

Noten menu

2 personen

Van walnoot tot amandel, pecannoot en macadamia: in dit weekendmenu proef je het allerbeste uit het notenassortiment in speciale recepten. Noten kun je in iedere gang van een menu verwerken, zowel bij zoet als hartig. Dit wordt een herfstavond lang bijzonder genieten. Eet smakelijk!

Gevulde kastanjechampignons met walnoten en macadamia

Voorgerecht



20 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ½ rode paprika of puntpaprika
- olijfolie
- 40 g walnoten
- ½ teentje knoflook (gepeld)
- ½ tl tomatenpuree
- 2 el broodkruim of paneermeel
- ½ el (appel)azijn
- mespuntje chilipepervlokken
- mespuntje suiker
- 6 grote kastanjechampignons
- 30 g macadamianoten
- mespuntje sesamzaad
- mespuntje komijnpoeder (djinten)
- mespuntje korianderpoeder (ketoembar)
- 6 muntblaadjes

ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDEN

1. Wrijf de paprika in met olijfolie en rooster circa 15 minuten op een bakplaat in de oven op de hoogste stand.
2. Laat een beetje afkoelen en verwijder dan het velletje van de paprika.
3. Pureer de gegrilde paprika met 1 eetlepel olijfolie, de walnoten, knoflook, tomatenpuree, broodkruim, azijn, chilipeper en suiker.

BEREIDEN

4. Verwarm de oven voor op 180°C.
5. Verwijder de steeltjes van de champignons en wrijf de paddenstoelen in met olijfolie.
6. Schep steeds 1 theelepel van het paprikamengsel in de paddenstoelen en bak ze circa 20 minuten in de oven.
7. Rooster intussen de macadamianoten en het sesamzaad goudbruin in een droge, hete koekenpan.
8. Hak de noten in stukjes en voeg de komijn en koriander toe.
9. Breng op smaak met zout en peper.
10. Leg steeds 3 gevulde champignons op een bordje, bestrooi met het macadamia-mengsel en garneer met munt.

TIP: Vervang de macadamia door hazelnoten.

TIP: Kies bij de nootachtige smaken van dit gerecht voor zacht wit met niet te veel zuren, bijvoorbeeld Pinot Blanc.



Broccoli-amandelsoep met roquefort en amandelcrunch

Tussengerecht

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  250 g broccoli, in roosjes
-  50 g amandelen
-  375 ml groentebouillon
-  25 g amandelschaafsel
-  ½ eetlepel honing
-  50 g roquefort of gorgonzola
-  2 el crème fraîche
-  1 el olijfolie

Materiaal: bakplaat met bakpapier, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 160°C.
2. Kook de broccoli met de amandelen in de groentebouillon gaar en zacht.
3. Meng intussen het amandelschaafsel met de honing en een snufje zout.
4. Verspreid over de bakplaat, druk zachtjes aan en bak in de oven in circa 10 minuten goudbruin.
5. Voeg de roquefort (of gorgonzola) toe aan de soep, laat 1 minuut smelten en pureer vervolgens het geheel tot een glad mengsel.
6. Breng op smaak met zout en peper.
7. Giet de soep in mokken of kommen en schep 1 eetlepel crème fraîche in het midden van elke mok.
8. Bedruppel de soep met wat olijfolie en bestrooi met de amandelcrunch.



Kabeljauw met amandelkorst en bloemkool-cashewnotenpuree

Hoofdgerecht

 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  ¼ bloemkool, in roosjes
-  40 g cashewnoten
-  100 ml melk
-  ½ laurierblaadje
-  250 g spruitjes, schoongemaakt
-  65 g boter
-  1 teentje knoflook, geperst
-  ½ citroen, rasp en sap
-  2 kabeljauwfilets, à 100 g
-  25 g amandelen, fijngemalen
-  35 g hazelnoten

Materiaal: bakplaat met bakpapier, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Kook de bloemkool met de cashewnoten gaar en zacht in de melk met het laurierblaadje.
3. Verwijder de laurier en pureer de rest tot een gladde puree.
4. Breng op smaak met zout.



5. Smelt intussen de rest van de boter in een koekenpan en bak hierin de spruitjes met de hazelnoten goudbruin.
6. Kook de spruitjes beetgaar.
7. Meng intussen de boter met de knoflook, citroenrasp en -sap.
8. Bestrijk elke visfilet met 1 eetlepel van deze knoflookboter en bestrooi met het amandelmeel.
9. Leg de filets op de bakplaat en bak 5--10 minuten in de oven.
10. Schep een lepel bloemkoolpuree in het midden van elk bord en wrijf met de bolle kant van een lepel uit tot een mooie cirkel.
11. Leg de kabeljauwfilets in het midden en serveer de spruitjes erbij.

TIP: Vervang de hazelnoten in dit recept door pijnboompitten.

TIP: Kabeljauw vormt met chardonnay een erg goed duo.

Pecan-semifreddo met bitterkoekjes

Nagerecht



15 minuten + 5 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 100 g pecannoten
- 150 ml slagroom
- 2 eieren
- 45 g suiker
- 50 g bitterkoekjes, in stukjes

Materiaal: kleine cakevorm, vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDEN

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Rooster de pecannoten circa 5 minuten in de oven en hak ze in stukjes.
3. Klop de slagroom lobbeg.
4. Splits de eieren en klop de eidooiers met de suiker luchtig en lichtgeel.
5. Klop in een andere kom de eiwitten stijf.
6. Meng de pecannoten door het eidooiermengsel en meng dit vervolgens met de room.
7. Spatel dan het eiwitschuim voorzichtig erdoor.
8. Roer als laatste ⅔ van de bitterkoekjes door het mengsel.
9. Giet dit mengsel in de met vershoudfolie beklede cakevorm en zet circa 5 uur in de diepvries tot de semifreddo is bevroren.

BEREIDEN

10. Neem de semifreddo circa 10 minuten voor het serveren uit de diepvries.
11. Verwijder het folie en snijd het ijs in plakken.
12. Bestrooi met de overige bitterkoekjes.

TIP:

Dit gerecht is erg fijn met een wat donkere, zoete dessertwijn, zoals bijvoorbeeld een Cream Sherry.

