

Roze menu

2 personen

Kenmerkend voor de herfst zijn alle prachtige tinten in de natuur. Naast al dat rood, geel en bruin past nog een lieflijke kleur: roze! Zet je roze bril maar op, want vandaag is roze. In ieder geval in de vier gangen van dit weekendmenu.

Grapefruit spritzer

Voorgerecht



10 minuten + 8 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 125 ml rood grapefruitsap
- 1 el grenadinesiroop
- 4 frambozen (bevroren)
- ½ fles prosecco of mousserende witte wijn (ijskoud)

Materiaal: ijsblokjesvorm, 2 champagneflûtes of cocktailglazen

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Vul circa 8 uur van tevoren de ijsblokjeshouder met het grapefruitsap en zet in de diepvries.

Bereiden

2. Verdeel de siroop over de glazen.
3. Hak de frambozen fijn en verdeel ze samen met de grapefruit-ijsblokjes over de glazen.
4. Giet de prosecco erop en serveer direct.



Salade van roze groenten

Bijgerecht



30 + 20 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 rauwe biet (geschild)
- ⅓ pak witbroodmix
- ½ el olijfolie
- 100 g hüttenkäse
- ½ el verse tijm (alleen de blaadjes)
- ½ rode ui
- ¼ bosje radijsjes
- ¼ bosje basilicum

voor de dressing

- 4 diepvries frambozen (ontdood)
- ½ tl honing
- mespuntje scherpe mosterd
- ½ el (witte) balsamicoazijn
- 1½ el olijfolie

Materiaal: bakplaat met bakpapier, mandoline of keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Snijd van 1 biet een dikke plak af en rasp fijn.
2. Voeg 2 eetlepels water toe en pureer met een staafmixer helemaal fijn.
3. Knead de broodmix met 50 ml lauwwarm water, de olie en ½ eetlepel van de bietenpuree een aantal minuten goed door.
4. *Draag hierbij eventueel handschoenen tegen het verkleuren van je handen.*
5. Laat het deeg afgedekt 1 uur rijzen op een warme plaats.
6. Knead het deeg nogmaals door en snijd in 2 gelijke stukken.
7. Rol hier dunne slierten van.
8. Leg de slierten op de bakplaat, bestrijk ze met water en strooi wat grof zout erover.



9. Laat afgedekt nog 30 minuten rijzen.
10. Roer intussen de hüttenkäse los met 1 theelepel bietenpuree, tijm en peper.
11. Zet afgedekt in de koelkast.

Bereiden

12. *Houd de rest van de bietenpuree apart voor het hoofdgerecht van dit roze menu.*
13. Verwarm de oven voor op 200°C.
14. Bak de broodstengels in de oven in circa 20 minuten gaar en laat afkoelen op een rooster.
15. Schaaf intussen de overige biet, ui en radijsjes met een mandoline of in een keukenmachine in flinterdunne plakjes.
16. Plet de frambozen en klop de overige ingrediënten voor de dressing erdoor.
17. Breng op smaak met zout en peper en schep de dressing door de groenten.
18. Leg op elk bord een klein stapeltje roze groenten.
19. Schep met behulp van 2 lepels quenelles van de hüttenkäse erop.
20. Garneer met basilicumblaadjes en serveer met een broodstengel.

WIJNTIP: Een lekkere, zachte witte wijn als Chenin-Viognier accentueert de aardse smaak van de biet in deze salade.

Filobakjes met kippenragout en parmaham

Hoofdgerecht



30 +25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  125 g kipfilet
-  ½ laurierblaadje
-  ½ takje tijm
-  ½ sjalot
-  2 peperkorrels
-  1 el olijfolie
-  1 plak parma- of rauwe ham
-  4 vellen filodeeg (ontdooit)
-  20 g bloem en
bloem (om te bestuiven)
-  1 eidooier
-  25 g boter
-  nootmuskaat
-  40 ml room
-  1 takje oregano of tijm

Materiaal: keukenpapier, muffinvorm (ingevet)

ZO MAAK JE HET:

1. Leg de kipfilet met de laurier, tijm, sjalot en peperkorrels in een pan en giet circa 350 ml water erbij.
2. Breng aan de kook en zet dan de warmtebron laag.
3. Pocheer de kip afgedekt circa 10 minuten.
4. Neem de kip uit de bouillon en laat afkoelen.
5. Verwijder de peper uit de bouillon en kook de bouillon verder in tot er nog 250 ml over is.
6. Zeef de bouillon en breng op smaak met zout.
7. Snijd de kip in blokjes.
8. Verhit 1 eetlepel olie in een koekenpan op een lage stand en bak hierin de plakken ham krokant.
9. Leg op keukenpapier en laat afkoelen.
10. Verwarm de oven voor op 200°C.
11. Roer 1 eetlepel bietenpuree die over is van het voorgerecht en 1 eetlepel olijfolie door elkaar.
12. Leg een vel filodeeg op het werkvlak en bestrijk met de bietenolie.
13. Leg een tweede deegvel erbovenop en maak zo 2 dubbele vellen.
14. Bestuif de muffinvorm met wat bloem.
15. Snijd de deegvellen aan de korte kant doormidden zodat je 4 stukken hebt en bekleed 4 holtes van de muffinvorm ermee.
16. Klop de eidooier los met 1 eetlepel water en bestrijk het deeg.
17. Bewaar de rest van de eidooier.
18. Bak de filobakjes in de oven in circa 25 minuten goudbruin.
19. Laat afkoelen.
20. Smelt de boter in een pan en roer de bloem erdoorheen.
21. Laat garen tot de bloem na enkele minuten loslaat van de bodem.
22. Giet de bouillon geleidelijk erbij tot de saus glad is en breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper.
23. Laat minimaal 2 minuten doorkoken.



24. Schep de stukjes kip door de ragout en warm nog even mee.
25. Klop de rest van de eidooier los met de room en roer op de laagste stand door de ragout.
26. Zet 2 filobakjes op elk bord en schep de ragout erin.
27. Bestrooi met peper, verkruimelde ham en oregano.

WIJNTIP: Een Bourgogne Pinot Noir past perfect bij dit recept.

Cakebonbons met frambozenijs

Nagerecht



20 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  50 g kokosrasp
-  1 el bietensap of 1 druppel rode voedingskleurstof
-  ¼ roomboter cake
-  50 g zachte boter
-  ½ el poedersuiker
-  ¼ citroen (rasp)
-  ½ el citroensap
-  ½ bakje frambozen
-  125 ml roomijs

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Meng de kokos met het bietensap in een kom.
2. Verkruimel de cake fijn.
3. Roer de boter met de poedersuiker, citroenrasp en -sap los in een kom en spatel de cakekrumels erdoor tot een egaal mengsel.
4. Rol met koele handen kleine balletjes ter grootte van een walnoot van dit mengsel en druk er met de duim een holletje in.
5. Vul met een framboos en duw het balletje weer dicht.
6. Rol de balletjes door de roze kokos en leg op een schaal.
7. Laat de balletjes afgedekt circa 30 minuten opstijven in de koelkast.

Bereiden

8. Laat het roomijs buiten de diepvries in circa 10 minuten iets zachter worden.
9. Houd 4 frambozen apart en prak de rest fijn met een vork.
10. Schep de frambozenpuree door het ijs.
11. Verdeel het ijs over de glazen en leg 2 cakebonbons erbij.
12. Garneer met extra frambozen.

WIJNTIP: Met een glas Prosecco Frizzante, op smaak gebracht met een scheutje vruchtenwijn, stel je jouw perfecte dessertwijn voor bij dit nagerecht samen.

