

Romig en licht menu

2 personen

's Winters heb je vaak zin in warm, romig eten. Maar dit lekkere comfortfood is helaas vaak erg calorierijk. Daarom dit seizoensmenu met het beste uit twee werelden: heerlijk romige gerechten, maar dan wat lichter. Voor een goed gevoel.

Mosselsalade met roomdressing

Voorgerecht

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  1 kilo mosselen
-  50 g zure room
-  ¼ citroen (rasp en sap)
-  ½ el olijfolie
-  ¼ bosje dille (gehakt)
-  ½ kleine rode ui (fijngesnipperd)
-  25 g rucola

ZO MAAK JE HET:

1. Spoel de mosselschelpen onder koud water en gooi kapotte exemplaren weg.
2. Leg de schelpen in een grote pan en stoom afgedekt in circa 15 minuten op een hoge stand gaar.
3. Schud met de pan en laat de mosselen in het vocht afkoelen.
4. Neem het mosselvlees voorzichtig uit de schelpen.
5. Zeef het kookvocht van de mosselen.
6. Klop de zure room los met 1½ el kookvocht, ½ el citroensap en de citroenrasp.
7. Voeg al kloppend de olijfolie toe en breng deze dressing op smaak met zout en peper.
8. Schep de mosselen, dille, ui en rucola door elkaar in een kom.
9. Verdeel deze salade over de borden en giet vlak voor het serveren een lepel dressing erover.
10. Serveer de rest van de dressing apart erbij.

TIP: Lekker met Turks brood of pitabrood.

WIJNTIP: Serveer bij deze mosselsalade een Pinot Blanc. Die is fris genoeg bij de citroen en tegelijkertijd vol genoeg bij de romige dressing.



Tagliatelle met savooiekool in romige eiersaus

Bijgerecht

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  50 g pancetta of ontbijtspek (in stukjes)
-  ½ savooiekool of ¼ Chinese kool (in dunne reepjes)
-  1 ei
-  100 g tagliatelle
-  50 g Parmezaanse kaas (geraspt)

ZO MAAK JE HET:

1. Bak de pancetta op een lage stand krokant.
2. Schep uit de pan en houd apart.
3. Fruit de kool een paar minuten in het bakvet.
4. Klop het ei in een kom los met peper.
5. Kook de tagliatelle beetgaar.
6. Schep aan het einde van de kooktijd een half kopje kookwater uit de pan en giet de pasta af.
7. Voeg een paar eetlepels van het kookvocht toe aan het geklopte ei.
8. Schep de tagliatelle, kool, spek en geraspte kaas in de pan heel goed door elkaar.
9. Neem de pan van de warmtebron, voeg het ei toe en roer met een spatel over de bodem van de pan.



10. Wacht tot het ei een beetje blijven plakken om de pasta.
11. Verdeel de pasta over de borden en maal nog wat peper erover.

TIP: De truc is om het ei niet te ver te laten stollen, want dan krijg je een soort roerei. Neem daarom de pan van de warmtebron voordat je het ei toevoegt, roer alles goed door en serveer de pasta direct.

WIJNTIP: Serveer bij deze tagliatelle een Soave: dit is een perfecte match in combinatie met de spekjes en Parmezaanse kaas.

Zalmfilet met mascarpone en zongedroogde tomaat

Hoofdgerecht

 25 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  2 zalmfilets
-  2 zongedroogde tomaatjes (fijngesneden)
-  1 bakje cherry-/kerstomaatjes
-  1 el olijfolie
-  ¼ glas droge witte wijn
-  1½ el mascarpone of roomkaas
-  ½ el boter
-  basilicum (om te garneren)

Materiaal: keukenpapier, 2 kleine ovenschalen (ingevet)

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Dep de zalm droog met keukenpapier.
3. Leg de filets in een ovenschaal en maal zout en peper erover.
4. Bestrooi met de zongedroogde tomaten.
5. Leg de kerstomaatjes (liefst aan de tak) in de andere ovenschaal en besprenkel met olijfolie.
6. Roer de wijn en mascarpone in een kom los en giet over de zalm.
7. Verdeel de boter in stukjes over de filets.
8. Bak de vis in het midden van de oven in 15-20 minuten gaar.
9. Zet de schaal met tomaatjes erbij in de oven.
10. Roer de saus uit de ovenschaal even door en schep op voorverwarmde borden.
11. Leg de zalm erop.
12. Serveer met de geroosterde tomaatjes en bestrooi met basilicum.

WIJNTIP: Schenk bij dit recept een uitbundige Chardonnay. Gebruik dezelfde wijn in het recept en je zult proeven dat de smaken 'bij elkaar komen'.



Geroosterd appeltje met pistache-spijs en roomijs

Nagerecht

 15 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  50 gram pistachenoten (gepeld) en
-  ½ el pistachenoten (om te garneren)
-  25 gram poedersuiker
-  ½ el honing
-  ¼ sinaasappel (rasp)
-  ½ eidooier
-  2 kleine appels (gewassen)
-  2 bollen roomijs (naar keuze)

Materiaal: keukenmachine, appelboor, kleine ovenschaal (ingevet), aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Maal 50 gram pistachenoten met de poedersuiker in de keukenmachine tot een fijn poeder en voeg dan de honing, sinaasappelrasp en eidooier toe.
3. Mix tot een romige spijs.
4. Steek met een appelboor het klokhuis uit de appels en halveer de appels horizontaal.
5. Leg de halve appels met de bolle kant naar beneden in de ovenschaal en verdeel de spijs over de holletjes.



6. Dek af met aluminiumfolie en bak de appels circa 15 minuten in het midden van de oven.
7. Verwijder het folie en bak nog 5 minuten verder.
8. Serveer de appels warm op bordjes met een bol roomijs.
9. Hak de overige pistachenoten grof en strooi erover.