



Voorgerecht

Tomatensoep met bladerdeegsterren

2 personen



25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 5 tomaten
- 3 tl tomatenpuree (klein blikje)
- scheut slagroom of kookroom
- 2 velletjes bladerdeeg
- melk of ei
- 1 el basilicum
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 500 ml water + 1 groentebouillonblokje
- vegetarische gehaktballetjes en verse kruiden (optioneel)

Materiaal: bakplaat en bakpapier, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm je oven voor op 200 graden.
2. Steek met een leuk vormpje zoals een sterretje of een dennenboompje uit het bladerdeeg.
3. Leg de bladerdeegvormpjes op een bakplaat met bakpapier.
4. Prik met een vork in het bladerdeeg zodat het bladerdeeg straks niet helemaal omhoog komt.
5. Smeer het bladerdeeg vervolgens in met een beetje melk of geklopt ei.
6. Strooi daarna bijvoorbeeld wat basilicum over het bladerdeeg.
7. Zet de bladerdeegvormpjes ongeveer 10 minuten in de oven totdat ze mooi bruin zijn.
8. Snipper het uitje en snijd de knoflook fijn.
9. Snijd ook de tomaten in stukjes.
10. Giet een scheutje olie in een soeppan en fruit het uitje met de knoflook ongeveer 2 minuten aan.
11. Voeg vervolgens de tomatenpuree toe, meng even door elkaar, en bak dit 1 minuut mee.
12. Voeg daarna de stukjes tomaat, de kruiden, het water en bouillonblokje toe.
13. Laat de soep nu ongeveer 10 tot 15 minuten pruttelen.
14. Voeg vervolgens de kookroom of slagroom toe en warm dit even mee.
15. Pureer eventueel de soep met een staafmixer.
16. Serveer de soep met de bladerdeegvormpjes.
17. Voeg eventueel nog wat verse kruiden toe.





Bijgerecht

Krieltjes uit de oven

2 personen



15 + 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 500 gr krieltjes
- 2-3 takjes rozemarijn
- 2-3 tijm
- 2 el olijfolie
- 2 tenen knoflook
- zout
- peper
- citroen (optioneel)

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Maak de krieltjes schoon en snijd ze in tweeën of vieren.
3. Zorg ervoor dat alle stukjes ongeveer even groot zijn.
4. Meng in een ovenschaal de krieltjes, rozemarijn, tijm, olijfolie en een snuf zout en peper door elkaar.
5. Maak 2 tenen knoflook schoon en doe die ook in de ovenschaal.
6. Zet de ovenschaal ongeveer 35-40 minuten in de oven.
7. Schep tussendoor het geheel even door.
8. Iedere oven is anders, dus prik op een gegeven moment even in een aardappeltje om te kijken of ze al zacht zijn.
9. Als de aardappeltjes zacht zijn, haal je ze uit de oven en knijp je de knoflook fijn.
10. Meng dit door de aardappeltjes.

TIP: Ook lekker met wat citroensap er doorheen.





Hoofdgerecht

Vegetarische wellington met champignons

2 personen



20 + 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 400 g bospaddenstoelen
- 1 grote ui
- 1 courgette
- 2 tenen knoflook
- 2 tl tijm
- 1 bladerdeegrol
- 1 ei of een beetje melk
- snufje zout en peper
- 2 el hazelnoten

Materiaal: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Snipper de ui en snijd de knoflook en courgette in stukjes.
3. Maak de paddenstoelen schoon en snijd in stukjes.
4. Giet een scheutje olie in een pan en fruit de ui met de knoflook aan.
5. Voeg na 2-3 minuten de bospaddenstoelen, courgette, een snuf zout en peper en de tijm toe en bak het geheel ongeveer 10 minuten totdat de champignons en courgette zacht zijn.
6. Hak de hazelnoten fijn en meng door de champignons.
7. Zet het vuur uit en rol het bladerdeeg uit over een bakplaat met bakpapier.
8. Snijd een dunne reep van het bladerdeeg af, deze dient later als versiering.
9. Verdeel het champignonmengsel over het midden van het bladerdeeg.
10. Vouw het bladerdeeg dubbel en druk de randen met een vork dicht.
11. Maak met een mes een paar inkepingen in de bovenkant, zodat hete lucht kan ontsnappen.
12. Maak wat sterretjes uit dit stukje afgesneden bladerdeeg en plak dit op de wellington met wat melk of losgeklopt ei.
13. Bestrijk de bovenkant met wat melk of een losgeklopt ei voor een mooie korst.
14. Zet de vegetarische wellington ongeveer 30-35 minuten in de oven totdat het bladerdeeg mooi bruin is en gaar.

TIP: Je kunt de wellington eventueel ook van te voren bereiden. Je kunt bijvoorbeeld de champignons en courgette al eerder bakken en dit in een bakje bewaren. Een uurtje voordat je gaat eten verdeel je de groenten over het bladerdeeg en schuif je hem in de oven. Als je genoeg plek in je koelkast hebt, kun je ook de wellington al helemaal bereiden tot de stap dat hij in de oven moet. Je kunt de wellington met champignons in de koelkast bewaren totdat het (bijna) tijd is om te eten. Je schuift hem dan hup de oven in.





Nagerecht

Chocoladetoetje met gezouten karamel

2 personen

 30 + 120 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 4 el dulce de leche karamel*
- 100 g pure chocolade
- 70 g melkchocolade
- 2 el mascarpone
- 200 ml slagroom
- 2 el suiker
- ½ tl zeezout

ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDING

Voor dit recept heb je dulce de leche karamel nodig. Het is handig om dit een dag van te voren te maken, want dit kost flink wat tijd.

1. Zet een grote pan met water op en verwijder de wikkel van het blikje.
2. Leg het blikje in het water en breng het water aan de kook (het blikje moet helemaal onderstaan).
3. Kook het blikje gecondenseerde melk ongeveer 3 uur.
4. **Let op:** kijk tussendoor af en toe even in de pan om te kijken of het blikje nog steeds onder water staat.
5. Voeg indien nodig wat extra water toe.
6. Het schijnt dat het blikje kan ontploffen als hij niet constant goed onder water staat.
7. Je kunt eventueel ook een deksel op de pan doen zodat het water niet zo snel verdampt.
8. Na 3 uur giet je het water af en laat je het blikje afkoelen.
9. Laat het blikje **helemaal afkoelen** en open hem daarna pas.

BEREIDING

10. Doe vier flinke eetlepels karamel in een schaaltje en roer hier het zeezout doorheen.
11. Verdeel de karamel daarna over mooie glazen.
12. Smelt vervolgens de chocolade au bain marie.
13. Klop de slagroom samen met twee eetlepels suiker met een keukenmachine stijf.
14. Klop op het laatst nog 2 eetlepels mascarpone door de slagroom.
15. Als de chocola gesmolten is meng je het slagroommengsel erdoorheen en dan verdeel je alles over de glazen.
16. Zet de glazen nu minimaal 2 uur in de koelkast.

TIP: Wees gewaarschuwd, dit toetje is super lekker, maar wel heel erg machtig. Serveer daarom niet al te grote porties.

