



Voorgerecht

Frisse garnalen cocktail

2 personen



minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ½ citroen, rasp en sap
- 1 el mayonaise
- 1 el crème fraîche
- 1 el bieslook
- zout
- peper
- 1 rijpe avocado
- ½ krop little gem
- 100 g Hollandse garnalen

ZO MAAK JE HET:

1. Boen de citroen schoon, je hebt slechts een halve nodig.
2. Rasp de gele schil eraf en pers de vrucht uit.
3. Meng de rasp met de mayonaise, de crème fraîche en de bieslook.
4. Breng op smaak met zout, peper en citroensap.
5. Schil de avocado en verwijder de pit.
6. Lepel het vruchtvlees eruit, snijd het in de lengte in plakken en besprenkel met citroensap.
7. Snijd de slablaadjes in dunne reepjes.
8. Verdeel de sla, de avocado en de garnalen over de glazen en schep de citroenmayonaise erover.
9. Garneer met een paar sprietjes bieslook.





Bijgerecht

Gevulde champignons met roomkaas

2 personen



25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 12 champignons
- 4 el kruidenroomkaas
- beetje verse bieslook
- half uitje
- snufje peper
- klein beetje geraspte kaas

Materiaal: ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm je oven voor op 200 graden.
2. Maak de champignons schoon en verwijder de steeltjes.
3. Snipper het uitje en doe deze in een bakje.
4. Voeg hieraan de kruidenroomkaas, wat vers gesneden bieslook en een snufje peper toe.
5. Vul de champignons met ongeveer een theelepel van de roomkaas.
6. Maak het geheel af met een klein beetje geraspte kaas.
7. Zet de champignons in een ovenschaal.
8. Bak ze voor ongeveer 15 minuten in de oven.





Hoofdgerecht

Risotto met gerookte zalm

2 personen



30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g risottorijst
- 1 teen knoflook
- 1 ui
- circa 600 ml groentebouillon
- paar plakjes gerookte zalm
- 100 g doperwtjes
- Italiaanse kruiden
- snufje zout en peper
- verse bieslook
- 25 g boter
- 1 el Parmezaanse kaas (optioneel)

ZO MAAK JE HET:

1. Zet een pan water met een bouillonblokje op en breng aan de kook.
2. Snipper het uitje en snijd de knoflook fijn.
3. Doe de boter in een (wok)pan.
4. Fruit de blokjes ui met de knoflook aan in de pan circa 2-3 minuten.
5. Wanneer de uitjes glazig zijn, voeg je de rijst toe.
6. Even goed mengen en bak de rijst ongeveer 1 minuut mee.
7. Voeg vervolgens een paar soeplepels bouillon toe totdat de rijst net onderstaat.
8. Zorg dat het een beetje borrelt in de pan, zet eventueel het vuur wat hoger.
9. Laat de rijst het vocht helemaal opnemen voordat je dit weer herhaalt.
10. Herhaal dit ongeveer 20-25 minuten en blijf de hele tijd goed roeren.
11. Snijd de gerookte zalm in stukjes, net zoals de verse bieslook.
12. Na ongeveer 15-20 minuten voeg je de doperwtjes toe en bak je deze mee.
13. Proef na ongeveer 20-25 minuten of de rijst gaar is.
14. Zo niet, dan ga je nog even door met roeren en bouillon toevoegen.
15. Zo wel, dan zorg je ervoor dat alle bouillon in de pan is opgenomen door de rijst en dan zet je vervolgens het vuur uit.
16. Breng het geheel op smaak met bieslook, gerookte zalm, snufje zout en peper en de Italiaanse kruiden.
17. Eventueel kun je nog een beetje geraspte Parmezaanse kaas over de risotto met gerookte zalm strooien.

TIP: Als je van lekker pittig houdt kun je een vers Spaans pepertje toevoegen, bij stap 5.





Nagerecht

Fruitsalsa in bladerdeegbakjes

2 personen



20 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 (gele) kiwi
- handje aardbeien
- 75 g mango
- 125 gr mascarpone
- 30 gr poedersuiker
- 1 tl vanille aroma
- 6 plakjes bladerdeeg

Materiaal: muffinvorm, bakpapier en rijst of blind bakbonen

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220 graden.
2. Vet 6 muffinvormpjes in met een beetje olie.
3. Doe een plakje bladerdeeg in een muffinvorm.
4. Druk met vingers het bladerdeeg aan.
5. Prik met een vork wat gaatjes in het deeg.
6. Knip wat bakpapier in stukken en leg een stukje bakpapier in het bladerdeegbakje.
7. Vul het bladerdeegbakje met een laagje rijst of met blind bakbonen.
8. Dit zorgt ervoor dat het bladerdeeg niet helemaal omhoog komt.
9. Bak de bladerdeegbakjes ongeveer 15 minuten in de oven.
10. Ondertussen meng je de mascarpone met de poedersuiker en vanille aroma.
11. Dit is het handigste met een elektrische mixer.
12. Snijd de kiwi, aardbeien en mango in stukjes.
13. Haal het bakpapier en de rijst voorzichtig uit de bladerdeegbakjes.
14. Laat de bladerdeegbakjes afkoelen en vul ze daarna met de mascarpone en het fruit.

