



Voorgerecht

Kipcocktail

2 personen



20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 75 gram gerookte kip
- ½ appel
- 50-75 gr ijsbergsla/sla melange
- 1 klein sjalotje
- 2 el mayonaise
- klein scheutje citroensap
- ½ tl paprikapoeder
- pijnboompitten
- ¼ komkommer (optioneel)

Materiaal: 2 whisky glazen

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de gerookte kip, de appel, ui, sla en eventueel de komkommer in kleine stukjes.
2. Giet over de appel een beetje citroensap zodat de appel niet verkleurd.
3. Doe alle ingrediënten in een bakje en voeg de mayo toe. (Het is ook lekker om, in plaats van 2 eetlepels mayo, 1 eetlepel mayo en 1 eetlepel crème fraîche te doen)
4. Meng alles goed door elkaar en breng het geheel op smaak met een snufje peper en het paprikapoeder.
5. Serveer de salades in 2 mooie glazen en strooi wat pijnboompitjes over de bovenkant.

TIP: Ook lekker met stukjes mandarijn ipv appel.





Bijgerecht

Witlofgratin

2 personen



20 + 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 ui
- 4 stronkjes witlof
- 450 g aardappelschijfjes
- 75 ml slagroom
- 2 tl peterselie
- 2 tl tijm
- 100 g ham
- 2 handjes geraspte kaas

Materiaal: ovenschaal, ingevet

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Zet een pan met water op en kook de aardappelschijfjes ongeveer 5-10 minuten totdat ze zacht zijn.
3. Snipper de ui en snijd de bittere kern uit de witlof.
4. Snijd daarna de witlof in stukjes.
5. Giet een scheutje olie in een pan en bak de ui, ham, witlof en kruiden.
6. Schep de witlof en ham in een ingevette ovenschaal.
7. Verdeel de voorgekookte aardappelschijfjes dakpansgewijs over de witlof.
8. Giet de slagroom over de ovenschotel en strooi de geraspte kaas er overheen.
9. Bak de witlofgratin met aardappel ongeveer 25 minuten in de oven.

TIP: Ook lekker met kipreepjes in plaats van ham.





Hoofdgerecht

Varkensrollade uit de oven

2 personen

 20 + 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 varkensrollade á 500 g
- verse bieslook
- verse tijm
- verse basilicum
- 2 el olijfolie
- ½ bakje cherrytomaatjes
- 2 sjalotjes
- snufje zout en peper
- 25 g boter

Materiaal: ovenschaal, kernthermometer

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 170 graden.
2. Breng de varkensrollade op smaak met zout en peper.
3. Smelt de (kruiden)boter in een pan en bak de rollade rondom bruin.
4. Snijd ondertussen de cherrytomaatjes en sjalotjes in stukken.
5. Doe de cherrytomaatjes en uien in een ovenschaal waar de rollade ook nog bij past.
6. Rits de blaadjes van de takjes tijm.
7. Doe de bieslook, basilicum, tijm en olijfolie in een keukenmachine.
8. Voeg eventueel wat extra olijfolie toe als dat nodig is.
9. Hak het geheel net zolang totdat je een soort pesto hebt.
10. Als de rollade rondom mooi bruin is geworden, leg je hem in de ovenschaal met de tomaatjes en ui.
11. Smeer het kruidenmengsel over de rollade.
12. Draai de rollade ook nog om, zodat je het kruidenmengsel over de hele rollade kan smeren.
13. Zet de rollade circa 45 minuten in de oven.
14. Maak gebruik van een kernthermometer, als de kern van de rollade ongeveer 70 graden is, dan is deze klaar.
15. Knip het net van de rollade en snijd in plakken.
16. Serveer met de jus en de tomaatjes.





Nagerecht

Tiramisu ijscake

6 plakken



15 minuten + 8 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 1 pak lange vingers
- 200 ml espresso/oploskoffie
- 1 bak vanille-roomijs
- cacaopoeder

Materiaal: cakevorm met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Bekleed een cakevorm met bakpapier.
2. Giet de espresso/oploskoffie in een kom of diepbord.
3. Doop de helft van de lange vingers in de koffie en bedek de bodem van de cakevorm hiermee.
4. Daarna schep je een paar lepels van het vanille-roomijs over de lange vingers, totdat de lange vingers helemaal bedekt zijn.
5. Strooi een dun laagje cacao over het ijs.
6. Daarna weer een laagje lange vingers die je in de koffie hebt gedoopt, laagje ijs en als laatste een laagje cacaopoeder.
7. Zet de ijscake minimaal 8 uur in de vriezer totdat hij goed hard is.
8. Haal de ijscake voorzichtig uit de vorm en snijd hem in plakken.

TIP: Lekker met wat vers fruit en/of slagroom.

