

Social media menu

2 personen

Ook met z'n tweetjes wil je soms helemaal uitpakken. Maak er een feestje van aan tafel met dit lekkere viergangenmenu, perfect op maat voor twee personen.

Pastachips met fetadip

Voorgerecht

 15 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  125 g farfalle
-  ½ el olijfolie
-  ½ tl knoflookpoeder
-  25 g Parmezaanse kaas (geraspt)
-  ½ tl gedroogde oregano
-  25 g feta
-  50 g roomkaas
-  3 sprietjes bieslook (fijnggehakt)

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Kook de pasta beetgaar in water met zout.
3. Giet af en laat goed uitlekken.
4. Meng de farfalle met de olijfolie, knoflookpoeder, Parmezaanse kaas, oregano, zout en peper.
5. Spreid uit over de bakplaat en bak de pastachips in de oven in circa 20 minuten krokant.
6. Schep halverwege om.
7. Prak intussen de feta, roomkaas en bieslook tot een romige dip.
8. Serveer de pastachips met de feta-dip.

TIP: Nog krokantere pastachips? Bak ze in een airfryer.

TIP: Let op: de kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.



Corn ribs met koriandersalsa

Bijgerecht

 20 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  2 maiskolven
-  1 tl gerookt paprikapoeder
-  ½ tl knoflookpoeder
-  ½ tl komijnpoeder (djinten)
-  5 el zonnebloemolie
-  ½ bosje koriander
-  1 limoen (rasp en sap)
-  25 g crème fraîche
-  1 lente-/bosui (in dunne ringen)

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Snijd de maiskolven met een groot en scherp mes voorzichtig in de breedte doormidden.
3. Snijd ze vervolgens in de lengte door en snijd deze helften ook weer door zodat er in totaal 16 partjes ontstaan.
4. Meng de paprika-, knoflook- en komijnpoeder met zout, peper en 1 eetlepel zonnebloemolie.



- Bestrijk de mais rondom met dit mengsel en rooster ze op de bakplaat in de oven in 15-20 minuten goudbruin.
- Keer halverwege.
- Maal intussen de koriander, overige olie, limoenrasp en -sap in een vijzel tot een grove salsa.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Garneer de ribs met wat schepjes crème fraîche en besprenkel met de koriandersalsa naar smaak.
- Bestrooi met de bosui.

California sushi bake

Hoofdgerecht

 25 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  100 g sushirijst
-  ½ el sesamolie
-  ½ el Japanse rijstazijn
-  2 el mayonaise
-  1 el chilisaus
-  5 surimi-krabsticks (in stukjes)
-  50 g gerookte zalm (in stukjes)
-  2 lente-/bosuitjes (in dunne ringen)
-  1½ el sesamzaad
-  2 nori-vellen
-  ½ avocado (in plakjes)
-  3 radijsjes (in dunne plakjes)

Materiaal: kleine ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

- Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Bereid de sushirijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- Meng met de sesamolie en rijstazijn.
- Meng de mayonaise met 1 eetlepel sriracha- of chilisaus en roer de surimi, zalm en bosui erdoor.
- Verdeel de rijst over de bodem van een kleine ovenschaal en druk iets aan.
- Verdeel het vismengsel in een laag erover en bestrooi met het sesamzaad.
- Maak met extra sriracha of chilisaus een zigzagpatroon erover en bak de schotel circa 15 minuten in de oven.
- Zet de schaal op tafel en snijd vierkante blokjes.
- Schep steeds een blokje op een stuk nori en maak af met de avocado en radijs.



Avocado-limoenijs

Nagerecht

 10 minuten + 3 uur

DIT HEB JE NODIG:

-  2 avocado's
-  ½ blik gecondenseerde melk
-  1 limoen (rasp en sap)
-  2 el kokosschaafsel

Materiaal: afsluitbare bak

ZO MAAK JE HET:

Vorbereiden

- Pureer het vruchtvlees van de avocado's met de gecondenseerde melk, limoenrasp en -sap.
- Zet dit mengsel in een afsluitbare bak minimaal 3 uur in de diepvries.

Bereiden

- Haal het ijs circa 20 minuten voor serveren uit de diepvries.
- Rooster de kokosnippers in een droge, hete koekenpan.
- Schep bollen van het ijs in kommen en bestrooi met de kokos.

