

Lunch menu

2 personen

Het weekend is het moment bij uitstek om te genieten van een uitgebreide lunch. Doe zoals de Britten en serveer op een (regenachtige) zondagmiddag een lunch in meerdere gangen. Een soort Sunday roast, maar dan allemaal net even iets lichter. Ben je vrijwel meteen klaar voor de rest van de dag!

Doperwtentaartje met paddenstoelen

Voorgerecht



30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1½ el arachide- of olijfolie
- 1 sjalot (gesnipperd)
- 100 ml crème fraîche
- 40 g cheddarkaas (geraspt)
- ½ citroen (rasp en sap)
- 175 g diepvriesdoperwten
- 4 muntblaadjes
- 125 g gemengde paddenstoelen (schoongeveegd)
- 50 g kastanjechampignons (schoongeveegd)
- 1 teentje knoflook (fijngehakt)
- 1 el platte peterselie (gehakt)

Materiaal: staafmixer, kookring (ingevet)

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit ½ eetlepel olie en fruit hierin de sjalotjes 2-3 minuten.
2. Laat afkoelen.
3. Houd 1 eetlepel crème fraîche apart.
4. Meng de rest van de crème fraîche met de cheddar, ½ tl citroenrasp, ½ tl citroensap, zout en peper.
5. Zet in de koelkast.
6. Kook de doperwten circa 5 minuten en giet af.
7. Pureer de doperwten met de muntblaadjes, 1 eetlepel crème fraîche, zout en peper met een staafmixer tot een gladde puree.
8. Snijd de paddenstoelen iets kleiner.
9. Verhit de rest van de olie en fruit hierin de knoflook 2 minuten.
10. Schep de paddenstoelen erdoor.
11. Roerbak 3-4 minuten met ½ eetlepel citroensap, ½ theelepel citroenrasp, de peterselie, zout en peper.
12. Zet de kookring in het midden van een bord.
13. Verwarm de doperwtenpuree eventueel 1-2 minuten in de magnetron.
14. Schep een laag puree in de kookring en maak glad met een lepeltje.
15. Verdeel daarover een laag cheddar-crème en daarover een laag paddenstoelen.
16. Verwijder de kookring.
17. Maak zo nog een taartje.

WIJNTIP: Bij dit recept kun je alle kanten op. Wil je licht rood? Schenk een Bourgogne Pinot Noir. Liever wit? Kies dan voor een Verdicchio.



Kerriesoep met garnalen

Bijgerecht

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  20 g boter
-  ½ kleine ui (gesnipperd)
-  1 tl kerriepoeder
-  20 g bloem
-  500 ml groentebouillon
-  50 ml kookroom
-  75 g cocktailgarnalen of Hollandse garnalen
-  ½ lente-/bosui (in ringetjes)

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de boter in een soeppan en fruit hierin de ui met de kerrie glazig.
2. Roer de bloem erdoor.
3. Schenk een scheut bouillon erbij en roer glad.
4. Herhaal dit totdat alle bouillon gebruikt is.
5. Kook de soep al roerend zachtjes 3 minuten.
6. Meng de helft van de kookroom erdoor en breng op smaak met zout en peper.
7. Schep de garnalen erdoor en verwarm zonder te koken.
8. Serveer de soep in warme kommen.
9. Verdeel de rest van de kookroom als een swirl erover en bestrooi met de bosui.

TIP: Kies in dit recept in plaats van garnalen voor een vulling van stukjes hardgekookt ei, zalmsnippers, hamblokjes, paprikablokjes of croutons.

WIJNTIP: De meeste wijnen combineren niet zo goed met kerrie. De Nieuw-Zeelandse Te Waina Sauvignon Blanc weet er echter wel goed raad mee.



Biefreepjes met cumberlandsaus

Hoofdgerecht

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  2 biefstukken (à 100 g)
-  25 g boter
-  75 g gemengde bladsla
- voor de saus**
-  2 el rode jam (naar keuze)
-  50 ml port of druivensap
-  ½ sjalot (gesnipperd)
-  ½ tl mosterd
-  mespuntje cayennepeper
-  ½ tl gemberpoeder (djahé)
-  ½ sinaasappel (rasp en sap)
- voor de dressing**
-  1½ el olijfolie
-  1 el sinaasappelsap
-  ¼ tl worcestershiresaus

ZO MAAK JE HET:

1. Breng de ingrediënten voor de saus aan de kook en laat de saus daarna op de laagste stand zachtjes trekken.
2. Bestrooi de biefstukken met zout en peper.
3. Verhit de boter en bak hierin het vlees 2 minuten per kant.
4. Meng de ingrediënten voor de dressing en schep deze door de sla.
5. Snijd de biefstuk in reepjes en leg op warme borden.
6. Verdeel de cumberlandsaus erover en leg een pluk sla ernaast.

WIJNTIP: De rijkdom van dit stevige lunch gerecht brengt ons bij de Australische Stoney Creek. Een rode blend van shiraz, grenache en petit verdot.



Kwarktrifle met stoofpeertjes

Nagerecht

 25 + 45 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  250 g kwark
-  ½ tl kaneelpoeder
-  100 g kandijkoekjes of speculaasjes (verkruid)
-  25 g amandelschaafsel
-  **voor de peren**
-  500 g stoofpeer (geschild, in kwarten)
-  ½ citroen (schoongeboend)
-  125 ml rode wijn of rode bessensap
-  25 g lichtbruine basterdsuiker
-  ½ kaneelstokje
-  2 kruidnagels

ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDEN

1. Verwijder het klokhuis van de stoofperen en stoof ze met alle ingrediënten voor de peren circa 45 minuten op een lage stand, tot de peren zacht zijn.
2. Laat daarna afkoelen in de koelkast (dit kan ook een dag van tevoren).

BEREIDEN

3. Snijd de stoofpeertjes in stukjes.
4. Klop de kwark los met de kaneel.
5. Schep een laagje koekkrumels in 2 glazen.
6. Verdeel daarover een laag stoofpeertjes en daarover de kaneelkwark.
7. Leg nog wat peertjes erop.
8. Rooster de amandelen in een droge, hete koekenpan goudbruin en strooi over de trifle.

TIP: Stoofpeertjes over van dit recept? Serveer ze als compote bij een vleesgerecht of als dessert met roomijs, Griekse yoghurt of kwark.

