk deze medaillons iets platter en bestrooi met zout, peper en bloem.

Verhit 75 gram boter in een koekenpan en bak hierin de varkenshaasmedaillons per kant in 2-3 minuten goudbruin, zodat ze aan de binnenkant nog rosé zijn. Schep uit de pan en houd warm onder aluminiumfolie.

Voeg de ui en tijm toe aan het bakvet en fruit 3-4 minuten. Voeg een klontje boter, de appel en kerrie toe en breng op smaak met zout en peper. Bak nog circa 3 minuten en voeg dan blokjes koude boter toe.

Leg de varkenshaasmedaillons eventueel aan een kant erbij om ze nog iets te verwarmen. Bestrooi met de peterselie. Lekker met aardappelpuree met mosterd en een groene salade.

## Boeuf Bourguignon met kastanjechampignons

Een klassieker die niet mag ontbreken in je receptenboek: boeuf Bourguignon met champignons. Even laten stoven en je zet een geweldig gerecht op tafel

### Hoofdgerecht

30 min + 180 min

Normaal

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
<p>800 gram runderlappen (in blokjes van ca. 5 cm) 2 eetlepels arachideolie 100 gram boter 150 gram magere spekreepjes 1 ui (gesnipperd) 1 winterwortel (geschild, in plakjes, 250 g) 2 teentjes knoflook (fijngehakt) 1.5 eetlepels bloem 375 milliliter rode wijn 1 pot vleesfond (380 ml) 3 takjes tijm 2 laurierblaadjes 250 gram kastanjechampignons (gehalveerd, schoongeveegd) 400 gram sjalotjes (gehalveerd, gepeld) 2 eetlepels platte peterselie (fijngehakt)</p>	<p>Bestrooi het vlees met zout en peper. Verhit de arachideolie en 50 gram boter in een braadpan en bak hierin het vlees in 2 delen op een hoge stand lichtbruin. Schep het vlees uit de pan en bak de spekreepjes in het bakvet in circa 5 minuten krokant. Schep uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.</p> <p>Fruit de ui, wortel en knoflook 3--4 minuten. Schep de bloem erdoor en bak 3 minuten mee. Voeg het vlees, de wijn, fond, tijm en laurier toe en breng aan de kook. Giet eventueel een scheutje water erbij zodat het vlees onderstaat. Laat afgedekt 2,5 uur stoven en roer af en toe om.</p> <p>Verhit de rest van de boter in een koekenpan en bak hierin de champignons en sjalot in 5 minuten lichtbruin. Verwijder de takjes tijm en laurierblaadjes uit de pan. Voeg de spekreepjes, champignons en sjalot toe en stook zonder deksel nog 20--30 minuten op een lage stand. Breng op smaak met zout en peper en bestrooi met de peterselie. Lekker met sperziebonen en aardappels of rijst.</p> <p>Bereidingstip Vervang 100 gram sjalot door zilveruitjes. - Voeg de rasp van 1 sinaasappel toe.</p>

## Kip stroganoff met rijst

Rijst met kip stroganoff. Een lekkere gevulde en kruidige saus met kip, champignons en paprikareepjes.

### Hoofdgerecht

35 min

Normaal

4 Personen



### Ingrediënten

1 ui gesnipperd  
2 teentjes knoflook geperst  
300 gram kipfilet in blokjes  
250 gram champignons in plakjes  
2 rode paprika's in reepjes  
1 groene paprika in reepjes  
3 eetlepels olijfolie  
3 eetlepels bloem  
2 theelepels paprikapoeder  
1 theelepel oregano  
500 ml kippenbouillon (Maggi)  
2 blikjes tomatenpuree a 70 gram  
100 ml kookroom  
verse peterselie ter garnering  
peper en zout  
rijst voor erbij

### Bereiding

Fruit de ui met 1 geperst teentje knoflook in een pan met olijfolie aan. Doe hierna de blokjes kip erbij en bak deze rondom aan. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de plakjes champignons en reepjes paprika toe en bak dit even mee.

Kook de rijst gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Verwarm in een sauspan 3 eetlepels olie en doe de bloem erbij. Laat dit ongeveer een minuutje meebakken. Voeg een geperst teentje knoflook, paprikapoeder en oregano toe. Roer dit even door en verwarm kort mee. Voeg de kippenbouillon en tomatenpuree toe en roer het mengsel goed door zodat er geen klontjes ontstaan.

Breng de stroganoffsaus aan de kook en laat op zacht vuur even pruttelen. Voeg hierna de kookroom toe en verwarm dit ook even mee. Proef en breng de saus eventueel op smaak met extra zout of peper.

Meng de saus door het kip/groentemengsel en verwarm dit nog even mee.

Serveer de kip-stroganoffsaus met de gekookte rijst. Garneer eventueel met fijngehakte peterselie.



## Gevulde kipfilet met ham en kruiden

Rijst met kip stroganoff. Een lekkere gevulde en kruidige saus met kip, champignons en paprikareepjes.

### Hoofdgerecht

35 min

Normaal

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
<p>4 kipfilets 50 gr roomkaas 1 pakje kruidenmix 1 theelepel chilipoeder 2 plakjes achterham 50 gr roomboter 1 dl gezeefde tomaten 1 dl abrikozen- sinaasappelsap 1 theelepel bouillonpoeder snufje peper &amp; zout en eventueel nootmuskaat</p>	<p>Roer in een kommetje de verse roomkaas los. Meng de kruidenmix en de chilipoeder hier doorheen. Halveer de plakjes ham. Snijd de kipfilets in de lengte in tot op 1 cm. en klap ze open. Leg op elke kipfilet een plakje ham en verdeel het kruidenmengsel hierover. Klap de kipfilets weer dicht en steek ze vast met cocktailprikkers. Bestrooi het vlees met peper en zout naar smaak.</p> <p>Verhit nu de roomboter in de koekenpan en bak de filets in ca. 8 minuten rondom bruin. Roer de gezeefde tomaten, de abrikozen-sinaasappelsap en het bouillonpoeder door het bakvet en laat de kipfilets nog ca. 5 minuten nagaren (op een heel laag vuur).</p> <p>Leg de kipfilets vervolgens op een schaal. Breng de saus op smaak met peper, zout en naar behoefte een snufje nootmuskaat en serveer deze los van het vlees.</p> <p><b>Serveertip</b> De gevulde kipfilet is heerlijk in combinatie met een pasta en broccoli.</p>



## Giant Spaghetti-Stuffed Meatball

This meatball is a showstopper! The surprise spaghetti is hidden inside the meatball, making it a delicious and filling meal that will delight your guests.

### Hoofdgerecht

35 min + 40 min

Normaal

6 Personen



Ingrediënten	Bereiding
<p>1 lb hot italian sausage(455 g) 1 lb ground beef(455 g) 1 cup seasoned breadcrumb(115 g) ½ cup fresh parsley(10 g) 2 teaspoons salt 1 teaspoon black pepper 1 teaspoon garlic powder 1 teaspoon onion powder ⅓ cup shredded parmesan cheese(35 g) 2 eggs ½ cup milk(120 mL) ½ cup shredded mozzarella cheese(100 g) ⅓ lb spaghetti(150 g), cooked al dente, with sauce marinara sauce, to serve shredded parmesan cheese, to serve fresh basil, to serve</p>	<p>In a bowl, add the Italian sausage, ground beef, bread crumbs, parsley, salt, pepper, garlic powder, onion powder, Parmesan, eggs, and milk, and mix until well combined.</p> <p>Line a large glass bowl with plastic wrap, and spray thoroughly with cooking spray.</p> <p>Spread the meat mixture along the bottom and sides of the bowl, about ½-inch (1 cm) thick.</p> <p>Sprinkle mozzarella in the base of the meat mixture, then top the spaghetti with sauce on top.</p> <p>Using the plastic wrap, form the meat into a large ball, ensuring there are no holes or cracks.</p> <p>Preheat oven to 375°F (190°C). Place ball on a foil-lined baking sheet. Bake for 40 minutes.</p> <p>Place a large spoon full of marinara in the center of a plate. Top with the spaghetti-stuffed meatball, marinara, Parmesan, and basil.</p> <p>Enjoy!</p>

## Gemarineerde kipfilet uit de oven

De kipfilet blijft lekker mals door de marinade. Als je tijd genoeg hebt, zet je de kip met Italiaanse marinade even in de koelkast. Vervolgens zet je gemarineerde kipfilet in de oven. Naast de marinade met oregano en basilicum voeg je typische Italiaanse smaken zoals cherry tomaatjes, olijven en mozzarella toe.



### Hoofdgerecht

35 min + 40 min

Normaal

4 Personen

Ingrediënten	Bereiding
<p>2 kipfilets 400 gram totaal 1 pak spekreepjes 1 theelepel gedroogde oregano 1 theelepel gedroogde basilicum 2 teentjes knoflook 3 eetlepels olijfolie snufje peper en zout naar smaak 2 eetlepels balsamico azijn 1 kleine rode ui 400 gram cherry tomaten 10 olijven 1 bol buffel mozzarella verse basilicum</p>	<p>Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de twee kipfilets horizontaal doormidden. Maak een marinade van de oregano, basilicum, uitgeperste knoflook, olie en een snufje peper en zout naar smaak. Smeer de kip in met de marinade en leg in een ingevette ovenschaal.</p>
<p>350 gram pasta naar keuze</p>	<p>Snijd de rode ui in ringen en de cherry tomaatjes doormidden. Houd een paar tomaatjes achter, verdeel de rest van de groente met de rode ui en spekjes rondom de kip. Giet 2 eetlepels balsamico azijn over de ovenschaal.</p>
	<p>Zet de kipfilet met tomaten 15 minuten in de oven.</p>
	<p>Bereid de pasta volgens de gebruiksaanwijzing. Terwijl de kip in de oven staat, snijd je de olijven in plakjes en de mozzarella in reepjes. Verdeel over de kipfilet en zet de schaal nog 4 tot 5 minuten in de oven totdat de kaas is gesmolten.</p>
	<p>Serveer de kipfilet uit de oven met verse basilicum en pasta.</p>

## Surinaamse pindasoep

Op zoek naar een recept voor Surinaamse pindasoep met kokosmelk? Pindasoep is een geliefd gerecht in de Surinaamse keuken, en wij snappen dat wel. Zo maak je het zelf!

### Hoofdgerecht

35 min

Normaal

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
<p>4 eetlepels arachideolie of 4 eetlepels zonnebloemolie 1 ui (gesnipperd) 3 teentjes knoflook (fijnggehakt) 300 gram kipdijfilets (in stukken) 4 kruidnagels 2 laurierblaadjes 300 gram pindakaas 1 liter kippenbouillon 100 milliliter kokosmelk 4 takjes bladselderij (grof gesneden) 1 rode peper (in stukjes)</p>	<p>Verhit de olie in een soeppan en fruit hierin de ui en knoflook lichtbruin. Voeg de kip toe en bak 3-4 minuten mee. Steek de kruidnagels in de laurierblaadjes en voeg ze toe aan de pan, samen met de pindakaas en de bouillon. Breng al roerend aan de kook.</p> <p>Roer de kokosmelk erdoor en kook de soep zachtjes circa 15 minuten. Neem de laurierblaadjes met de kruidnagels eruit. Voeg als de soep te dik is een scheutje water toe.</p> <p>Gebruik de rode peper naar wens met of zonder zaadjes. Schep de bladselderij en rode peper erdoor en breng de soep op smaak met zout en peper.</p>

## Gevuld varkenshaasje met bosui en abrikozenjam

Op zoek naar een recept voor Surinaamse pindasoep met kokosmelk? Pindasoep is een geliefd gerecht in de Surinaamse keuken, en wij snappen dat wel. Zo maak je het zelf!

### Hoofdgerecht

30 min

Normaal

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
<p>3 stuks lente-uitjes 300 gram varkenshaas 25 gram boter 0.1 liter slagroom 1 eetl. abrikozenjam 2 eetl. sherry, medium dry 1 plakje achterham 1 theel. sojasaus zout &amp; peper</p>	<p>Maak de lente-uitjes schoon en snijd het losse groen eraf. Snijd de varkenshaas in de lengte tot op 1 cm. in en klap deze open. Vermeng de jam met de sojasaus en bestrijk de binnenkant van het varkenshaasje hiermee. Halveer het plakje ham en leg de helften in elkaars verlengde op het varkenshaasje. Snijd de overhangende randjes weg. Leg de gesneden lente-uitjes hierop. Klap het varkenshaasje weer dicht en steek het vast met cocktailprikkers. Wrijf het varkenshaasje in met zout en peper.</p> <p>Verhit de boter in een braadpan en bak het varkenshaasje rondom bruin. Braad het varkenshaasje met de deksel op de pan in ca. 15 min. zachtjes gaar.</p> <p>Neem het varkenshaasje uit de pan en houd het warm onder aluminiumfolie. Roer de sherry en slagroom door het braadvocht en kook dit ca. 2 min. in tot een lichtgebonden saus ontstaat.</p> <p>Snijd het varkenshaasje schuin in dunne plakken en rangschik deze dakpansgewijs op de warme borden. Schenk de saus erlangs.</p> <p>Lekker met gebakken krieltjes en een frisse salade.</p>

## Noedels met kip in romige pindasaus

Udonnoedels zijn dikke en zachte Japanse noedels. Ideaal om te gebruiken in dit recept! Deze noedels met kip in romige pindasaus staat binnen 25 minuten op tafel.

### Hoofdgerecht

30 min

Normaal

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
3 eetlepels wittewijnazijn 1 eetlepel suiker 4 eetlepels zonnebloemolie 2 komkommers (gehalveerd) 300 gram eiermie 4 kipdijfilets (in blokjes) 1 teentje knoflook (geperst) 4 eetlepels pindakaas 2 eetlepels sojasaus 1 eetlepel gembersiroop 200 milliliter kokosmelk 2 lente-/bosuitjes (in ringetjes)	Meng in een kom de azijn met de suiker, 2 eetlepels olie en een flinke snuf zout. Verwijder de zaadlijsten van de komkommer en snijd in plakjes. Leg de komkommer in de kom, roer door en laat even staan. Schep regelmatig om.  Bereid de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verhit de overige olie in een koekenpan en bak hierin de kipblokjes rondom goudbruin. Voeg de knoflook, pindakaas, sojasaus, gembersiroop en kokosmelk toe en roer goed door. Laat circa 5 minuten pruttelen.  Roer de noedels door de pindasaus en bestrooi met de bosui. Serveer met de zoetzure komkommer.  Bereidingstip Neem udonnoedels voor dit recept.

## Zoetzure kip met ananas

Kookinspiratie voor doordeweeks nodig? Deze zoetzure kip met ananas is altijd goed.  
Ook fijn: binnen 20 minuten staat dit gerecht op tafel.

### Hoofdgerecht

20 min

Normaal

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
<p>300 gram rijst 3 eetlepels zonnebloemolie 3 kipfilets (in blokjes) 0.5 verse ananas (in blokjes) 2 paprika's (in blokjes) 1 eetlepel maizena 4 lente-/bosuitjes (in ringetjes)</p> <p>Voor de saus 300 milliliter sinaasappelsap 2 eetlepels bruine suiker 2 eetlepels verse gember (geraspt) 2 eetlepels sojasaus 2 eetlepels azijn 3 eetlepels tomatenketchup</p>	<p>Kook de rijst. Meng de ingrediënten voor de saus door elkaar.</p> <p>Verhit de olie, voeg de kip toe en bak op een hoge stand goudbruin. Giet de saus erbij en bak circa 5 minuten op middelhoge stand. Voeg de ananas en paprika toe en roerbak 3 minuten.</p> <p>Giet de rijst af.</p> <p>Roer de maizena los met 1 eetlepel water. Giet het maizenamengsel bij de kip en roerbak 2 minuten, tot de saus is ingedikt. Bestrooi met de bosui en serveer met de rijst..</p>

## Rijke paella met kip en garnalen

Heerlijke traditionele Paella met kip, chorizo en garnalen.  
"Paella Mista"

### Hoofdgerecht

60 min

Normaal

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
<p>2 tomaten 1 ui 1 rode paprika 100 g chorizoworsten aan een stuk 600 g kippenvleugels 1 tl milde paprikapoeder 2 tl gedroogde oregano 750 ml kippenbouillon van tablet 250 g koelverse gebroken sperziebonen 325 g gele rijst 100 g jumbogarnalen 2 el verse peterselie</p>	<p>Ontvel de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlies in blokjes. Snipper de ui en snijd de paprika in blokjes. Snijd de chorizoworst in kleine blokjes.</p> <p>Bak in een braadpan de chorizo zachtjes uit. Schep de kipkluijjes erdoor en bak in 4-5 min. lichtbruin. Bak de ui en tomaat 2 min. mee. Strooi de paprikapoeder en oregano erover en schenk <math>\frac{1}{3}</math> van de bouillon erbij. Laat de kipkluijjes zonder deksel in ca. 25 min. zachtjes gaar sudderen.</p> <p>Roer de paprika, sperziebonen en gele rijst door het kimpengsel. Schenk de rest van de bouillon erbij en laat de rijst in de open pan in nog 15-20 min. zachtjes gaar worden. Roer regelmatig en laat het vocht verdampen. Schep de garnalen door de paella en warm 2-3 min. mee. Snijd de peterselie fijn en strooi over de paella.</p> <p>combinatietip: Lekker met een gemengde salade met tomaat en olijven.</p>

## Surinaamse vleespastei

Zelf Vleespastei uit de oven maken? Met dit recept van Allerhande zet je een feestje op tafel.

### Hoofdgerecht

20 min + 30 min

Normaal

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
<p>500 gram hamlappen 1 grote ui 1 rode peper 3 eieren 2 tomaten 1 zakje verse peterselie (30g) 50 gram boter 4 el ketjap 250 ml vleesbouillon (van tablet) 10 plakjes bladerdeeg (diepvries) 1 zak verse worteltjes en doperwtjes (350 gr) 1 tl picalilly 2 el kappertjes 3 el paneermeel</p>	<p>Hamlappen in kleine blokjes snijden. Ui pellen en snipperen. Peper in ringetjes snijden. Eieren in steelpan in 8 min. hardkoken, met koud water afspoelen en pellen. Tomaten ontvellen. Peterselie fijnsnijden.</p> <p>In ruime koekenpan 2/3 van de boter verhitten. Vlees hierin op hoog vuur bruinbakken, af en toe omscheppen. Ui, tomaat en rode peper erdoor scheppen. Ketjap en bouillon erbij schenken. Vlees afgedekt ca. 1 uur op laag vuur laten sudderen.</p> <p>Oven voorverwarmen op 200 graden.</p> <p>Bladerdeeg laten ontndooien. Worteltjes en doperwten met picalilly, kappertjes en peterselie door vleesmengsel scheppen. Op smaak brengen met zout. Ovenschaal invetten en bodem en zijwanden met helft van bladerdeeg bekleden. Paneermeel over bodem strooien.</p> <p>Vleesmengsel in ovenschaal scheppen. Eieren in plakjes snijden en over vulling verdelen. Schaal met rest van bladerdeeg afdekken. Rand goed dichtdrukken. In midden van deeg gaatje maken, zodat lucht kan ontsnappen. Rest van boter (in magnetrom) smelten en hiermee bovenkant van deeg bestrijken. Vleespastei in midden van oven in ca. 30 min. goudbruin bakken. Lekker met groene salade en evt. rijst.</p>



## Mexicaanse tomaten-paprikasoep met balletjes

Lekkere mexicaanse soep met verse koreander en je kan het afmaken met wat nacho's+ strooikaas uit de oven.

### Hoofdgerecht

30 min + 30 min

Normaal

4 Personen



### Ingrediënten

1 kilogram tomaten (in grove stukken)  
3 rode paprika's (in grove stukken, zonder zaadjes)  
2 uien (in halve ringen)  
2 teentjes knoflook (in plakjes)  
6 eetlepels olijfolie  
300 gram rundvleesgehakt  
1 eetlepel Mexicaanse kruiden  
1 eetlepel paneermeel of  
1 beschuit (verkruid)  
600 milliliter groentebouillon of  
600 milliliter vleesbouillon  
125 gram maïs  
1 zak tortillachips naturel  
100 gram cheddarkaas (geraspt) of  
100 gram jongbelegen kaas (geraspt)  
2 eetlepels koriander (fijngehakt)

### Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C. Leg de tomaten, paprika's, uien en knoflook in een ovenschaal en besprenkel met 3 eetlepels olijfolie. Bestrooi met zout en peper en rooster de groenten 20-25 minuten in de oven tot ze zacht en een beetje bruin zijn.

Meng intussen het gehakt met de Mexicaanse kruiden, eventueel extra zout en peper en paneermeel. Vorm er kleine balletjes van. Bak deze balletjes in de rest van de olie in circa 8 minuten gaar.

Neem de groenten uit de oven en schep deze in een soeppan door de bouillon. Pureer de soep met een staafmixer, maar niet helemaal glad.

Laat de soep iets inkoken tot de gewenste dikte en schep de gehaktballetjes en maïs erdoor. Verwarm intussen de ovengrill.

Leg de chips op een bakplaat en strooi de kaas erover. Zet de plaat niet te dicht onder de grill tot de kaas smelt.

Bestrooi de soep met de koriander en serveer met de nachochips.

## Jambalaya-soep

Jambalaya is een rijstgerecht met een mix van garnalen, gerookte worst of kip, groente en een lekker tomatenmengsel. Maar jambalaya leent zich ook perfect om een soep van te maken. Door de rijke vulling is het een heerlijke stevige maaltijdsoep en daardoor prima geschikt als avondmaaltijd. Lekker om in de herfst/wintermaanden mee op te warmen.



### Hoofdgerecht

50 min

Normaal

4 Personen

Ingrediënten	Bereiding
<p>3 eetlepels zonnebloemolie 1 ui (gesnipperd) 2 stengels bleekselderij (in boogjes) 3 teentjes knoflook (geperst) 1 laurierblaadje 1 theelepel tijm 0.5 courgette (in blokjes) 100 gram zilvervliesrijst 1 rookworst (in plakjes) 2 eetlepels bloem 1 blik tomatenblokjes 1.2 liter vleesbouillon of 1.2 liter visbouillon 300 gram diepvrieswokgarnalen (ontdooit) 2 eetlepels peterselie evt. hete pepersaus</p>	<p>Verhit de olie in een grote (soep)pan en bak hierin de ui, bleekselderij, knoflook, laurier en tijm circa 5 minuten.</p> <p>Voeg de courgette, rijst en worst toe en bak circa 3 minuten. Bestrooi met de bloem en bak nog 2 minuten.</p> <p>Voeg de tomatenblokjes toe en giet de bouillon erbij. Kook de soep op een lage stand tot de rijst gaar is en roer regelmatig door.</p> <p>Voeg de garnalen toe en warm 2 minuten door.</p> <p>Verdeel de soep over kommen. Bestrooi met de peterselie en voeg eventueel een paar druppels pepersaus toe.</p>

## Varkenshaas wellington

Weer eens wat anders dan een Beef Wellington. Leuk om te maken en mooi presenteren in plakken.

### Hoofdgerecht

20 min + 60 min + 30 min

Normaal

4 Personen



### Ingrediënten

500 g varkenshaas  
35 g ongezouten roomboter  
2 el dijnmosterd  
250 g champignons  
1 teen knoflook  
3 el traditionele olijfolie  
75 g parmaham  
275 g vers bladerdeeg  
1 middelgroot ei  
1 tl grof zeezout

### Dit heb je nodig

cocktailprikkers  
keukenmachine  
bakpapier

### Bereiding

Klap het dunne uiteinde van de varkenshaasjes dubbel zodat deze overal even dik zijn. Zet vast met een cocktailprikker. Bestrooi met peper en zout. Verhit de boter in een koekenpan en bak de varkenshaasjes in 3 min. aan beide kanten bruin. Laat ca. 10 min. afkoelen. Bestrijk de varkenshaasjes met de mosterd.

Pureer de champignons, knoflook en peper en zout naar smaak in de keukenmachine. Bak de puree ca. 8 min. op middelhoog vuur, tot het vocht is verdampt. Neem voor 2 personen 1 stuk vershoudfolie en leg op elk stuk 3 plakken Parmaham. Laat de plakken elkaar iets overlappen. Verdeel de champignonpuree erover, laat aan de randen ruim 1 cm ham onbedekt. Leg de varkenshaas erop, verwijder de prikkers en rol het geheel met behulp van het folie strak op. -> 60 min. in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Rol het bladerdeeg uit en snijd doormidden. Haal de varkenshaasjes uit de folie en leg elk op een plak bladerdeeg. Klop de eieren los. Bestrijk de randen van het deeg met ei. Rol de varkenshaasjes in het bladerdeeg en vouw de uiteinden hiervan dicht.

Bedek een bakplaat met bakpapier. Leg de varkenshaasjes met de naad naar beneden erop, bestrijk ze met ei en bestrooi ze met wat grof zeezout. -> Oven 25 min. goudbruin. Laat 5 min. rusten buiten de oven en snijd in plakken.

## Balinese kipschotel uit de oven

Een verrukkelijke Balinese kipschotel uit de oven met sojasaus, gezeefde tomaten, honing, azijn en alle specerijen. Overgoten met saus, maximaal twee derde van de ingrediënten mag het bedekken



### Hoofdgerecht

20 min + 120 min

Normaal

4 Personen

Ingrediënten	Bereiding
<p>8-12 kipdelen (poten, drumsticks, dijen, karbonades) 50 ml zoete sojasaus 40 ml sojasaus 100 gram honing 1/2 bolletje knoflook, gesnipperd 1 eetl sambal 1/2 eetl anijspoeder 2 cm verse gember, geraspt 3 eetl Chinese rijstazijn 1 eetl kerriepoeder 1 eetl kaneel 1 eetl zoete paprikapoeder 100 ml gezeefde tomaten</p>	<p>Hak de knoflook en rasp de gember. Doe de twee soorten sojasaus, gezeefde tomaten, honing, azijn en alle specerijen in een kom en meng het goed door elkaar.</p> <p>Neem een grote glazen of stenen ovenschaal, leg de kipdelen erin en giet de saus erover.</p> <p>Neem een keukenkwastje en wrijf van boven de huid van de kipdelen goed in. Niet te veel saus, maximaal mag het voor twee derde onderstaan. Dan kan de kip onderin mooi garen terwijl de bovenkant door de warmte krokant gegrild wordt.</p> <p>Zet de ovenschaal nu in de voorverwarmde oven van 170 graden (hetelucht iets minder) en laat het 1,5 tot 2 uur garen. Van tijd tot tijd met het kwastje nog wat saus uit de schaal over de kip uitsmeren, want dat gaat lekker karameliseren.</p> <p>Na 1,5 uur prik je er eens in met een vork en als dat makkelijk gaat en er wat vocht diep uit de kipdelen komt is de kip goed gaar.</p> <p>Lekker met witte rijst en atjar.</p>

## Spaghetti bolognese (Goeie pasta volgens Mieke)

Een bolognesesaus maken is niet moeilijk, maar heeft wel tijd nodig. Het snijden van de tomaat, wortel, bleekselderij en ui is even werk maar het is beslist de moeite waard. Bolognesesaus moet een tijdje opstaan, minimaal 1 uur, maar de spaghetti is meestal in 10 minuten gekookt. Wij geven hier het recept voor 4 personen, maar een slimme kok maakt gelijk een dubbele hoeveelheid. Zo heb je de volgende keer de spaghetti bolognese lekker snel op tafel staan.



### Hoofdgerecht

30 min + 60 min

Normaal

4 Personen

Ingrediënten	Bereiding
400 gram tomaten 400 gram rundergehakt 75 gram ontbijtspek 1 ui 1 kleine wortel 2 stengels bleekselderij 2 teentjes knoflook 75 ml rode wijn 125 ml bouillon 1 tl oregano gedroogd 1/2 tl tijm gedroogd 4 takjes verse basilicum zout/ peper olijfolie om te bakken 400 gram gedroogde pasta Parmezaanse kaas	Begin met het ontvellen van de tomaten door een pan met water aan de kook te brengen. Snijd de tomaten kruislings in en leg ze een minuut in het kokend water. Haal ze eruit en schep ze in een bak met koud water.  Verhit een koekenpan en bak hierin de spekblokjes uit. Voeg er het gehakt aan toe en bak dit rul. Voeg de gedroogde kruiden een theelepel zout en peper naar smaak toe. Pers de knoflook uit boven de pan en bak even kort mee. Voeg er de gesneden wortel, ui en bleekselderij toe en bak even kort mee door. Blus alles af met de bouillon en de wijn. Roer alle aanbaksels goed los. Voeg er de tomaten aan toe en roer door. Laat dit onder af en toe roeren minimaal een uur sudderen. Breng op smaak met peper, zout en laat wanneer nodig kort inkoken. De saus is nu klaar voor gebruik.  Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking in ruim water met zout tot deze net gaar is. Garneer het bord met een paar blaadjes basilicum en eventueel Parmezaanse kaas.

## Ghanese pindakaaskip

Ghanese pindakaaskip, de smaakvolle en romige combinatie van kip en pindakaas met een pittige twist van sambal, groenten en kip gestoofd in bier. Heerlijk geserveerd met rijst en eventueel kroepoek.



### Hoofdgerecht

30 min

Normaal

4 Personen

Ingrediënten	Bereiding
<p>350 g Pindakaas 8 Wortel 2 Rode paprika 2 Uien 2 Tomaten 100 g Taugé 3 el Ketjap manis 1 tl Sambal oelek 1 snufje Peper zwart 2 Kippenbouillon (blokjes) 2 Teen Jumbo Knoflook 400 g Witte rijst 150 ml Bier 8 Kipcarbonade of Kipdijfilet 1 Tomaten</p>	<p>Snijd alle groenten (behalve de tauge) klein en snijd indien nodig een hele kip in vier stukken.</p> <p>Braad de kip even aan in een grote pan. Voeg vervolgens worteltjes, uien, knoflook en tauge toe, samen met bier. Plaats het deksel op de pan. Laat alles 10 minuten sudderen op laag vuur.</p> <p>Voeg na 10 minuten alle overige ingrediënten (behalve de pindakaas) toe en laat alles nog ongeveer 25 minuten sudderen op een laag vuur.</p> <p>Verwijder alle kippenbotjes (niet nodig bij gebruik van kipcarbonades) en roer vervolgens de pindakaas door het mengsel. Voeg sambal naar smaak toe.</p> <p>Serveer de kipperecht en als je kipcarbonades gebruikt, kun je deze nu makkelijker serveren.</p>

## Chili con carne met nacho's

Chili con carne is de ideale maaltijd voor doordeweeks. Makkelijk en snel klaar! Heb je wel eens nagedacht om nacho's bij chili con carne te serveren?

### Hoofdgerecht

30 min

Normaal

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
<p>3 eetlepels olijfolie 1 ui (gesnipperd) 400 gram rundergehakt 1 rode paprika (in blokjes) 1 gele paprika (in blokjes) 1 theelepel paprikapoeder 2 theelepels chilipoeder 1 blik chilibonen (400 g) of 1 blik bruine bonen (400 g) 1 blik kidneybonen (uitgelekt, 400 g) 125 gram tortillachips naturel 200 milliliter crème fraîche 100 gram belegen kaas (geraspt) 2 blikken tomatenblokjes (à 400 g) 125 gram tortillachips naturel 200 milliliter crème fraîche 100 gram belegen kaas (geraspt)</p>	<p>Verhit de olijfolie en fruit hierin de ui 2-3 minuten. Voeg het gehakt toe en bak rul. Schep de paprika, paprikapoeder en chilipoeder erdoor en bak 2-3 minuten. Verwarm de ovengrill voor.</p> <p>Spoel de bonen af en voeg ze met de tomatenblokjes met sap toe aan het gehaktmengsel. Verwarm zachtjes 10-12 minuten.</p> <p>Leg de tortillachips op een bakplaat. Verdeel de crème fraîche en geraspte kaas erover. Zet de chips niet te dicht onder de ovengrill tot de kaas smelt. Serveer de chili con carne met de chips.</p>



## Beef Wellington

Beef Wellington is bedacht door een van de koks van veldheer en staatsman Arthur Wellesly. Wellesly was hertog van Wellington en versloeg Napoleon in 1815 tijdens de slag om Waterloo. Dit gerecht was bedoeld om de hertog tijdens het diner te eren. Het gerecht is naar hem vernoemd, de hertog van Wellington.



### Hoofdgerecht

30 min + 60 min

4 Personen

Ingrediënten	Bereiding
<p>600 g ossenhaas, aan 1 stuk van gelijke dikte 1 el olie 25 g boter 100 g sjalotten, fijngesneden 250 g champignons, fijngehakt 200 g cantharellen, fijngehakt 2 cm gemberwortel geraspt 1 tl tijmblaadjes 6 plakjes diepvriesbladerdeeg 100 g rauwe ham, in dunne plakken 1 eierdooier, losgeklopt</p>	<p>Bestrooi het vlees rondom met zout en peper. Verhit de olie en boter in een pan en bak het vlees in ± 3 min. bruin. Vervolgens laten afkoelen op kamertemperatuur.</p> <p>Nu de ingrediënten voor de vulling klein snijden: sjalotten, champignons, cantharellen Bak de sjalot, champignon en cantharel zachtjes in het braadvocht. Voeg de gember en tijm (scheut wijn) toe en bak alles tot al het vocht verdampt is. Wanneer er een scheutje wijn aan toegevoegd is zal dit worden opgenomen door de champignons. Breng op smaak met zout en peper, schep het mengsel in een kom en laat afkoelen.</p>
<p>Extra: eventueel scheut witte wijn</p>	<p>Leg een stuk plasticfolie op het aanrecht en leg het deeg erop. Leg de plakjes bladerdeeg op elkaar en rol ze met een deegroller uit tot een plak van ± 20×30 cm.</p>
<p>De voorbereiding kan eventueel ook 1 dag van tevoren.</p>	<p>Bedek het deeg met plakken ham breed en lang genoeg om rondom het stuk vlees te wikkelen. Bedek de ham met de vulling en leg de ossenhaas in het midden. Wikkel het deeg, de vulling en ham m.b.v. het plastic rond de ossenhaas en druk goed aan. Plak met eierdooier. Nog NIET lakken met ei, dit doen we vlak voordat we gaan bereiden.</p>
<p><b>Belangrijk!</b> Vouw een stukje aluminiumfolie van ± 20×20 cm op tot een vierkant van ± 5×5 cm en rol daarvan een pijpje. Maak bovenop een gaatje in het deeg en prik het pijpje als een soort schoorsteentje tot in de vulling. Zo kan de waterdamp die tijdens het garen ontstaat ontsnappen. Doet u dat niet dan bolt het deeg en kan het knappen.</p>	<p>→ 30 min. - 24 uur in de koelkast.</p>
	<p>Oven op 180°C. - Klopt eigeel met een klein beetje melk en lak de bovenkant van de Beef Wellington – 40 minuten gaar en bruin.</p>



## Varkenshaasje met jeneversaus

Geïnspireerd door het wonderschone stadje Lier bedacht ik ineens een leuk gerecht met Belgische trekjes. Varkenshaas met jeneversaus en room. Een saus met stevige smaken van jeneverbes uit de Kempen, een schep mosterd en wat champignons. Wat fritten erbij en deze dag kan niet meer stuk. We drinken er een glas Kempisch bier bij, Corsendonk.



### Hoofdgerecht

30 min

Normaal

4 Personen

Ingrediënten	Bereiding
<p>2 varkenshazen in stukjes. 1 el jeneverbessen 1 el zwarte peperkorrels 2 el bloem 1 glas jenever 1/2 bakje champignons 1 el Dijon mosterd boter peper en zout gehakte bieslook 5 el crème fraîche</p>	<p>Doe de jeneverbessen en peperkorrels in een vijzel en wrijf ze fijn. Meng 1 el van dit mengsel en een snuifje zout door 2 eetlepels bloem en wentel de varkenshaas stukjes er doorheen.</p> <p>Verhit een flinke klont boter in de pan en bak het vlees aan. Haal het vlees eruit en zet afgedekt weg.</p> <p>Snijd de champignons in plakjes en bak deze kort in het hete braadvet. Blus af met een glas jenever en laat kort sudderen. Voeg de crème fraîche toe, nog wat van het peper/jeneverbes mengsel en een lepel mosterd. Laat kort doorwarmen.</p> <p>Leg het vlees terug in de saus en warm nog even mee. Maak op smaak met wat zout. Serveer de varkenshaas met wat saus op een bord.</p> <p>Bestrooi voor de kleur met wat gehakte bieslook.</p>

## Winterse uiensoep met Leffe Bruin

Geeft je uiensoep net dat beetje extra.

### Hoofdgerecht

30 min + 30 min

Normaal

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
1 kg middelgrote ui 2 tenen knoflook 30 g ongezouten roomboter 200 g winterpeen 400 g pastinaak 2 el tarwebloem 200 g spekreepjes 3 takjes verse tijm 1 l vleesbouillon 300 ml Leffe Bruin ½ zakje selderij	<p>Snijd de uien in dunne ringen en de knoflook fijn. Verhit de boter in een soeppan en bak de ui en knoflook 20 min. op laag vuur. Roer af en toe.</p> <p>Schil ondertussen de winterpeen en pastinaak en snijd de groenten in stukjes van 2 cm. Voeg de peen, pastinaak, bloem en spek toe aan de pan en bak 5 min. op laag vuur mee.</p> <p>Voeg de takjes tijm, bouillon en het bier toe. Breng aan de kook en laat 25 min. op laag vuur garen.</p> <p>Snijd de selderij grof, verwijder de takjes tijm en roer de selderij door de soep.</p> <p>Bewaartip: Je kunt de soep 2 dagen van tevoren maken. Bewaar afgedekt in de koelkast en verwarm op laag vuur.</p> <p>Combinatietip: Lekker met robuust vloerbrood wit (afbakbrood).</p>

## Thaise tom kha kai

Wil je Thaise tom kha kai soep maken? Met dit recept zet je in een handomdraai een lekkere Thaise tom kha kai soep op tafel. Dit is niet voor niks een van de meest populaire Thaise gerechten!

### Hoofdgerecht

15 min + 45 min

Normaal

4 Personen



### Ingrediënten

800 milliliter kokosmelk  
500 milliliter kippenbouillon  
100 gram gemberwortels (geschild, in plakjes)  
2 stengels citroengras (in stukken, gekneusd)  
2 rode pepers (fijngehakt)  
1 rode ui (gesnipperd)  
1 limoen (rasp en sap)  
1 bosje koriander (grof gesneden)  
400 gram kipdijfilets (in blokjes van ca. 2 cm) of  
400 gram kipfilets (in blokjes van ca. 2 cm)  
250 gram kastanjechampignons (in kwarten) of  
250 gram champignons (in kwarten)  
200 gram cherry-/kerstomaatjes (gehalveerd)  
3 eetlepels Thaise vissaus  
2 lente-/bosuitjes (in ringen)

### Bereiding

Breng de kokosmelk met de bouillon, gember, sereh, de helft van de rode pepers, ui, limoenrasp en de helft van de koriander aan de kook. Laat dit tegen de kook aan 20-25 minuten trekken.

Neem de serehstengels uit de soep of zeef de soep. Voeg de kip toe en kook zachtjes circa 10 minuten.

Schep de champignons en tomaatjes erdoor en verwarm nog 5 minuten, tot ze gaar zijn. Breng de soep verder op smaak met limoensap en vissaus.

Schep voor het serveren de overige rode peper, overige koriander en bosui erdoor.

#### Bereidingstip

Vervang de sereh in dit recept door wat citroenrasp of extra limoenrasp.

In plaats van kipfilet kun je ook 4 drumsticks gebruiken. Pluk het vlees na het garen van het bot.

Deze soep is ook lekker met garnalen.

## Kabeljauw met knapperige kruidentopping

Wil je een vis recept serveren met kerst? De knapperige topping maakt de simpele kabeljauw toch speciaal.

### Hoofdgerecht

20 min + 25 min

Normaal

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
<p>50 gram blanke amandelen 3 eetlepels panko (Japans paneermeel) 1 bosje dille 1 bosje peterselie 1 teentje knoflook (geperst) 1 eetlepel olijfolie 0.5 citroen (rasp en sap) 4 kabeljauwfilets</p>	<p>Verwarm de oven voor op 200°C. Mix in een keukenmachine de amandelen, panko, dille, peterselie, knoflook, olijfolie, citroenrasp, 1 eetlepel citroensap en een snuf zout tot een grof mengsel.</p> <p>Dep de kabeljauwfilets droog met keukenpapier. Leg in de ovenschaal en verdeel de amandelkruiden- topping erover. Bak circa 20 minuten in de oven, tot de topping knapperig en de vis gaar is.</p> <p>Bereidingstip Lekker met een spruitjessalade (zie recept op de volgende pagina).</p>

## Spruitjessalade met pecan en cranberry

Rooster je spruitjes in de oven en schep om met de gezoete dressing. Het resultaat? Een spruitjessalade recept dat iedereen lust.

### Bijgerecht

20 min + 35 min

Normaal

4 Personen



### Ingrediënten

500 gram spruitjes  
6 eetlepels olijfolie  
1 eetlepel honing  
2 eetlepels wittewijnazijn  
1 eetlepel mosterd  
1 sinaasappel (rasp en sap)  
2 eetlepels gedroogde cranberry's  
75 gram pecannoten (grof gehakt)  
1 bosje peterselie (grof gehakt)

### Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C. Halveer de helft van de spruitjes en meng ze met de helft van de olijfolie en een snuf zout. Leg de halve spruitjes met de snijkant naar beneden op een bakplaat en rooster in de oven in circa 35 minuten goudbruin. Schep halverwege om.

Snijdt intussen de rest van de spruitjes in dunne reepjes. Klop een dressing van de overige olijfolie, honing, azijn, mosterd, sinaasappelrasp, -sap, zout en peper. Masseer deze dressing door de rauwe spruiten en laat even staan.

Meng de geroosterde spruitjes, cranberry's, pecannoten en peterselie erdoor en breng de salade op smaak met zout en peper.

#### Bereidingstip

Deze salade is ook lekker met blokjes feta erdoor.

## Mini pie met stoofvlees

Stoofvlees maken voor kerst? Maak er een mini pie van bladerdeeg van. Er gaat niets boven een goed zelfgemaakt stoofvlees recept!

### Hoofdgerecht

30 + 150 + 30 + 120 min

Normaal

10 stuks



Ingrediënten	Bereiding
<p><b>Voor de vulling</b> circa 600 gram runderribblappen 25 gram boter 500 gram uien (in ringen) 300 milliliter runderbouillon 2 laurierblaadjes 1 theelepel vijfkruidenpoeder 2 takjes tijm 400 gram pompoenen (in blokjes)</p> <p><b>Voor het deeg</b> 180 gram boter 350 gram bloem (gezeefd) en 1 eetlepel bloem (om te bestuiven) 150 gram roomkaas (ijskoud) 1.5 eetlepels azijn 1.5 theelepels bakpoeder (gezeefd) 1 ei (losgeklopt)</p>	<p>Snijd de runderlappen in stukken van 3 cm. Dep droog met keukenpapier en bestrooi met zout en peper. Verhit de boter in een braadpan en bak hierin het vlees in 5 minuten rondom bruin. Voeg de uien toe en bak circa 3 minuten mee. Giet de bouillon erbij en voeg de laurier, vijfkruidenpoeder en tijm toe. Laat het vlees afgedekt circa 2,5 uur zachtjes stoven op een lage stand. Giet de inhoud van de braadpan in een vergiet en vang het vocht op. Schep het vlees terug in de pan, voeg een paar eetlepels van het stoofvocht toe en schep de pompoen erdoor. Laat nog circa 15 minuten stoven, tot de pompoen zacht is. Verwijder de tijm en laurier. Stamp alles fijn met de pureestamper en laat helemaal afkoelen. Snijd tijdens het koelen voor het deeg de boter in kleine stukjes en zet 10 minuten in de diepvries. Maal in een keukenmachine de bloem met de roomkaas, 2 eetlepels koud water, de azijn en bakpoeder tot een kruimelig deeg. Voeg de ijskoude boter toe en draai nog 30 seconden door. Druk in een kom tot een samenhangend deeg. Verpak het deeg in vershoudfolie en druk plat. Laat circa 1 uur rusten in de koelkast.</p> <p>Verwarm de oven voor op 200°C. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkvlak tot een plak van 2-3 mm dik. Steek er 10 rondjes uit van ca. 11 cm ø en bekleed hier 10 van de 12 holtes van de muffinvorm mee. Zorg ervoor dat de deegranden iets boven de vorm uitkomen. Vorm van de resten nogmaals een dunne plak. Steek hier 10 deksels uit van ca. 8 cm ø.</p> <p>Vul het deeg met de pompoenvulling tot net onder de rand. Het deeg moet er nog 1 cm bovenuit steken. Maak de deegranden nat en leg de deegdeksels over de vulling. Druk met een vork de deegranden goed op elkaar. Maak met een scherp mes 4 kleine inkepingen in de deegdeksels en bestrijk het deeg met ei. Bak de pasteitjes circa 30 minuten in het midden van de oven. Laat enkele minuten afkoelen in de vorm. Serveer direct afkoelen.</p>

## Mexicaanse wraps met gehakt

Wraps met gehakt zijn altijd een goed idee! Kan ook met vegetarisch gehakt (NOT!). Heerlijk met zelfgemaakte guacamole.

### Hoofdgerecht

20 min

Normaal

4 personen



Ingrediënten	Bereiding
<p>4 eetlepels zonnebloemolie 200 gram gehakt 1 ui (gesnipperd) 2 teentjes knoflook (fijnggehakt) 1 rode paprika (in blokjes) 1 groene paprika (in blokjes) 1 zakje tacokruiden 150 gram mais (afgespoeld, uitgelekt, blikje) 400 gram kidneybonen (Of een zak mexicaanse kidneybonenmix) 4 - 8 medium tortillawraps 100 gram ijsbergsla 100 gram belegen kaas (geraspt)</p>	<p>Verhit de zonnebloemolie in een hapjespan. Bak hierin het gehakt, de ui, knoflook en paprika's circa 5 minuten. Voeg de tacokruiden en 100 ml water toe. Schep alles goed door elkaar en laat een paar minuten zachtjes koken.</p> <p>Meng de mais en bonen door de groenten en warm alles een paar minuten goed door. Verwarm de wraps volgens de aanwijzingen op de verpakking. Vul de wraps met de ijsbergsla, vulling en geraspte kaas. Rol op en vouw dicht.</p>

## Snelle hachee met rodekool en peterseliepuree

Hachee maken zoals oma het maakt? Dit recept komt wel heel dicht in de buurt... Dit snelle hachee recept zet je in 30 minuten op tafel. Lekker voor doordeweeks!

### Hoofdgerecht

30 min

Normaal

4 personen



Ingrediënten	Bereiding
<p>1 kilogram kruimige aardappel (geschild, panklaar) 2 eetlepels olijfolie 500 gram rundergehakt 0.5 eetlepel maizena 200 milliliter runderbouillon 2 uien (in halve ringen) 1 blikje tomatenpuree (70 g) 2 kruidnagels 2 takjes rozemarijn 1 eetlepel balsamicoazijn 250 gram champignons (schoongeveegd, in kwarten) 1 pot rodekool (ca. 700 g, grote) 100 milliliter warme melk 50 gram boter 1 bosje platte peterselie (fijngehakt)</p>	<p>Kook de aardappels circa 20 minuten. Verhit intussen de olie in een koekenpan en bak hierin het gehakt in 3 minuten rul.</p> <p>Roer de maizena door de bouillon. Voeg de uien, tomatenpuree, kruidnagels, rozemarijn, azijn, het bouillonmengsel en de champignons toe aan het gehakt. Roer door, breng op smaak met zout en peper en laat circa 15 minuten pruttelen. Voeg eventueel wat extra bouillon toe als het geheel droogkookt.</p> <p>Verwarm de rodekool. Stamp de aardappels tot puree en voeg de melk, boter en peterselie toe. Breng de puree flink op smaak met zout en peper.</p> <p>Verwijder de kruidnagels en takjes rozemarijn uit de hachee. Serveer de hachee met de rodekool en peterseliepuree.</p>



===== TOETJES =====

## Citroen-tiramisu

Tiramisu is altijd een goed idee. Met deze variant met citroen scoor je gegarandeerd punten tijdens het dessert! Een eenvoudig citroen tiramisu recept met een verbluffend resultaat. Dat wordt smullen!

### **Nagerecht**

20 min + 240 min

Gemiddeld

6 Personen



<b>Ingrediënten</b>	<b>Bereiding</b>
500 gram mascarpone 2 citroenen (rasp) 2 eieren (gesplitst) 10 eetlepels poedersuiker 150 milliliter slagroom 24 lange vingers (pak) 100 milliliter limonadesiroop citroen evt. 6 eetlepels limoncello	Klop de mascarpone los met de helft van de citroenrasp.  Klop in een andere kom de eidooiers luchtig. Voeg 4 eetlepels poedersuiker toe en klop circa 5 minuten.  Voeg de eidooiers toe aan de mascarpone. Klop de slagroom stijf en voeg toe aan het mascarponemengsel.  Klop de eiwitten met de rest van de poedersuiker stijf en spatel door de mascarpone. Meng de siroop met 100 ml water en eventueel de limoncello.  Week de lange vingers circa 15 seconden in de limonade en leg een eerste laag koekjes in een schaal.  Schep de helft van het mascarponemengsel erop en strijk glad. Maak een laag met de rest van de lange vingers en schep de rest van de mascarpone erop. Strijk het mengsel weer glad en laat de tiramisu minimaal 4 uur opstijven in de koelkast. Bestrooi met de overige citroenrasp.

## Flensjes met peer en hazelnootpasta

Hoe lekker zien deze flensjes eruit? Combineer de flensjes met peer en hazelnootpasta. Het wordt een feest op je bord met deze flensjes! Succes gegarandeerd.

### Nagerecht

20 min + 30 min

Gemiddeld

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
<p>2 eieren (losgeklopt) 250 milliliter melk 80 gram bloem (gezeefd) boter (gesmolten) 2 handperen evt. 1 eetlepel amandellikeur hazelnootpasta cacaopoeder (om te bestuiven) poedersuiker (om te bestuiven)</p>	<p><b>Voorbereiden</b> Klop de eieren los met de melk en een snufje zout en roer de bloem erdoor tot een glad beslag. Laat circa 30 minuten rusten.</p> <p><b>Bereiden</b> Verhit een middelgrote koekenpan met antiaanbaklaag en bestrijk met een kwastje boter. Klop het beslag goed door en bak hiervan na elkaar 8 dunne en goudbruine flensjes.</p> <p>Schil intussen de peren, verwijder het klokhuis en snijd ze in schijfjes. Besprenkel de peer eventueel met likeur.</p> <p>Bestrijk de warme flensjes met hazelnootpasta. Vouw dubbel en leg schijfjes peer erop. Vouw het halve flensje losjes eroverheen en bestuif licht met cacao en poedersuiker.</p>

## Witte choco-mascarpone taart met bosvruchten

Met deze witte chocolade taart met mascarpone zet je tijdens kerst écht iets feestelijks op tafel.

### Nagerecht

20 min + 210 min

Gemiddeld

12 Personen



### Ingrediënten

200 gram kandijkoekjes  
75 boter  
500 gram witte chocolade (in blokjes)  
500 gram mascarpone  
1 citroen (rasp en sap)  
0.5 pot aardbeienjam of  
0.5 pot bosvruchtenjam  
200 gram aardbeien  
200 gram blauwe bessen  
poedersuiker (om te bestuiven)

### Bereiding

Verkruimel de koekjes in een keukenmachine of doe ze in een plastic zak of tussen een theedoek. Rol of stamp fijn met een deegroller of stamper van een vijzel. Smelt de boter en meng deze door de koekkrummels. Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en verdeel het koekmengsel erover met de bolle kant van een vochtige lepel. Zet de koekbodem circa 30 minuten afgedekt in de koelkast.

Smelt intussen voor de vulling de chocolade au bain-marie. Spatel de mascarpone met 1 eetlepel citroenrasp door de chocolade. Roer 2 eetlepels citroensap door de jam. Schep het jammengsel als een swirl door de vulling en verdeel de mascarponevulling over de koekbodem. Zet de taart minimaal 3 uur in de koelkast om op te stijven.

Snijd de zijkant van de taart los en verwijder de ring van de springvorm. Garneer de taart naar smaak met aardbeien en bessen. Bestuif met poedersuiker.

### Bereidingstip

Deze taart is erg machtig. Vervang voor een wat lichtere versie de mascarpone door (vanille)kwark. Meng 5 blaadjes geweekte en uitgeknepen gelatine door 4 eet- lepels verwarmd citroensap en voeg dit met de jam toe aan het kwark- chocolademengsel.

## Kruidnoten-sinaasappelparfait

Ben je op zoek naar een snel toetje voor sinterklaasavond?  
Deze parfait in een glaasje staat in 15 minuten op tafel.

### Nagerecht

15 min

Gemiddeld

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
<p>4 sinaasappels (schoongeboend) 250 gram mascarpone 350 gram yoghurt 3 zakjes vanillesuiker 20 kruidnoten (grof verkruid)</p>	<p>Rasp de schil van 1 sinaasappel. Meng de mascarpone met de yoghurt, vanillesuiker en sinaasappelrasp. Schil en snijd alle sinaasappels in blokjes.</p> <p>Schep in glazen eerst een laagje yoghurt, dan een laagje sinaasappelblokjes en dan een laagje kruidnootkruidels. Herhaal deze laagjes. Sluit af met een laag yoghurt en bestrooi met kruidnootkruidels.</p> <p>Bereidingstip Vervang de sinaasappels in dit recept door mandarijnen.</p>

## Macedonia di pesche

Italiaanser krijg je het niet: Macedonia (fruitsalade) di pesche is een perzik dessert met slagroom en amandellikeur.

### Nagerecht

15 min + 15 min

Gemiddeld

4 Personen



<b>Ingrediënten</b>	<b>Bereiding</b>
3 perziken 3 nectarines 200 gram aardbeien (gehalveerd) 1 limoen (sap) 6 eetlepels suiker 0.5 bosje basilicum (alleen de blaadjes) 150 milliliter slagroom 2 eetlepels amandellikeur	Snijd het vruchtvlees van de perziken en nectarines in partjes. Meng het fruit en voeg het limoensap, 4 eetlepels suiker en de basilicumblaadjes toe. Meng kort en laat minimaal 15 minuten marineren.  Klop de slagroom lobbig met de amandellikeur en 2 eetlepels suiker. Schep het fruit met het vocht in coupes of (cocktail) glazen en maak af met de slagroom.

## Varkentjes in de modder taart

Deze Varkentjes in de modder taart is z'n naam meer dan waard! Met een knapperige KitKat rand en als kers op de taart, varkentjes van fondant. Serveer hem op kinderpartijtjes of geniet er stiekem zelf van. Met dit recept maak je in een handomdraai deze heerlijke taart.

### Nagerecht

60 min

Gemiddeld

12 Personen



<b>Ingrediënten</b>	<b>Bereiding</b>
<p>14 g Chocoladerepen 250 ml Slagroom onbereid 430 g Hak taart &amp; vlaaifruit kersen 620 g Kitkat 250 g Amandel marsepein 250 g Amandel marsepein 10 Volkoren biscuit</p>	<p>Maak van tevoren de varkentjes door ze te boetseren. Doe de slagroom in een pannetje en zet op laag vuur. Blijf roeren tot het net niet kookt.</p> <p>Haal het pannetje van het vuur en roer de blokjes chocolade in blokjes erdoorheen, totdat je een gladde massa hebt. Laat afkoelen en dikker worden, af en toe roeren.</p> <p>Snijd het biscuit dat je al hebt gebakken in twee lagen en vul de taart met de gewenste vulling.</p> <p>Smeer de zijkanten in met het chocolademengsel tot het ongeveer zo dik is als vla, gebruik een spatel of de achterkant van een mes.</p> <p>Plak de KitKats (losgemaakt) tegen de zijkant van de taart. Als ze niet goed blijven plakken, leun ze dan heel lichtjes tegen de taart aan. Bind er snel een lint omheen en zet ze allemaal recht.</p> <p>Giet de rest van het chocolademengsel over de taart als het nog net vloeibaar is. Let op dat het niet te dun is, anders loopt het door de KitKats heen.</p> <p>Zet de varkentjes in de nog zachte chocolade en zet de taart in de koelkast.</p>

## Romige mango-chocolademousse

Makkelijk en super-lekker 😊

### Nagerecht

20 min

Gemiddeld

4 Personen



Ingrediënten	Bereiding
1 limoen Schaaltje mangostukjes 125 ml slagroom 1 eetlepel suiker 1 beker chocolademousse 8 blaadjes verse munt	Schil van limoen raspen. Limoen uitpersen. Mango met limoenschil en 1 el limoensap pureren.  Slagroom met suiker stijf kloppen. Helft slagroom door mangopuree scheppen. Helft romige mango over vier ijscoupes verdelen. Hierop helft chocolademousse scheppen.  Vervolgens rest van romige mango en chocolademousse erover verdelen.  Met rest van slagroom en munt garneren.