

Hollands menu

2 personen

Doe maar gewoon dan doe je al gek genoeg. Dat de Hollandse keuken meer is dan alleen aardappel, groente en vlees mag wel duidelijk zijn. Uiteraard staat het bij menig huishouden nog steeds standaard elke avond op tafel, maar vele onder ons proberen toch vaak iets nieuws. Verandering van spijs doet namelijk nog altijd eten. En... Nederland is de groentetuin van de wereld, dus uitheemse soorten zijn huiskost geworden.

Wortel-courgettetaartjes

Voorgerecht



30 + 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 wortels, geschrapt
- ½ courgette, in de lengte gehalveerd
- 2 plakjes bladerdeeg, ontdooid
- 2 el pesto
- 1 el olijfolie
- basilicum

Materiaal: 2 eenpersoons taartvormpjes (ingevet), dunschiller of kaasschaaf

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Schaaf de wortels en courgette met een dunschiller of kaasschaaf in linten.
3. Duw de plakjes bladerdeeg in de taartvormpjes en prik met een vork gaatjes in de bodem.
4. Snijd het overtollige deeg af.
5. Bestrijk de binnenkant van de taartjes met de pesto.
6. Rol de linten wortel en courgette op als kleine roosjes en druk deze roosjes in het bladerdeeg.
7. Besmeer de roosjes met wat olijfolie bak de taartjes circa 25 minuten in de oven.
8. Garneer met basilicum.

TIP: Leg bij dit gerecht extra een plak meikaas op de met pesto bestreken taartbodems en leg daar de groenten op.



Slasoepje

Tussengerecht



15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 20 g boter
- 1 kleine ui, gesnipperd
- 1 el bloem
- 1 kleine kropsla, gewassen, alleen de blaadjes
- 375 ml groentebouillon
- klein handje tijm
- 100 ml crème fraîche
- 100 g spekblokjes

Materiaal: staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de boter in een soeppan en fruit hierin de ui glazig.
2. Voeg de bloem toe en roer circa 2 minuten door.
3. Voeg vervolgens de sla toe en laat de bladeren slinken.



4. Voeg de bouillon toe en breng kort aan de kook.
5. Neem de pan van de warmtebron, voeg de tijm toe en pureer met een staafmixer tot een gladde soep.
6. Roer de helft van de crème fraîche erdoor en breng op smaak met zout en peper.
7. Verhit een koekenpan op hoge stand en bak hierin de spekblokjes knapperig.
8. Serveer de soep in kommetjes met een extra schepje crème fraîche en de uitgebakken spekjes erop.

TIP: Schenk hier een fijne Bourgogne Chardonnay bij.

M Varkenshaas met prei in kruidenvinaigrette

Hoofdgerecht



30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  2 preien, schoongemaakt
-  1 el mosterd
-  ¼ teentje knoflook, fijngehakt
-  1½ el rode wijnazijn
-  4 el olijfolie
-  klein handje peterselie, fijngehakt
-  1 el basilicumblaadje, fijngehakt
-  1 e kappertjes
-  1 el boter
-  300 g varkenshaas
-  25 g rucola

Materiaal: aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de prei in stukken van 3 cm en kook ze in een ruime pan water in circa 10 minuten gaar.
2. Giet af, laat goed uitlekken en afkoelen.
3. Klop intussen een vinaigrette van de mosterd, knoflook, azijn en 3 eetlepels olijfolie.
4. Meng de peterselie, basilicum en kappertjes door de vinaigrette en breng op smaak met zout en peper.
5. Verhit de rest van de olijfolie en de boter in een koekenpan.
6. Bak hierin de varkenshaas in 10-15 minuten rondom goudbruin en gaar van binnen.
7. Wikkel het vlees in aluminiumfolie en laat 5 minuten rusten.
8. Snijd het vlees in plakken.
9. Verdeel wat rucola over het midden van de borden en leg de prei erop.
10. Besprenkel met de vinaigrette en verdeel de plakken varkenshaas erover.
11. Bestrooi met zout en peper en besprenkel met wat van het bakvet van het vlees.

TIP: Lekker met krieltjes.

TIP: Het rosé gebraden varkenshaasje combineert heel fraai met rosé in het glas



Asperges met aardbeien en blauwe bessen

Nagerecht

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  150 g witte asperges, geschild
-  50 g suiker
-  ½ vanillestokje, opengesneden
-  2 el witte wijn
-  1 limoen, uitgeperst
-  ½ el basilicum, gehakt
-  125 g aardbeien, gehalveerd
-  50 g blauwe bessen
-  1 el ongezoeten pistachenoten, grof gehakt
-  65 ml crème fraîche



Materiaal: 2 glazen of coupes.

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd een stukje van de onderkant van de asperges en kook ze circa 10 minuten in water met 1 eetlepel suiker.
2. Giet af, spoel er koud water over en laat de asperges goed uitlekken.
3. Snijd de asperges in stukjes van 3 cm.
4. Schraap het vanillemerg uit het vanillestokje en voeg dit met de wijn en de rest van de suiker toe aan het limoensap.
5. Kook zachtjes in tot een siroop en laat iets afkoelen.
6. Schep de siroop met de basilicum door de asperges en meng met de aardbeien en blauwe bessen.
7. Verdeel dit mengsel over 2 glazen of coupes.
8. Rooster de pistachenoten in een droge, hete koekenpan.
9. Verdeel de crème fraîche over de glazen en bestrooi met de pistachenoten.
10. Serveer de asperges met aardbeien en blauwe bessen direct.

TIP: Asperges gek in een toetje? Nee hoor! De zoete smaak van witte asperge doet het verrassend goed in nagerechten. Behalve in dit recept met aardbeien en blauwe bessen kun je asperges ook verwerken in pudding, gebak of ijs!

TIP: Voeg naar smaak een scheutje sinaasappellikeur toe.

TIP: Vervang in dit recept de crème fraîche door (vanille)kwark.

TIP: Een wijn met wat zoet en niet te veel zuren, zoals Frizzante Rosé smaakt heerlijk bij dit gerecht.