



Voorgerecht

Italiaanse salade in een glaasje

2 personen



20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 4 plakjes rauwe ham
- 10 zongedroogde tomaatjes
- 1 bol mozzarella
- 50 g rucola
- 2 el pesto
- 1 ciabatta
- scheut olijfolie
- 1 tl Italiaanse kruiden
- snufje zout en peper

Materiaal: 2 whisky glazen, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd het brood in blokjes.
2. Meng het brood met wat olijfolie en de Italiaanse kruiden.
3. Doe de blokjes brood in een pan en bak de croutons totdat ze mooi bruin zijn.
4. Blijf ondertussen goed roeren/schudden.
5. Laat de blokjes brood even uitlekken op een stuk keukenpapier.
6. Snijd daarna de mozzarella, ham en zongedroogde tomaatjes in stukjes en doe in een kom samen met de rucola.
7. Voeg wat olijfolie, ham, pesto en zout en peper toe.
8. Meng alles door elkaar.
9. Schep als laatste de croutons er doorheen.
10. Vul de glaasjes voorzichtig met twee lepels.





Bijgerecht

Haricots verts met ontbijtspek

2 personen



20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- haricots verts (ongeveer 8-10 per rolletje)
- ontbijtspek of ham (1 per rolletje)
- bieslook
- zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Begin met het opzetten van een pan water voor het koken van de haricots verts.
2. Snijd ondertussen de eindjes van de haricots verts af.
3. Als het water kookt, voeg je de haricots verts toe en kook je deze voor 5 minuten.
4. Als de haricots verts gekookt zijn, giet je het water af en laat je ze afkoelen.
5. Als ze afgekoeld zijn, strooi je een beetje zwarte peper over de haricots verts.
6. Leg ongeveer 8-10 haricots verts op een plakje ontbijtspek en rol het plakje om de haricots verts.
7. Om te zorgen dat de ontbijtspek goed blijft zitten, kun je hem dichtknopen met wat verse bieslook, dit smaakt er ook lekker bij!
8. Giet een scheutje olijfolie in de koekenpan, laat deze heet worden en bak de haricots verts met het spek in ongeveer 3-5 minuten mooi krokant.

TIP: Je kan in plaats van haricots verts natuurlijk ook sperziebonen gebruiken.





Hoofdgerecht

Kip gehaktbrood

2 personen



15 + 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

600 gr kipgehakt
1 ui
2 tenen knoflook
5 el paneermeel
2 el ketchup
1 paprika
100 gr wortels
2 el Italiaanse kruiden
1 tl paprikapoeder
2 tl basilicum
barbecuesaus

Materiaal: cakevorm met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Snijd de paprika, ui en knoflook in kleine stukjes.
3. Rasp de wortels.
4. Meng alle ingrediënten, behalve de barbecuesaus en paneermeel in een kom.
5. Voeg daarna het paneermeel toe en meng dit door het gehakt.
6. Leg een stuk bakpapier in een cakevorm, zodat je straks gemakkelijk het gehaktbrood uit de vorm kunt halen.
7. Schep het gehaktmengsel in de vorm en strijk de bovenkant glad met een lepel.
8. Verdeel wat barbecuesaus over de bovenkant.
9. Zet het gehaktbrood circa 40 minuten in de oven.

TIP: Kip gehaktbrood in bladerdeeg

- Ingrediënten als boven +
- 6-8 plakjes bladerdeeg

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Leg de plakjes bladerdeeg naast elkaar zodat ze kunnen ontdooien.
3. Snijd de paprika, ui en knoflook in kleine stukjes.
4. Rasp de wortels.
5. Meng alle ingrediënten, behalve de barbecuesaus en paneermeel in een kom.
6. Voeg daarna het paneermeel toe en meng dit door het gehakt.
7. Leg een stuk bakpapier in een cakevorm, zodat je straks gemakkelijk het gehaktbrood uit de vorm kunt halen.
8. Bekleed de cakevorm met het bladerdeeg, inclusief de zijwanden.
9. Door wat paneermeel op de bodem (op 't bladerdeeg) te strooien voordat je het gehakt erover legt, voorkom je dat de bodem te nat/zacht wordt.
10. Schep ongeveer de helft van het gehakt op het bladerdeeg.
11. Verdeel wat barbecuesaus over de bovenkant.
12. Vervolgens de helft van het gehakt.
13. Dek het gehakt af met bladerdeeg.
14. Smeer wat losgeklopt ei over het bladerdeeg zodat deze mooi bruin wordt.
15. Het gehaktbrood kan nu voor ongeveer 40 minuten in de oven in.





Nagerecht

Peren kruimeltaart

2 personen



20 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

Kruimeldeeg

- 130 g bloem
- 75 g basterdsuiker
- 100 g boter
- 1 tl koek- en speculaaskruiden

Vulling

- 5-6 kleine peren
- 1 tl suiker
- 1 tl kaneel
- handje rozijnen
- 50 g fudge (karamel)

Materiaal: ovenschotel

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Meng alle ingrediënten voor het kruimeldeeg door elkaar.
3. Is het nog te vochtig voeg dan wat extra bloem toe. Het hoeft geen stevig deeg te zijn, maar juist kruimelig.
4. Schil de peren en verwijder het klokhuis.
5. Snijd de peren en fudge in stukjes.
6. Verdeel de stukjes peer, rozijnen en fudge over de bodem van een ovenschaal.
7. Verdeel het kruimeldeeg er overheen.
8. Zet de taart ongeveer 30 minuten in de oven.

TIP: Ook lekker met wat amandelschaafsel over het kruimeldeeg voor het bakken

