

Rood menu

2 personen

Hoe leuk is het om een thema door te voeren bij het etentje dat je gezellig bij je thuis organiseert? Vandaag is rood! Wanneer je kleurrijk eet, krijg je vanzelf al een heleboel vitamines binnen. Wat dacht je van wat meer rood op het (weekend)menu? Een heerlijk, afwisselend menu. Eet smakelijk!

Paprikasoep met pesto crostini

Voorgerecht



30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 el olijfolie
- 1 rode ui (gesnipperd)
- 2 rode paprika's (in stukjes, zonder zaadjes)
- ½ el tijm (alleen de blaadjes) of
- 600 ml groentebouillon
- ½ ciabattabrood (in repen)
- ½ potje pesto
- 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 65 ml crème fraîche

Materiaal: staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie en fruit hierin de ui.
2. Voeg de paprika toe en bak 5-6 minuten mee.
3. Roer de tijm erdoor en giet de bouillon erbij.
4. Kook zachtjes circa 10 minuten.
5. Verwarm de ovengrill.
6. Bestrijk de broodrepen met de pesto en bestrooi met Parmezaanse kaas.
7. Zet het brood onder de grill tot de kaas licht gesmolten is.
8. Pureer de soep en breng op smaak met zout en peper.
9. Verdeel de soep over de kommen.
10. Schep 1 eetlepel crème fraîche erin en serveer met de pesto crostini.

TIP: Vervang de pesto door kruidenboter.

TIP: Snijd een (punt)paprika in de lengte doormidden, verwijder de zaadlijsten en gril in de oven tot de randjes een beetje gaan blakeren. Leuk als garnering bij de soep.

WIJNTIP: Lekker met een glas Franse cabernet.



Bietjessalade met grapefruit en noten

Bijgerecht



25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 rode grapefruit
- 25 g walnoten
- 1/2 krop radicchio of eikenbladsla
- 200 g gekookte bieten (geschild, in dunne reepjes)
- 75 g zachte geitenkaas (verkruid)
- voor de dressing**
- 1½ el olijfolie
- 1 el balsamicoazijn
- ½ el honing

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de grapefruits dik en snijd met een scherp mesje de partjes tussen de vliesjes uit.
2. Rooster de walnoten in een droge, hete koekenpan.



3. Haal de bladeren van de sla los van de krop en was ze.
4. Meng de ingrediënten voor de dressing en breng op smaak met zout en peper.
5. Leg de radicchiobladeren op de borden.
6. Schep de biet, grapefruit, walnoten en geitenkaas erop.
7. Besprenkel de salade met de dressing.

TIP: Gebruik eventueel een zak gemengde sla in plaats van een krop.

TIP: Vervang de olijfolie en balsamicoazijn in de dressing door notenolie en rodevruchtenazijn.

WIJNTIP: Lekker met een glas Franse cabernet.

Duitse biefstuk met uienmarmelade en rodekool

Hoofdgerecht

 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de biefstuk

-  200 g rundertartaar
-  ½ eidooier
-  ½ tl worcestershiresaus
-  ½ ui (gesnipperd)
-  ½ el mosterd
-  2 el arachideolie

voor de uienmarmelade

-  1 el olijfolie
-  250 g rode uien (in partjes)
-  25 ml rode port of rode bessensap
-  1 tl mosterd
-  25 ml rode wijnazijn
-  1½ el donkerbruine basterdsuiker

voor de rodekool

-  25 g boter
-  250 g rode kool (grof gesneden)
-  1 appel (geschild, in stukjes)
-  3 el sinaasappelsap
-  25 g pure chocolade (in stukjes)
-  1 laurierblaadje
-  1 kruidnagel

Materiaal:

ZO MAAK JE HET:

1. Meng alle ingrediënten voor de biefstuk, behalve de olie.
2. Vorm er 2 ballen van en druk ze een beetje plat.
3. Zet afgedekt in de koelkast.
4. Verhit voor de uienmarmelade de olijfolie en fruit hierin de uien.
5. Voeg de rest van de ingrediënten voor de marmelade toe en stoof zachtjes circa 15 minuten.
6. Laat iets afkoelen.
7. Verhit de helft van de boter voor de rodekool.
8. Bak hierin de kool en appels 2-3 minuten en voeg de rest van de ingrediënten toe.
9. Stoof zachtjes 15-17 minuten.
10. Verwijder de laurierblaadjes en kruidnagels en roer de rest van de boter erdoor.
11. Verhit de olie voor de biefstuk en bak het vlees circa 3 minuten per kant.
12. Schep een beetje uienmarmelade op het vlees en serveer met de rodekool.

TIP: Lekker met gekookte krieltjes.

TIP: Maak de uienmarmelade iets pittiger en voeg ½ fijngehakte rode peper, zonder zaadjes, toe.

WIJNTIP: Lekker met een glas Rioja Crianza.



Bosvruchten met speculaas-crumble

Nagerecht

 15 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  30 g zachte boter
-  35 g bloem
-  20 g lichtbruine basterdsuiker
-  40 g speculaasjes (verkruimeld)
-  250 g diepvries bosvruchten (ontdood)
-  vanilleroomijs

Materiaal: 2 eenpersoons ovenschaaltjes (ingevet)

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Meng de boter met de bloem, suiker en speculaasjes en kneed tot een kruimelig deeg.
3. Dep de bosvruchten droog en verdeel ze over de schaaltes.
4. Verdeel de deegkruimels erover.
5. Bak de crumble 18-20 minuten in het midden van de oven.
6. Laat afkoelen tot lauwwarm.
7. Lekker met een bolletje vanilleroomijs.

TIP: Vervang 15 gram van de speculaasjes door geraspte kokos.

WIJNTIP: Schenk hier een glaasje Moscatel of Tawny Port bij.

