



Voorgerecht

Paddenstoelensoep

2 personen



25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g paddenstoelen melange (bijv. shiitake, kastanje champignons)
- 100 g champignons
- 1 bosuitje
- 1 teentje knoflook
- 500 ml bouillon
- 100 ml kookroom
- 2 tl tijm
- zout
- peper

ZO MAAK JE HET:

1. Maak de champignons en paddenstoelen schoon en snijd ze in stukjes.
2. Snijd ook de knoflook en ui in stukjes.
3. Giet een beetje olie in een pan en bak de ui en knoflook.
4. Voeg na 2-3 minuten de rest van de ingrediënten toe.
5. Breng de soep aan de kook en laat circa 10 minuten pruttelen.
6. Pureer de soep met een staafmixer en serveer met wat verse tijm en een scheutje (kook)room.





Bijgerecht

Gevuld stokbrood met mozzarella

2 personen



15 + 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 afbak stokbroodjes
- 1 bol mozzarella
- 1-2 tomaten
- pesto, kant-en-klaar of zelfgemaakt
- 1 tl basilicum
- versgemalen zwarte peper

Materiaal: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor zoals op de verpakking staat.
2. Hol een stokbrood uit.
3. Besmeer de binnenkant met pesto.
4. Snijd de tomaten en mozzarella in plakjes.
5. Vul het stokbrood met tomaat en mozzarella.
6. Doe hier wat versgemalen zwarte peper en basilicum er overheen.
7. Zet het stokbrood circa 10 minuten in de oven.





Hoofdgerecht

Risotto met tomatensalsa

2 personen



30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g risottorijst
- 600 ml groentebouillon
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 2 tomaten
- 1 tl basilicum
- 4 tl pesto (zelfgemaakt of kant-en-klaar)
- snufje zwarte peper
- 2 el pijnboompitten
- handje geraspte (Parmezaanse) kaas

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de groentebouillon.
2. Snipper de ui.
3. Verwarm een beetje olie of boter in een pan en fruit de ui aan.
4. Voeg na 2 minuten de rijst toe en schep alles goed door elkaar.
5. Na ongeveer 1 minuut voeg je een flinke soeplepel van de bouillon toe zodat de rijst net onderstaat.
6. Breng het geheel aan de kook en laat de risotto nu zachtjes pruttelen.
7. Blijf ondertussen goed roeren.
8. Voeg elke keer weer een beetje bouillon toe als de bouillon is opgenomen.
9. Proef af en toe eens om te kijken of de rijst al gaar is.
10. Het kan zijn dat je iets minder of iets meer bouillon nodig hebt.
11. Ondertussen maak je de tomatensalsa.
12. Verwijder het binnenste uit de tomaten en snijd ze in blokjes.
13. Meng in een bakje de tomatenblokjes met 1 uitgeperste teen knoflook, een scheutje olijfolie, snufje zwarte peper en basilicum.
14. Na ongeveer 20-25 minuten is de rijst gaar en is de bouillon opgenomen door de rijst.
15. Voeg dan lekker wat geraspte kaas toe en meng alles goed door elkaar.
16. Zet het vuur uit en serveer de risotto met de tomatensalsa en pesto.





Nagerecht

Appeltiramisu met kaneel

2 personen



20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g mascarpone
- 100 g slagroom
- 40 gram suiker
- 1 appel
- 6 lange vingers
- ½ glaasje appelsap
- ½ tl kaneel
- 1 tl suiker
- amandel schaafsel ter garnering

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom de mascarpone met de suiker totdat het vrij is van klontjes.
2. Klop in een andere kom de slagroom stijf en schep je dit vervolgens door de mascarpone.
3. Snijd de appel in kleine blokjes en strooi hier wat suiker en kaneel overheen.
4. Bak de appelblokjes totdat deze bruin kleuren en zacht zijn.
5. Wanneer de appel afkoelt, snijd je de lange vingers doormidden, indien je de tiramisu in een glaasje op wilt dienen.
6. Haal de lange vingers kort door het appelsap en leg deze op de bodem van het glas.
7. Schep hier wat van het mascarpone-mengsel op en herhaal de stappen met de lange vingers opnieuw.
8. Schep nogmaals wat van het mascarpone-mengsel over de lange vingers en maak de tiramisu af met de appelblokjes.
9. Strooi tot slot het amandelschaafsel over de appel.

