

Valentijn menu

2 personen

Liefde gaat door de maag, helemaal op Valentijnsdag natuurlijk. Verras je geliefde met dit heerlijke menu en pak groots uit. Uiteraard kun je je geliefde in de ochtend ook al verrassen met een ontbijt op bed, maar 's avonds voor hem of haar koken wordt ook altijd gewaardeerd. Of je duikt samen de keuken in, dat is ook heel romantisch.

Sweet heart beet

Voorgerecht



20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  2 dunne plakjes gekookte biet
-  mespunt citroenrasp
-  citroensap
-  1 takje dille
-  40 g ricotta
-  1 plakje ham of rosbief (vleeswaren)

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd het plakje vlees in de lengte doormidden.
2. Bestrooi met zout en peper en rol losjes op tot een klein roosje.
3. Steek uit het plakje biet een hartje.
4. Leg op elke lepel ricotta een rosbiefroosje en een plukje dille.
5. Leg het hartje erop en serveer direct.

WIJNTIP: Proost bij dit recept met een glas Frizzante Bianco.



Tompouce d'amour

Bijgerecht



25 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  1 l boter
-  ½ sjalot (fijngesnipperd)
-  mespunt saffraan
-  100 ml droge witte wijn
-  50 ml visbouillon
-  50 ml kookroom
-  4 plakjes bladerdeeg (ontdooit)
-  1 ei (losgeklopt)
-  100 g gerookte zalm
-  ¼ courgette (in dunne plakken geschaafd)

Materiaal: mandoline, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Verhit de boter en fruit hierin de sjalot in een paar minuten glazig.
2. Voeg de saffraan toe en blus af met de wijn.
3. Laat de wijn tot de helft inkoken en schenk dan de visbouillon en room erbij.
4. Laat nog een paar minuten zachtjes koken en breng op smaak met zout en peper.
5. Neem de saus van de warmtebron en laat staan tot later gebruik.

Bereiden

6. Verwarm de oven voor op 200°C.
7. Knip of snijd elk plakje bladerdeeg bij tot een groot hart.
8. Leg de harten op de bakplaat, bestrijk ze met ei en bak in de oven in circa 20 minuten goudbruin en knapperig.
9. Verwarm de (warm)gerookte zalm in een koekenpan met deksel en trek het zalmvlees los.
10. Verwarm de saffraan saus op een lage stand en pureer eventueel schuimig met een staafmixer.
11. Leg een bladerdeeghart op elk (voorverwarmd) bord en verdeel stukjes zalm erover.
12. Drapeer hierop losjes een paar plakken courgette.
13. Leg de andere bladerdeegharten erop en giet een straaltje saffraan saus rondom de tompouces.



WIJNTIP: Bij dit recept past Grüner Veltliner of Sauvignon Blanc.

Linguine di cari uccellini

Hoofdgerecht

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  1 tl boter
-  ½ sjalot (fijngesnipperd)
-  150 ml kookroom
-  ½ citroen (rasp en sap)
-  4 grote garnalen (ontdood, diepvries, rauw)
-  chilipepervlokken
-  2 tl olijfolie
-  1 teentje knoflook (geperst)
-  100 g linguine of spaghetti (koelvers)
-  50 g Parmezaanse kaas (geschaafd)

Materiaal: keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de boter en fruit hierin de sjalot in een paar minuten glazig.
2. Voeg de room toe en breng aan de kook.
3. Breng op smaak met citroenrasp en -sap.
4. Neem de pan van de warmtebron en laat staan tot later gebruik.
5. Kook de pasta beetgaar.
6. Giet af en vang een kopje van het kookwater op.
7. Dep intussen de garnalen goed droog met keukenpapier en bestrooi met zout en chilipeper.
8. Verhit de olie en bak hierin de garnalen om en om aan.
9. Voeg de knoflook toe en bak heel kort mee.
10. Houd even warm onder een deksel.
11. Schep de pasta door de citroenroomsaus en warm op een lage stand door.
12. Voeg eventueel nog wat kookvocht toe om de saus smeùiger te maken.
13. Draai met een vork een portie pasta tot een mooi nestje en leg op (voorverwarmde) diepe borden.
14. Bestrooi met een paar flinters Parmezaanse kaas en maal er wat chilipeper over.
15. Leg op elk nestje 2 garnalen.

WIJNTIP: Bij dit recept drink je Italiaanse Pinot Grigio of Bourgogne Chardonnay.

Velvet apricot

Nagerecht

 10 + 15 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  300 ml zoete witte wijn
-  1 el bruine suiker
-  1 stukje sinaasappelschil
-  1 vanillestokje (opengesneden)
-  1 kardemompeul
-  10 gedroogde abrikozen (zonder pit)
-  1 el amandelschaafsel
-  100 ml slagroomijs

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Breng de wijn met de suiker, sinaasappelschil, vanille en kardemom aan de kook en laat op een lage stand tot de helft inkoken.
2. Leg de abrikozen in deze siroop en laat ze met het deksel op de pan circa 10 minuten wellen op de laagste stand.
3. Laat de abrikozen in de siroop afkoelen tot lauwwarm.
4. Rooster de amandelen goudbruin in een droge, hete koekenpan.

Bereiden

5. Verdeel de gewelde abrikozen over 2 coupes of schaaltes en schep een bol slagroomijs erop.
6. Bestrooi met de amandelen en garneer eventueel met nog wat onbespoten rozenblaadjes.

WIJNTIP: Een klein glaasje Moscatel of een lichtbruisende Asti Spumante combineert prima bij dit recept.

