

Engels menu

2 personen

De invloed van de Engelse keuken is wereldwijd terug te vinden. Tegelijkertijd heeft de wereld een grote invloed gehad op de huidige Engelse keuken. Dit komt door het koloniale verleden van het Britse koninkrijk. Het Engels ontbijt en de sandwich zijn bijna overal ter wereld te bestellen.

Welsh rarebit with onion rings and cheddar

Welsh rarebit met uienringen en cheddar

Voorgerecht



25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  25 g boter
-  ½ middelgrote ui, in dunne ringen
-  ½ tl gedroogde Provençaalse kruiden
-  25 g bloem
-  100 ml melk, heet
-  50 ml donker bier
-  75 gram cheddarkaas
-  mespuntje scherpe mosterd
-  klein scheutje worcestershiresaus
-  2 sneeën stevig witbrood

Materiaal: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit 1 eetlepel van de boter en fruit de uienringen met de Provençaalse kruiden in circa 5 minuten lichtbruin en zacht.
2. Verhit de overige boter in een pan met dikke bodem en roer de bloem er een paar minuten doorheen.
3. Giet de melk erbij en breng al roerend aan de kook tot een gladde saus.
4. Giet het bier erbij en roer de kaas erdoorheen tot deze is gesmolten.
5. Breng de kaassaus op smaak met mosterd en worcestershiresaus.
6. Verwarm de ovengrill voor.
7. Rooster het brood en leg de sneetjes naast elkaar op de bakplaat.
8. Verdeel de uienringen erover en schep de kaassaus erop.
9. Serveer direct.



Bloody Mary soup with mussels

Bloody mary-soep met mosselen

Tussengerecht



30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  500 g mosselen
-  500 ml visbouillon
-  2 el zonnebloemolie
-  1 stengel bleekselderij, in boogjes
-  2 teentjes knoflook, geperst
-  ½ ui, in halve ringen
-  mespunt chilipoeder
-  ½ blikje tomatenpuree (70 g)
-  200 g tomatenblokjes, blik



-  ½ laurierblaadje
-  scheutje wodka
-  25 g gezouten boter
-  klein handje peterselie, fijngehakt
-  soepstengels

ZO MAAK JE HET:

1. Verwijder de kapotte mosselen en de mosselen die open blijven staan wanneer je erop tikt.
2. Spoel de overgebleven mosselen goed af in koud water.
3. Verhit de bouillon in een soeppan en kook de mosselen in circa 6 minuten gaar.
4. Schud de pan regelmatig om.
5. Giet de mosselen af in een zeef en vang de bouillon op.
6. Verhit de olie in een soeppan en bak de selderij, 1 teentje knoflook en de ui circa 2 minuten.
7. Voeg de chilipoeder, tomatenpuree, tomatenblokjes, laurier, de bewaarde visbouillon en eventueel de wodka toe en laat circa 15 minuten pruttelen.
8. Meng intussen de boter met de peterselie en de overige knoflook.
9. Schenk de soep in grote kommen en voeg de mosselen en een klontje kruidenboter toe.
10. Serveer de soep met de soepstengels en bestrooi met wat extra peterselie.

TIP: Waarom zou je alleen een drankje maken van tomatensap met wodka? Wanneer je de tomaten verwarmt, krijg je een heerlijke soep. Perfect in combinatie met de zilte smaak van de mosselen. Om hem echt helemaal bloody mary te maken, kun je nog een paar druppels worcestersaus, tabasco en een scheut limoensap toevoegen.

Shepherd's pie

Hoofdgerecht



50 + 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

-  1 el olijfolie
-  250 g lams- of rundergehakt
-  ½ ui, gesnipperd
-  1 winterwortel, in blokjes
-  1 prei, in ringen
-  1 teentje knoflook, fijngehakt
-  1el tomatenpuree
-  1 el bloem
-  125 ml rode wijn
-  175 ml vleesbouillon
-  ½ el worcestershiresaus
-  ¼ el tijm, alleen de blaadjes
-  ¼ el rozemarijn, gehakt

voor de aardappelpuree

-  375 g kruimige aardappels, in stukken
-  25 g boter
-  2 el hete melk
-  2 el Parmezaanse of belegen kaas, geraspt
-  1 eidooier
-  1 el paneermeel, om te bestrooien

Materiaal: ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie en bak het gehakt rul.
2. Schep uit de pan en laat uitlekken.
3. Fruit de ui, wortel, prei en knoflook in het bakvet.
4. Voeg de tomatenpuree en bloem toe en bak even mee.
5. Blus af met de rode wijn en schenk de bouillon erbij.



6. Voeg het gehakt toe en breng op smaak met de worcestersaus, tijm, zout en peper.
7. Laat zonder deksel circa 20 minuten zachtjes stoven zodat de saus iets dikker wordt.
8. Verwarm de oven voor op 200°C.
9. Kook de aardappels met zout gaar.
10. Giet ze af, stoom ze droog en stamp de aardappels fijn met de boter, melk, kaas en de eidooier.
11. Schep de gehaktsaus in de ovenschaal en dek af met de aardappelpuree.
12. Bestrooi met extra paneermeel en zet de pie 20-25 minuten in de oven tot de saus langs de randen borrelt.
13. Neem uit de oven en laat voor het serveren even rusten.

TIP: Voeg aan de gehaktsaus 1 eetlepel grove mosterd toe.

TIP: Vervang de prei door blokjes pastinaak of koolrabi.

Pear-apricot crumble with oatmeal

Peren-abrikozen crumble met haver

Nagerecht



15 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  2 peren, geschild, in partjes
-  200 g abrikozen, in vieren
-  1 el verse basilicum, gehakt
-  100 g zelfrijzend bakmeel
-  75 g riet- of lichtbruine basterdsuiker
-  2 el haver
-  ½ vanillestokje, merg eruit
-  90 g boter, koud, in blokjes
-  100 ml crème fraîche

Materiaal: kleine ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Verdeel de peren en abrikozen over de ovenschaal en strooi de basilicum erover.
3. Meng het zelfrijzend bakmeel met de rietsuiker en de haver.
4. Kneed het vanillemerg met de boter door het meel-suikermengsel.
5. Wrijf het mengsel tot kruimels.
6. Strooi de kruimels over het fruit.
7. Bak de crumble in 25-30 minuten goudbruin.
8. Serveer het gerecht warm of koud.
9. Lekker met de crème fraîche.

TIP: Vervang peren en abrikozen door appels en blauwe bessen.

TIP: Neem in plaats van basilicum citroenmelisse of munt.

