

Herfst menu

2 personen

Gerookte kipfilet met appel-cranberrycompote

Voorgerecht



20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 100 g gerookte kipfilet (vleeswaren)
- 40 g veldsla
- olijfolie extra vergine, om te besprenkelen
- ½ el groene kruiden, fijngehakt
- ½ el kappertjes

voor de compote

- 1 el olie
- 1 ui, grof gesnipperd
- ½ tl gedroogde rozemarijn
- ½ laurierblaadje
- 1 kruidnagel
- 500 appel, geschild, in blokjes
- 100 g verse cranberries, gekookt
- ½ el balsamicoazijn



ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDEN

1. Neem de kipfilet uit de koelkast.
2. Verhit voor de compote de olie en fruit hierin de ui in circa 5 minuten zacht en lichtbruin.
3. Voeg de rozemarijn, specerijen en appelblokjes toe en schep even om.
4. Laat met het deksel op de pan circa 10 minuten stoven.
5. Schep de appelcompote over in een schaal en laat afkoelen.
6. Verwijder de kruidnagel en laurier.
7. Schep de cranberry's erdoor en breng de compote op smaak met zout, peper en balsamicoazijn.

BEREIDEN

8. Verdeel de veldsla over borden.
9. Leg de kipfilet erop en besprenkel met olijfolie naar smaak.
10. Bestrooi met de kruiden, kappertjes en peper.
11. Serveer de compote erbij.

Witlofsalade met walnoten en blauwe kaas

Tussengerecht



25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 stronken witlof (ca. 200 g)
- 25 g walnoten
- 50 g roquefort of Danish blue, verkruimeld
- 1 peer, geschild, in plakjes

voor de dressing

- ½ el mosterd
- 1 scheutje balsamico- of witte wijnazijn
- 3 el olijfolie
- 1 el honing



ZO MAAK JE HET:

1. Snijd eventueel de binnenste kern uit de witlofstronkjes en snijd het lof in schuine reepjes.
2. Rooster de walnoten in een droge, hete koekenpan.
3. Klop de ingrediënten voor de dressing door elkaar.
4. Schep de helft van de dressing, de helft van de noten en de helft van de blauwe kaas door de witlofreepjes.
5. Verdeel de plakjes peer erover en bestrooi met de rest van de noten en blauwe kaas.

TIP: De rest van de dressing is maximaal 2 dagen te bewaren in de koelkast.

Aardappelgratin met Vlaamse karbonade en wok-groente

Hoofdgerecht



30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  ½ pot Aardappel Anders Tuinkruiden-Knoflook
-  300 g aardappelschijfjes, koelvers
-  100 g brie, in dunne plakjes
-  2 rib- of schouderkarbonades
-  zonnebloemolie
-  1 kleine ui, gesnipperd
-  65 g gerookte spekblokjes
-  1 el bruine basterdsuiker
-  ½ el bloem
-  ½ flesje donker bier
-  ½ el grove mosterd
-  1 laurierblaadje
-  400 g roerbakgroenten, panklaar

Materiaal: ingevette ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Leg de aardappelschijfjes dakpansgewijs met plakjes brie ertussen in de ovenschaal.
3. Verdeel de Aardappel Anders erover en leg daarop enkele plakjes brie.
4. Bak circa 20 minuten in het midden van de oven.
5. Bestrooi intussen het vlees met zout en peper.
6. Verhit een scheutje olie en bak het vlees rondom bruin.
7. Schep uit de pan.
8. Fruit de ui met de spekblokjes 2-3 minuten in het bakvet.
9. Bestrooi met de suiker en bloem en roer door.
10. Giet het bier erbij en roer de mosterd erdoor.
11. Leg de laurierblaadjes en de karbonades in de pan en stoof zachtjes circa 20 minuten.
12. Verwijder de laurierblaadjes.
13. Verhit intussen een scheutje olie in een wok en roerbak de groenten 5-7 minuten.
14. Serveer de aardappelgratin met het vlees en de groenten.



Gefrituurde bananenkussentjes met roomijs

Nagerecht

 20 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  125 g zelfrijzend bakmeel
-  1 ei
-  150 ml melk
-  4 kinderbananen (kleine banaan, meestal voorverpakt)
-  50 g suiker
-  1 tl kaneelpoeder
-  Zonnebloemolie, om te frituren
-  2 bolletjes vanilleroomijs

Materiaal: frituurpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDEN

1. Klop het bakmeel, ei en de melk tot een glad beslag.
2. Laat het beslag afgedekt 30 minuten rusten.

BEREIDEN

3. Snijd elke banaan in 4 stukken.
4. Meng de suiker met de kaneel.
5. Verhit de olie in een (frituur)pan tot 175°C.
6. Doop de stukjes banaan eerst in het suikermengsel en vervolgens in het beslag.
7. Frituur ze in porties in circa 2 minuten goudbruin.
8. Laat uitlekken op keukenpapier en serveer met een bolletje ijs.

