

Amerikaans weekend menu

2 personen

De Amerikaanse keuken weerspiegelt de geschiedenis van de Verenigde Staten en combineert de culinaire bijdragen van verschillende groepen mensen van over de hele wereld, waaronder inheemse Amerikaanse Indianen, Afro-Amerikanen, Aziaten, Europeanen, Pacific Islanders en Latijns-Amerikanen. Even geen pizza, hamburger of mac & cheese, maar...

Potato bellpepper soup

Voorgerecht



50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  ½ ui
-  200 g aardappelen, geschild en in blokjes
-  ½ pot geroosterde rode paprika, á 465 g
-  ½ tl gemalen komijn
-  ½ tl paprikapoeder
-  400 ml groentebouillon
-  takjes verse koriander
-  ½ verse groene lombok peper, of uit pot, maar dan moet er 1 á 2 nemen
-  ½ el citroensap
-  75 ml crème fraîche
-  1 el olijfolie

Materiaal: staafmixer, schuimspaan

ZO MAAK JE HET:

1. Snij de ui en de groene peper klein en fruit deze in een beetje olijfolie aan.
2. Laat de paprika's uitlekken en snijd ze in stukjes.
3. Voeg de paprika, komijn, wat verse koriander en paprikapoeder toe en bak een minuutje of twee mee.
4. Giet de bouillon er bij en breng aan de kook.
5. Voeg de aardappelen toe en kook ze 15 min mee.
6. Schep met een schuimspaan ongeveer 1/3 van de paprika en aardappelblokjes uit de pan en houd deze apart.
7. Pureer de rest van de soep met een staafmixer fijn.
8. Roer het citroensap en de crème fraîche door de soep.
9. Proef of er misschien nog een beetje peper of zout bij moet.
10. Schep de stukjes paprika en aardappel weer bij de soep en verwarm nog een minuutje door.
11. Serveer de soep met wat verse koriander en eventueel wat brood.

TIP: Let op: niet elke peper is hetzelfde, let daar op als je de soep wat milder of juist wat pittiger wilt hebben.



Coleslaw with apple

Tussengerecht



15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  200 g witte kool, fijngesneden
-  75 g peen julienne
-  paar takjes peterselie
-  1 appel
-  handje walnoten

voor de dressing

-  1 el azijn
-  snuf peper en zout



-  2 el citroensap
-  snufje kerriepoeder
-  1½ el suiker
-  125 ml zure room
-  1 tl mosterd
-  1 el mayonaise

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de ingrediënten voor de dressing door elkaar.
2. Doe de kool en peen julienne in een kom en schep door elkaar.
3. Snijd de appel in kleine blokjes en hak de walnoten grof.
4. Meng door de kool en peen.
5. Voeg de dressing toe aan de koolsalade.
6. Schep goed door elkaar.
7. Hak de peterselie fijn en meng op het laatst door de salade.

TIP: Vervang de walnoten ook eens door bijvoorbeeld pecannoten of cashewnoten.

TIP: Dit recept is een basisrecept voor koolsalade, je kunt hem ook uitbreiden met rozijnen en/of partjes mandarijn.

TIP: Voeg ook eens rode kool toe voor een 3 kleuren koolsalade.

Meatloaf in bacon

Hoofdgerecht



20 + 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  2 el olie
-  1 ui, gesnipperd
-  1 stengel bleekselderij, gesnipperd
-  700 g half-om-half gehakt
-  3 el tomatenketchup
-  1 el gehaktkruiden
-  1 ei, losgeklopt
-  5 el paneermeel
-  200 g ontbijtspek, in plakjes

Materiaal: cakevorm (van 1 l), braadslee of ovenschaal



ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Verwarm de olie en fruit hierin de ui en bleekselderij circa 5 minuten op lage stand.
3. Laat dit afkoelen.
4. Vermeng ondertussen het gehakt met de ketchup, gehaktkruiden, ei en paneermeel tot een smeug geheel.
5. Kneed als laatste de ui en bleekselderij door het gehakt.
6. Bekleed de bakvorm met het ontbijtspek.
7. Vul de vorm met het gehakt en druk goed aan om luchtballen te voorkomen.
8. Vouw het overhangende spek erover en zet de vorm in een braadslee of ovenschaal met een laagje water.
9. Bak het gehaktbrood in circa 40 minuten gaar.
10. Controleer de gaarheid door met een satéprikker in het midden van het gehakt te prikken.
11. Als er niets meer aan de prikker zit en er helder vocht aan de oppervlakte verschijnt, is het gerecht klaar.
12. Neem de vorm uit de oven en giet het vet dat bij het bakken vrij is gekomen voorzichtig uit de vorm voordat het gehaktbrood gestort kan worden.
13. Snijd 2 plakken per persoon af.

TIP: Meatloaf is ook lekker als lunch.

TIP: Zoek het hoger op met Californische Cabernet Sauvignon uit Napa Valley. Dan blijft u bovendien helemaal in Amerikaanse sferen.

Dutch Baby Pancake

Nagerecht



10 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  3 eieren
-  snufje zout
-  200 ml melk
-  ½ tl kaneel
-  2 el vanillesuiker
-  100 g bloem
-  2 el roomboter

Materiaal: ovenbestendige koekenpan, ovenwanten (!)

ZO MAAK JE HET:

1. Stop de hittebestendige koekenpan in de oven en verwarm beiden voor op 220°C (hete lucht 200°C).
2. Klop de eieren goed luchtig met het zout en de melk.
3. Breng op smaak met het kaneel en de vanillesuiker.
4. Tot slot klop je de bloem er door heen.
5. Dit kan ook allemaal in de blender of foodprocessor natuurlijk.
6. Zet 5 minuten apart en wacht tot de oven op temperatuur is.
7. Haal de koekenpan uit de oven, schep hier 3-4 eetlepels boter in.
8. Dit zal directe smelten door de warmte.
9. Draai de pan voorzichtig rond om de boter uit te schenken en giet het beslag in de pan.
10. Zet daarna direct terug in de oven.
11. Bak de Dutch Baby Pancake in 20-25 minuten goudbruin en gaar.
12. Laat een paar minuten afkoelen in de pan.
13. De Dutch Baby Pancake zal ook weer een beetje inzakken.
14. Vanuit de pan op een bord glijden en snijd in punten.
15. Serveer direct.

TIP: Heerlijk om te serveren met vers fruit of eventueel een beetje stroop of suiker.

