

Zomer menu 2

2 personen

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

Carpaccio met citroensalsa

Voorgerecht

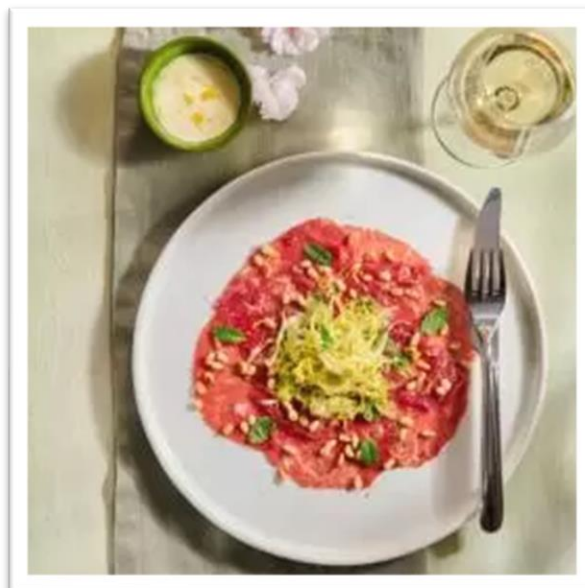
 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  ½ citroen (schoongeboend)
-  1 el olijfolie extra vergine
-  ½ mespunt mosterd
-  ½ tl honing
-  1 el pijnboompitten
-  1 pakje carpaccio
-  ½ handje munt (fijnggehakt)
-  ½ stronkje witlof (fijngesneden)
-  1 el mayonaise

ZO MAAK JE HET:

1. Rasp de schil van de citroen fijn.
2. Snijd de overgebleven witte schil rondom van de citroen en snijd het vruchtvlees tussen de vliesjes uit.
3. Verwijder de pitjes en snijd het vruchtvlees in fijne stukjes.
4. Meng dit met ¾ van de citroenrasp, de olijfolie, mosterd en honing en roer goed door.
5. Rooster de pijnboompitten in een droge, hete koekenpan en houd apart.
6. Verdeel de carpaccio over 2 borden.
7. Maal peper erover.
8. Schep de munt door de citroensalsa en verdeel dit in het midden over het vlees.
9. Garneer met de fijngesneden witlof en pijnboompitten.
10. Meng de mayonaise met de overige citroenrasp en serveer het gerecht met deze citroenmayonaise.



Tompouce van Parmezaan crackers met paddenstoelenvulling

Bijgerecht

 30 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  125 g Parmezaanse kaas (geraspt)
-  25 g bloem
-  ½ tl rozemarijn
-  2 el ricotta
-  ½ sjalot (fijnggehakt)
-  ½ handje rucola (fijnggehakt) en rucola (om te garneren)
-  ½ el olijfolie
-  50 g oesterzwammen (in repen)
-  50 g shiitakes (gehalveerd)
-  peterselie (om te garneren)

Materiaal: bakplaat met bakpapier, grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Meng de Parmezaan met de bloem, rozemarijn en flink wat peper.
3. Verdeel dit mengsel met 2 lepels in 4 rechthoekige hoopjes met veel tussenruimte over de bakplaat, de crackers lopen uit.
4. Bak de crackers in het midden van de oven in circa 15 minuten goudbruin.
5. Laat ze niet te donker worden, want dan wordt de kaas bitter.
6. Neem de bakplaat uit de oven en schuif de crackers met het bakpapier op het werkvlak om af te koelen en hard te worden.



7. Roer de ricotta los met de sjalot, rucola en peper.
8. Verhit de grillpan en bestrijk met een beetje olie.
9. Rooster hierin de paddenstoelen in een paar minuten om en om mooi bruin en breng op smaak met zout en peper.
10. Snijd grote exemplaren in repen.
11. Leg op elk bord een Parmezaan cracker en verdeel de ricotta erover.
12. Verdeel hierover de paddenstoelen en leg weer een cracker erop.
13. Garneer met een paar blaadjes rucola en peterselie. Serveer direct.

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.

TIP: Vervang de oosterzwammen en shiitakes in dit recept door een bakje gemengde paddenstoelen.

Kabeljauw met ansjovisboter en pikante groenten

Hoofdgerecht

 40 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  2 lente-/bosuitjes
-  3 radijsjes
-  ½ rode peper (in dunne reepjes, zaadlijsten verwijderd)
-  ¼ komkommer (in dunne repen)
-  ¼ citroen (sap)
-  olijfolie
-  300 g kabeljauwfilets (in gelijke stukken)
-  ½ el bloem
-  ¼ bosje dille (grof gehakt)
- voor de boter**
-  100 g boter (in blokjes)
-  1 blikje ansjovisfilet
-  1 teentje knoflook (geperst)
-  1 el citroenrasp

Materiaal: keukenmachine, vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Mix de boter in de keukenmachine romig en voeg de ansjovis (zonder de olie), knoflook en citroenrasp toe.
2. Mix tot een gladde en romige boter.
3. Maal nog wat peper erover, schep op een stuk vershoudfolie en rol op.
4. Bewaar in de koelkast.
5. Snijd de worteltjes en het donkerste uiteinde van de bosui weg en snijd in 3 stukken.
6. Snijd de stukken in de lengte door en snijd deze weer in flinterdunne reepjes.
7. Snijd de radijsjes in plakjes en snijd deze weer in reepjes.
8. Schep alle groentereepjes in een kom door elkaar met wat citroensap, olijfolie en zout.
9. Laat afgedekt 30 minuten marineren.

Bereiden

10. Bestuif de kabeljauwfilets rondom met zout, peper en bloem.
11. Verhit een paar eetlepels olijfolie in een grote koekenpan en bak hierin de kabeljauw op middelhoge stand in 5-8 minuten aan beide kanten goudbruin en gaar.
12. Snijd intussen 4 plakjes van de ansjovisboter en schep de dille door de pikante groenten.
13. Rangschik de groenten netjes op borden en leg een visfilet erop.
14. Serveer direct met een plakje ansjovisboter erbij.

TIP: Je hebt maar de helft van deze ansjovisboter nodig, gebruik de andere helft om een toastje te besmeren.



Chocolade crumble-taartjes met frambozen

Nagerecht

 20 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  25 g zelfrijzend bakmeel
-  25 g amandelmeel of blanke amandelen (gemalen)
-  ½ tl cacaopoeder
-  35 g lichtbruine basterdsuiker
-  25 g pure chocolade (fijnggehakt)
-  35 g gezouten boter (in kleine blokjes)
-  100 g roomijs
-  1 zoete appel (geschild, in blokjes)
-  200 g verse frambozen of diepvriesframbozen en
-  25 g frambozen (om te garneren)
-  munt (om te garneren)
-  grof zeezout (om te bestrooien) [optioneel]

Materiaal: 2 eenpersoons ovenschaaltjes (ingevet)

ZO MAAK JE HET:

1. Meng het bakmeel, amandelmeel, de cacao, suiker en chocolade door elkaar en wrijf de blokjes boter er met koele vingertoppen doorheen tot een kruimelig mengsel.
2. Neem het roomijs uit de diepvries.
3. Verwarm de oven voor op 180°C.
4. Verdeel de appelblokjes over de schaaltes.
5. Pureer 2 eetlepels frambozen en verdeel de rest over de schaaltes.
6. Verdeel het kruimeldeeg over het fruit en bak in het midden van de oven in circa 30 minuten goudbruin.
7. Schep intussen de gepureerde frambozen door het ijs en zet terug in de diepvries.
8. Neem de crumbles uit de oven en laat afkoelen tot lauwwarm.
9. Serveer met een royale bol ijs en garneer met munt en frambozen.
10. Bestrooi naar smaak met een snuf grof zeezout.

