

Oranje menu

2 personen

Oranje is naast de kleur van de ondergaande zon ook gewoon een kleur die je een vrolijk en warm gevoel geeft. Net als de zomerse gerechten van dit oranje viergangenmenu! Geniet er daarom lekker lang van in het avondzonnetje en ga thuis uit eten.

Wortelsoep met kokos en koriander

Voorgerecht



25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 el olijfolie
- ½ ui (gesnipperd)
- 1½ knoflook (gehakt)
- 2½ cm verse gember (geschild, in plakjes)
- ½ tl komijnpoeder (djinten)
- 250 g wortel (in stukjes)
- 1 trostomaat (in stukken)
- 400 ml groentebouillon
- 100 ml kokosmelk
- 1 el amandelschaafsel
- 2 el Griekse yoghurt
- 1 el koriander (gehakt)

Materiaal: staafmixer of blender

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie in een soeppan en fruit hierin de ui, knoflook, gember, komijn en wortel.
2. Voeg de tomaten en bouillon toe en kook zachtjes 10 minuten, tot de wortel zacht is.
3. Pureer de soep.
4. Roer de kokosmelk erdoor en kook zachtjes 2 minuten.
5. Rooster intussen het amandelschaafsel in een droge, hete koekenpan lichtbruin.
6. Roer de helft van de koriander door de soep.
7. Serveer de soep met een schep Griekse yoghurt erop.
8. Bestrooi met de rest van de koriander en de amandelen.

TIP: Serveer tortillachips of naanbrood bij de soep.

WIJNTIP: Schenk bij deze wortelsoep een glas Grenache-Syrah Rosé.



Garnalensalade met meloen en paprikadressing

Bijgerecht



25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g diepvries wok garnalen (ontdooit)
- 1 el arachideolie
- ½ el zoete chilisaus
- 65 g veldsla of spinazie
- ½ Cantaloupe meloen (in blokjes)
- ½ grapefruit (in partjes)
- 1 lente-/bosui (in ringetjes)
- voor de dressing**
- ½ oranje paprika
- ½ rode peper
- 1 teentje knoflook
- 1½ el olijfolie
- ½ el sinaasappelsap
- ¼ tl (gerookt) paprikapoeder

Materiaal: keukenpapier



ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de ovengrill voor.
2. Dep de garnalen droog en marineer ze 15 minuten in de arachideolie en chilisaus.
3. Leg voor de dressing de paprika en rode peper niet te dicht onder de ovengrill en keer af en toe om, tot de schil geblakerd is.
4. Stop in een afgesloten bak of plastic zak en laat afkoelen.
5. Verhit een grillpan en rooster hierin de garnalen 1-2 minuten per kant.
6. Verdeel de sla over borden.
7. Leg de garnalen, meloen en grapefruit erop en bestrooi met de bosui.
8. Verwijder de schil en zaadlijsten van de paprika en peper en pureer met de overige ingrediënten voor de dressing.
9. Besprenkel de salade met deze dressing.

TIP: Deze salade is ook lekker met reepjes gerookte kip.

TIP: Vervang het sinaasappelsap in dit recept door balsamicoazijn.

WIJNTIP: Bij deze garnalensalade past een glas Grüner Veltliner uit Oostenrijk perfect.

Gevulde zalm met zoete-aardappeltaartjes

Hoofdgerecht



40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 zalmfilets (ca. 150 g)
- 2 el platte peterselie (gehakt)
- ½ sinaasappel (rasp en sap)
- 35 g blanke amandelen (gehakt)
- 1 zoete aardappel (schoongeboend)
- 50 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- ½ el rozemarijn (gehakt)
- olijfolie
- 1½ eidooiers
- 50 g boter

Materiaal: muffinvorm (ingevet), blender of staafmixer, bakplaat met bakpapier of braadslede

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 210°C.
2. Snijd de zalmfilets aan de bovenzijde in, maar niet door.
3. Meng de peterselie met de sinaasappelrasp en amandelen.
4. Verdeel deze vulling over de inkepingen en zet de zalm afgedekt in de koelkast.
5. Schaaf de zoete aardappels met schil in dunne, ronde plakken.
6. Maak torentjes in de holtes van de muffinvorm van plakjes aardappel met ertussen Parmezaanse kaas, rozemarijn, zout en peper.
7. Giet een beetje olijfolie erover en bak de taartjes circa 25 minuten in het midden van de oven.
8. Bestrooi de zalm met zout en peper en zet na 15 minuten oventijd erbij in de oven.
9. Maak intussen de saus.
10. Pureer de eidooiers met het sinaasappelsap, zout en peper met een blender of staafmixer.
11. Verhit de boter tot deze licht borrelt, maar niet kleurt.
12. Schenk, terwijl de blender draait, in een dun straaltje de boter bij het eimengsel zodat de saus bindt.
13. Serveer de zalm met de aardappeltaartjes en sinaasappelsaus.

TIP: Lekker met broccoli of gepofte tomaten uit de oven.

TIP: Vervang de amandelen in dit recept door pijnboompitten.

TIP: Voeg 5 fijngehakte zwarte olijven toe aan de vulling.

WIJNTIP: Kies bij dit gerecht voor een Chardonnay-Viognier. Een volle en bloemige Chileense blend met een klein vetje.



Abrikozenkwarktaartjes met gekaramelliseerde nectarine

Nagerecht



20 + 30 + 60 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 6 gedroogde abrikozen
- 100 g biscuits (verkruid)
- 50 g boter (gesmolten)
- 1 el abrikozenjam of sinaasappelmarmelade
- 1 ei
- 25 g fijne tafelsuiker of witte basterdsuiker
- 115 g magere kwark
- 2 nectarines (in plakjes)
- poedersuiker

Materiaal: 2 kookringen (10-12 cm ø), bakplaat

ZO MAAK JE HET:

1. Wel de abrikozen in lauwwarm water.
2. Meng de koekkruiden met de boter en abrikozenjam.
3. Verdeel dit mengsel in de ingevette kookringen op een bakplaat.
4. Druk goed aan met de vochtige achterkant van een lepel en laat de koekbodems opstijven in de koelkast.
5. Splits het ei.
6. Klop de eidooier met de suiker tot een dik en romig mengsel.
7. Schep de kwark erdoor.
8. Verwarm de oven voor op 150°C.
9. Klop de eiwitten met een snuf zout stijf in een vetvrije kom.
10. Spatel het eiwit door het kwarkmengsel.
11. Leg de gewelde abrikozen op de koekbodems en verdeel het kwarkmengsel erover.
12. Bak de taartjes op de bakplaat in het midden van de oven in 25-30 minuten gaar en goudbruin.
13. Schakel daarna de oven uit en laat de taartjes in de oven afkoelen, met de deur op een kier (*dit kan een dag van tevoren*).
14. Neem de taartjes uit de oven.
15. Verwarm de ovengrill.
16. Leg de nectarineplakjes naast elkaar op een bakplaat en bestrooi royaal met poedersuiker.
17. Zet ze niet te dicht onder de ovengrill en laat in 3-4 minuten karamelliseren.
18. Verwijder de kookringen van de taartjes en verdeel de nectarine erover.

TIP: Wel de abrikozen in sinaasappellikeur.

TIP: Neem perzik in plaats van nectarine. Leg de halve perziken met poedersuiker onder de grill en zet ze als een bol op de taartjes.

WIJNTIP: Dit nagerecht combineert heerlijk met een Cava Demi Sec

