



Voorgerecht

Champignon ragout

2 personen



20 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g paddenstoelen melange
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- paar takjes tijm of 1-2 tl gedroogde tijm
- 200 ml groentebouillon
- 25 g bloem
- 25 g boter
- scheutje kookroom
- zout
- peper
- 2 pasteibakjes

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor en bak de pasteibakjes volgens de bereidingswijze op het pak.
2. Snipper de ui en snijd de knoflook fijn.
3. Snijd ook de paddenstoelen in plakjes.
4. Verwarm een beetje olie in een pan en fruit de ui met de knoflook aan.
5. Voeg na 2 minuten de champignons toe en bak deze circa 6-8 minuten mee totdat ze lekker gebakken zijn.
6. Zet het vuur uit en verwarm de boter in een steelpannetje.
7. Als de boter gesmolten is, voeg je de bloem toe en meng je dit goed door de boter.
8. Laat dit 1 minuut bakken en voeg dan beetje voor beetje de bouillon toe.
9. Blijf ondertussen goed roeren met een garde.
10. Als je alle bouillon hebt toegevoegd, en de klontjes zijn verdwenen, voeg dan de kookroom toe.
11. Meng dit ook goed erdoor.
12. Vervolgens kan het ui/knoflook/paddenstoelen mengsel erbij, net zoals een snuf zout en peper en de tijm.
13. Meng alles goed door elkaar en zet na een circa 2 minuten het vuur uit.
14. Vul de afgebakken pasteibakjes met de ragout en geef een extra schep ragout naast het bakje.
15. Serveer op een bedje van rucola.
16. Smullen maar!

TIP: Je kunt de ragout eventueel al eerder bereiden en op het moment suprême even opwarmen. Als de ragout dan te dik is, kun je nog een klein scheutje bouillon toevoegen.





Bijgerecht

Geroosterde bloemkool met Parmezaanse kaas

2 personen



10 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 400 g bloemkool
- 30 g Parmezaanse kaas
- scheutje olijfolie
- 1 tl kerrie
- 1 tl komijn
- zout
- peper

Materiaal: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Snijd de bloemkool in roosjes.
3. Meng de bloemkoolroosjes met de olijfolie in een kom.
4. Voeg daarna de Parmezaanse kaas en de kruiden toe en meng alles nogmaals.
5. Verdeel de bloemkool over een bakplaat met bakpapier.
6. Bak de bloemkool ongeveer 15 minuten in de oven.

TIP: De geroosterde bloemkool smaakt bijvoorbeeld lekker bij Griekse orzo met feta.





Hoofdgerecht

Gevulde pompoen met tomaat en mozzarella

2 personen



10 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 flespompoen
- 1 bol mozzarella
- circa 400 gr tomatenblokjes
- halve ui
- 1 teen knoflook
- 1 el pesto
- zout
- peper
- Parmezaanse kaas (optioneel)

Materiaal: ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Snijd de pompoen doormidden en verwijder de pitjes en draadjes met een lepel.
3. Smeer de pompoen in met een beetje olie en breng op smaak met een snufje versgemalen zwarte peper.
4. Leg de twee pompoenhelften in een grote ovenschaal en zet 20 minuten in de oven.
5. Snipper de ui en snijd de knoflook fijn.
6. Snijd de mozzarella in plakjes.
7. Giet een scheutje olie in een pan en fruit de ui met de knoflook aan.
8. Voeg na 2-3 minuten de tomatenblokjes, pesto en een snufje zout en peper toe.
9. Laat dit circa 10 minuten pruttelen totdat je de pompoen uit de oven kunt halen.
10. Vul de pompoen met de tomatensaus.
11. Verdeel de plakjes mozzarella over de pompoen.
12. Zet nog circa 15 minuten in de oven.
13. Serveer de halve pompoen en 'schep' de pompoen met een lepel uit.
14. Lekker met nog een beetje Parmezaanse kaas en tijm er overheen.

TIP: Serveer er bijvoorbeeld aardappeltjes uit de oven en een heerlijke salade bij.





Nagerecht

Appeltaart cheesecake

6 punten



20 + 60 + 60 minuten + verder afkoelen

DIT HEB JE NODIG:

- 500 g monchou kaas
- 100 g suiker
- 125 ml zure room
- 3 eieren
- 2 tl koek- en speculaaskruiden
- 220 g speculaasjes
- 90 g boter
- 2 appels
- ½ tl kaneel
- handje rozijnen
- 1 el suiker

Materiaal: keukenmachine, mixer, springvorm, ingevet, 24 cm ø

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden.
2. Verkruimel de speculaasjes in een keukenmachine.
3. Smelt de boter in een steelpannetje op laag vuur (voorkom dat de boter bruin wordt!) en meng dit door de speculaaskruiden.
4. Schep de koekkruiden in een ingevette springvorm (24 cm) en druk aan met een lepel.
5. Doe de monchou, sour cream, koek- en speculaaskruiden en suiker in een kom.
6. Meng het geheel met een mixer tot het goed gemixt is.
7. Daarna voeg je 1 voor 1 de eieren toe.
8. Schep het beslag in de springvorm en zorg dat het mooi verdeeld is.
9. Zet de cheesecake ongeveer 60 minuten in de oven.
10. Als de cheesecake na 60 minuten klaar is, dan laat je de ovendeur dicht en laat je de cheesecake in de oven nog minimaal een uur afkoelen.
11. Zo voorkom je hopelijk dat de taart gaat scheuren.
12. Laat de cheesecake daarna nog een tijdje op je aanrecht afkoelen.
13. Vlak voordat je de taart gaat serveren is het tijd om de topping van gebakken appel te maken.
14. Schil de appel en snijd in blokjes.
15. Bestrooi de stukjes appel met een beetje kaneel en suiker.
16. Doe een klontje boter in de pan en bak de appelstukjes ongeveer 5 minuten op middelhoog vuur.
17. Verdeel de gebakken stukjes appel en wat rozijntjes over de taart en smullen maar!

TIP: Bolletje vanille ijs erbij?!

