

Hollandse Klassiekers menu

2 personen

Deze vier gerechten zijn niet meer weg te denken uit de Nederlandse keuken; En ze zijn niet voor niets klassiekers geworden! In dit menu bereid je ze op de allerlekkerste manier.

Frisse huzarensalade

Voorgerecht



35 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g vastkokende aardappels (geschild, in kleine blokjes)
- 1 ei
- 125 g frizure appels (in kleine blokjes)
- 100 g fricandeau (fijngesneden, vleeswaren)
- 40 g zoetzure augurken (in zeer kleine blokjes) en zoetzure augurk (om te garneren, in zeer kleine blokjes)
- 1 sjalot (fijngesnipperd)
- 1 el mayonaise en mayonaise (om te garneren)
- ½ el zure room
- Een enkele blaadje kropsla
- ½ bosje peterselie (fijnggehakt)

Materiaal: schone theedoek

ZO MAAK JE HET:

1. Blancheer de aardappelblokjes in 3-5 minuten beetgaar in water met zout.
2. Giet af en spoel onder koud water af.
3. Laat goed uitlekken op een schone doek.
4. Kook ondertussen het ei hard.
5. Pel het ei en hak fijn.
6. Meng de appel, fricandeau, fijngesneden augurk en sjalot met de aardappelblokjes en ei in een grote kom.
7. Schep de mayonaise en zure room erdoor.
8. Serveer de huzarensalade met blaadjes sla en garneer met extra mayonaise en augurken.
9. Bestrooi met de peterselie.

WIJNTIP: Schenk bij deze klassieke huzarensalade en nostalgische wijn, zoals een Pinot Blanc, deze is een eigentijds alternatief voor chardonnay.

Zomerse bouillon

Bijgerecht



20 + 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 prei (gewassen)
- 1 stengel bleekselderij
- ½ winterwortel (geschrapt)
- ½ ui (in stukken)
- 1 teentje knoflook
- ¼ bosje peterselie
- 1 takje tijm
- 1 laurierblaadje
- ½ kruidnagel
- 3 zwarte peperkorrels

voor de vulling

- 125 g diepvriesdoperwten
- 1 el peterselie (fijnggehakt)
- 1 eel munt (fijnggehakt)
- 1 lente-/bosui (in ringetjes)
- 1 el olijfolie extra vergine



ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Snijd alle groenten voor de bouillon in stukken en leg met de ui, knoflook, kruiden en specerijen in een (soep)pan.
2. Giet 650 ml water erop en laat circa 30 minuten zachtjes koken.
3. Giet de bouillon door een zeef in een andere pan en laat goed uitlekken.

Bereiden

4. Breng de bouillon opnieuw aan de kook en laat 10 minuten inkoken, zodat de smaak krachtiger wordt.
5. Breng op smaak met zout.
6. Kook de doperwten nog 5 minuten mee.
7. Schep de soep in kommen en bestrooi met de groene kruiden en bosui.
8. Schep olijfolie erover.

Gehaktballetjes met Hasselback-aardappelen en snijbonen

Hoofdgerecht



20 + 50 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 snee witbrood (verkruid, zonder korst)
- 250 g half-om-half gehakt
- 1 el grove mosterd
- 1 kleine sjalot (gesnipperd)
- 1 ei (losgeklopt)
- 250 g snijbonen
- 4 middelgrote vastkokende aardappels
- olijfolie
- boter
- ½ teentje knoflook (geperst)
- ½ el tijm



ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Leg het brood in een kom en besprenkel met 2 eetlepels water.
2. Laat 5 minuten staan en verkruid.
3. Kneed het brood met het gehakt, de mosterd, sjalot, ei, zout en peper.
4. Vorm 4 balletjes van het gehakt en laat afgedekt minimaal 30 minuten opstijven in de koelkast.
5. Snijd intussen de snijbonen in de lengte in dunne repen.

Bereiden

6. Verwarm de oven voor op 200°C.
7. Leg 2 pollepels op het werkvlak en leg steeds 1 aardappel tussen de stelen.
8. Snijd de aardappel met een scherp mes elke 4 mm in, tot het mes de stelen raakt.
9. Leg de ingesneden aardappels in een ovenschaal en besprenkel met olijfolie.
10. Strooi wat zout tussen de laagjes en bak in het midden van de oven in circa 50 minuten gaar en knapperig.
11. Bestrijk tussendoor met olie uit de schaal.
12. Verhit na 30 minuten oventijd 2 eetlepels boter en 2 eetlepels olijfolie in een braadpan, tot de boter bruist.
13. Bak hierin de gehaktballetjes circa 5 minuten rondom aan.
14. Voeg de knoflook en tijm toe en fruit mee.
15. Giet een paar eetlepels water erbij en laat de balletjes circa 10 minuten garen in de jus.
16. Blancheer intussen de snijbonen in circa 3 minuten beetgaar in water met zout en giet af.
17. Neem de balletjes van de warmtebron en voeg een klontje koude boter toe aan de jus.
18. Leg het deksel op de pan en draai de pan rond tot de boter gesmolten is.
19. Serveer de gehaktballetjes met de jus, aardappels en snijbonen.

WIJNTIP: Deze combinatie met gehaktballen vraagt haast om een Côte du Rhône.

Bitterkoekjespudding met rumbonen

Nagerecht

 60 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  ½ vanillestokje (opengesneden)
-  150 ml melk
-  30 g suiker
-  ½ el maïzena
-  1 eidooier (losgeklopt)
-  1 tl amandelaroma (bakproducten)
-  150 ml slagroom
-  75 g bitterkoekjes (grof verkruimeld) en 2 bitterkoekjes (om te garneren, grof verkruimeld)
-  25 g pure chocolade (grof gehakt)
-  4 rumbonen of 20 chocolade mokkaboontjes (om te garneren)

Materiaal: 2 grote coupes of glazen, vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Schraap het merg uit het halve vanillestokje en voeg met dit stokje toe aan de melk.
2. Houd ½ eetlepel suiker apart en voeg de rest toe aan de melk.
3. Kook een paar minuten op een lage stand.
4. Roer in een kom de achtergehouden suiker met de maïzena, eidooier en ½ eetlepel water of melk glad.
5. Neem het vanillestokje uit de melk en giet de hete melk in de kom.
6. Klop goed door en giet alles terug in de pan.
7. Laat op de laagste stand nog minimaal 2 minuten al roerend tegen het kookpunt aan garen.
8. Voeg het aroma toe aan het melkmengsel.
9. Giet terug in de kom en laat afkoelen.
10. Roer af en toe door.
11. Klop de slagroom stijf.
12. Spatel in 2 delen door de custard en schep de verkruimelde bitterkoekjes en chocolade erdoor.
13. Spoel de coupes of glazen om met koud water en schep het roommengsel erin.
14. Dek af met folie en zet circa 1 uur in de koelkast.
15. Garneer met rumbonen en extra bitterkoekjes.

WIJNTIP: De amandelen, vanille en chocolade combineren perfect met een Tawny Port. Schenk deze zoete versterkte wijn op zo'n 12°C.



Bron: [Boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)