

Fusion menu

2 personen

Als je een groepje hobbykoks bij elkaar zet, wordt het al snel een gezellige boel. Samen koken, samen eten, samen de liefde voor koken delen en natuurlijk tips met elkaar uitwisselen.

Filo-nestje met garnalentartaar

Voorgerecht



30 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg

- 2 vellen filodeeg (ontdooit)
- 25 g boter (gesmolten)

voor de aioli

- 1 eidooier
- 1 tl citroensap
- 1 teentje knoflook (geperst)
- 75 ml zonnebloemolie
- 75 ml olijfolie

voor de vis

- 125 g garnalen (gepeld, roze)
- ¼ citroen (rasp)
- ¼ bosje koriander (fijngenhakt) en koriander (om te garneren)
- chilipepervlokken

Materiaal: muffinvorm (ingevet), keukenpapier, keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Bestrijk de deegvellen met boter en snijd elk vel in 6 stukjes.
3. Bekleed 2 holtes van de muffinvorm elk met 6 stukjes deeg.
4. Leg ze onregelmatig over elkaar heen met de punten naar boven, zodat een gekarteld nestje ontstaat.
5. Bak de deegnestjes in het midden van de oven in circa 20 minuten goudbruin.
6. Laat afkoelen.
7. Klop de eidooier met het citroensap en de knoflook goed los.
8. Giet beide oliën geleidelijk al kloppend erbij, tot de aioli zo dik is als mayonaise.
9. Breng op smaak met zout.
10. Spoel de garnalen in een vergiet af onder koud water en dep droog met keukenpapier.
11. Hak de garnalen fijn met een mes of maal kort in de keukenmachine.
12. Meng met de citroenrasp, koriander, een snufje zout en chilipeper.
13. Zet de filo-nestjes op borden en verdeel de garnalentartaar erover.
14. Bedruppel met de aioli en garneer met koriander.
15. Serveer de rest van de aioli er los bij, zodat men naar eigen smaak deze kan gebruiken.

TIP: Vervang de koriander in dit recept door peterselie.

WIJNTIP: Bij garnalen en citroen schenken we graag een frisse witte wijn. De koriander en chilivlokken leggen de link naar een Sauvignon Blanc.

Rosbiefcarpaccio met gegrilde portobello en pecan-pesto

Bijgerecht



20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ½ bosje basilicum
- 25 g ongezouten pecannoten
- 1/2 teentje knoflook (geperst)
- 25 g pecorino of Parmezaanse kaas (geraspt)
- 50 ml olijfolie



-  1 portobello
-  olijfolie
-  3 takjes tijm (gerist)
-  100 g rosbeef (vleeswaren)
-  klein handje waterkers of veldsla

Materiaal: keukenmachine, grillpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Maal de basilicum met de pecannoten, knoflook en kaas in de keukenmachine fijn.
2. Giet de olie langzaam erbij terwijl de machine draait.
3. Breng de pesto op smaak met zout en peper.
4. Houd apart.
5. Snijd de portobello in plakken van ½ cm dik en bestrijk aan beide kanten met olijfolie.
6. Verhit de grillpan op middelhoge stand en rooster hierin de plakken portobello in een paar minuten aan beide kanten bruin.
7. Leg ze op een plank met keukenpapier om af te koelen en uitlopend vocht te absorberen.
8. Bestrooi met zout, peper en tijm.
9. Verdeel de rosbeef over het midden van de grote borden en verdeel de plakjes portobello in een waaier erover.
10. Bedruppel met de pesto en garneer met een pluk waterkers of veldsla.
11. Serveer direct.
12. Lekker met focaccia brood.

TIP: Blijft er van dit recept nog een beetje pesto over? Deze kun je afgedekt nog een paar dagen bewaren in de koelkast.

WIJNTIP: Een klassieke wijn bij rosbeef en paddenstoelen is een Bourgogne Pinot Noir. Iets avontuurlijker is de combinatie met een Lambrusco Rosso.

Pastei met gegrilde groenten

Hoofdgerecht



60 + 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  1 aubergine
-  1 zoete aardappel (schoongeboend)
-  1 courgette
-  olijfolie
-  1 rode puntpaprika
-  bloem (om te bestuiven)
-  ½ blik croissantdeeg (groot)
-  100 g zachte geitenkaas (verkruid)
-  1 el Provençaalse kruiden

Materiaal: keukenpapier, grillpan, halve cakevorm (ingevet)

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Snijd de aubergine, zoete aardappel en courgette in de lengte in plakken van ½ cm dik.
2. Bestrooi de aubergineplakken aan beide kanten met zout en leg ze tussen een stuk keukenpapier.
3. Leg een plank met iets zwaars erop en laat 30 minuten staan.

Bereiden

4. Verhit de grillpan en bestrijk met olijfolie.
5. Rooster hierin de aardappel- en courgetteplakken aan beide kanten mooi bruin.
6. Snijd intussen de paprika in de lengte in vieren en rooster deze stukken ook aan beide kanten.
7. Veeg de aubergines af en druk het vocht met keukenpapier goed eruit.
8. Bestrijk de aubergineplakken aan beide kanten met olie en rooster ze om en om bruin en gaar.
9. Bestrooi alle gegrilde groenten met zout en peper en laat op keukenpapier uitlekken en afkoelen.
10. Bestuif de halve cakevorm met bloem.
11. Bekleed de vorm met het croissantdeeg en laat een stuk deeg over de rand hangen.
12. Verwarm de oven voor op 180°C.
13. Leg een laagje gegrilde zoete aardappel op het deeg en verdeel wat geitenkaas erover.
14. Bestrooi met Provençaalse kruiden.
15. Vervolg met de rest van de groenten en zoete aardappel tot alles is gebruikt.
16. Verdeel tussen alle laagjes een beetje geitenkaas en Provençaalse kruiden.
17. Druk de laagjes steeds goed aan.
18. Vouw het overhangende deeg over de vulling en bak circa 25 minuten in het midden van de oven.



19. Verlaag de oventemperatuur naar 150°C.
20. Neem de pastei uit de vorm en zet op een bakplaat.
21. Bak nog circa 10 minuten verder in de oven.
22. Laat iets afkoelen, zet de pastei op een schaal en snijd in dikke plakken.

WIJNTIP: Gebruik je in een vegetarisch gerecht Provençaalse kruiden en geitenkaas? Dan kan je er altijd een lichtgekleurde rosé bij schenken.

Griesmeelkoekjes met pistache-parfait

Nagerecht



30 + 20 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het ijs

- 100 g pistachenoten (gepeld)
- 250 ml slagroom
- 100 g fijne tafelsuiker

voor de koekjes

- 125 g zachte boter
- 40 g poedersuiker
- ½ zakje vanillesuiker
- 150 g bloem
- ½ tl bakpoeder
- 0.5 ei (losgeklopt)
- 3 el griesmeel

voor de siroop

- 225 g fijne tafelsuiker
- ¼ citroen (schoongeboend)



Materiaal: keukenmachine, vershoudfolie, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Maal de pistachenoten fijn in de keukenmachine.
2. Klop de slagroom stijf met de suiker.
3. Houd 1 eetlepel pistachenoten apart.
4. Schep de rest van de noten door de slagroom en verdeel over 4 glaasjes.
5. Dek af met folie en zet in de diepvries.
6. Klop intussen de boter met de poeder- en vanillesuiker romig met een mixer.
7. Voeg de bloem en bakpoeder toe en klop op een lage stand verder.
8. Voeg het ei toe en kneed tot een zacht deeg.
9. Voeg het griesmeel toe, meng goed en laat het deeg minimaal 30 minuten rusten in de koelkast.
10. Breng voor de siroop 240 ml water met de suiker en citroen aan de kook tot de suiker is gesmolten.
11. Laat 10 minuten pruttelen op een lage stand.
12. Verwijder de citroen en laat de siroop staan.

Bereiden

13. Verwarm de oven voor op 160°C.
14. Vorm 12 balletjes van het deeg en leg ze met tussenruimte op de bakplaat.
15. Bak de koekjes in het midden van de oven in circa 20 minuten goudbruin.
16. Neem ze uit de oven en bedruip direct met de siroop. Laat de koekjes afkoelen tot lauwwarm.
17. Neem vlak voor het serveren 2 glaasjes met parfait uit de diepvries en doop ze in heet water.
18. Stort de parfait op de bordjes en leg 3 koekjes erbij.

TIP: Lekker met koffie. En... morgen nog een lekker toetje!