

Mediterraans menu

2 personen

De mediterrane keuken is de keuken van het Middellandse Zeegebied en bestaat onder andere uit de tientallen verschillende keukens uit Marokko, Tunesië, Spanje, Italië, Albanië en Griekenland en een deel van het zuiden van Frankrijk.

Paprika-geitenkaashapje

Voorgerecht



25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  1 rode paprika, gehakt, zonder zaadjes
-  1 el olijfolie
-  125 g zachte geitenkaas
-  1 el verse koriander, gehakt
-  1 el pecannoten, fijngehakt
-  1 el pistachenoten, fijngehakt

Materiaal: amuse- of eetlepel

ZO MAAK JE HET:

1. Bak de gehakte rode paprika's in de olijfolie.
2. Meng de zachte geitenkaas met de paprika en wat versgemalen zwarte peper.
3. Vorm bolletjes of kleine quenelles en rol deze door 2 eetlepels gehakte verse koriander met 3 eetlepels fijngehakte pecan- en pistachenoten.
4. Serveer de hapjes op een amuse- of eetlepel.



Lauwwarme aardappelsalade met salami en olijven

Tussengerecht



20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  200 g krieltjes, met schil
-  1 el olijfolie
-  ½ el gedroogde oregano
-  ½ tl citroensap
-  ½ rode ui, in dunne ringen
-  25 g groene of zwarte olijven, zonder pit
-  75 g salami, in kleine blokjes
-  15 g rucola

Materiaal: mandoline

ZO MAAK JE HET:

1. Boen de krieltjes goed schoon en kook ze circa 15 minuten in water met zout.
2. Giet ze af en snijd doormidden.
3. Schep de krieltjes met de olie, de oregano, het citroensap, de uienringen en de olijven door elkaar.
4. Breng op smaak met zout en peper.
5. Laat afkoelen tot lauwwarm en schep dan de salami en rucola erdoor.
6. Serveer direct.

TIP: Je kunt de salade ook maken met geschilde krieltjes of vastkokende aardappels.



Knapperige hamrolletjes met spinazievulling

Hoofdgerecht

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  2 el olijfolie
-  ½ ui, gesnipperd
-  400 g spinazie, gewassen, gedroogd
-  50 g feta, verkruimeld
-  6 grote plakken rauwe ham, dikker gesneden
-  4 blaadjes verse salie
-  150 g spaghetti
-  75 g groene pesto

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit 2 eetlepels olie in een grote pan en fruit hierin de ui circa 5 minuten.
2. Voeg de spinazie in 2 porties toe en roerbak kort, zodat de meeste bladeren iets slinken maar nog geen vocht afgeven.
3. Schep de gebakken spinazie in een vergiet en laat eventueel vocht weglopen.
4. Breng op smaak met zout en peper en schep de feta erdoor.
5. Leg steeds 3 plakken ham overlappend in de lengte op elkaar.
6. Leg op elk stapeltje ham 2 blaadjes salie.
7. Verdeel de spinazie erover en laat aan de bovenkant een stukje van de ham vrij.
8. Rol op tot een stevige rol.
9. Verhit de rest van de olie en bak de rolletjes eerst op de naad van de ham.
10. Rol de hamrolletjes tijdens het bakken om zodat alle kanten knapperig worden.
11. Kook intussen de spaghetti beetgaar.
12. Giet af en schep de pesto erdoor.
13. Snijd de hamrolletjes schuin door en serveer met de spaghetti.

TIP: Lekker met een kleine tomatensalade met olijven, feta, kappertjes en basilicum.

TIP: Neem geblancheerde groene kool in plaats van spinazie.



Chocoladecrème met abrikozen

Nagerecht

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  10 abrikozen, gedroogd
-  4 el sinaasappellikeur
-  4 bitterkoekjes of 2 kandijkoekjes, verkruimeld
-  50 g extra pure chocolade, in stukjes
-  100 g mascarpone
-  cacaopoeder

ZO MAAK JE HET:

1. Wel de abrikozen in de, eventueel iets verwarmde, likeur.
2. Schep de helft van de koekkrumels in een glas of schaalpje.
3. Smelt de chocolade al roerend au bain-marie of in de magnetron 1-2 minuten op 300 Watt.
4. Roer de gesmolten chocolade door de mascarpone.
5. Halveer de abrikozen en leg ze op de koekkrumels.
6. Schep de chocoladecrème erop, verdeel de rest van de koekkrumels erover en strooi er een vleugje cacaopoeder over.

TIP: Vervang sinaasappellikeur door amandellikeur en neem eens witte in plaats van pure chocolade.

TIP: Neem in plaats van bitter- of kandijkoekjes eens 4 bokkenpootjes.

