

Nieuwe Nostalgie menu

2 personen

Zin gekregen om lekker aan de slag te gaan met gerechten van vroeger? In dit Nieuwe Nostalgie menu laten wij je zien hoe je makkelijk kookt zonder pakjes en zakjes, gaan we aan de slag met een nieuwe AGV én gaan we nostalgisch bakken. Kortom, genoeg zelfgemaakt lekkers dat je weer even helemaal terugbrengt naar vroeger. Smakelijk!

Groentesoep met krokante soepstengels

Voorgerecht



90 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 400 g runderpoulet
- 3 runderbouillontabletten
- 1 ui (in grove stukken)
- 1 kleine prei (in grove stukken)
- 1 bosje bladselderij (grof gesneden)
- 1 kleine winterwortel (in grove stukken)

voor de vulling

- 250 g rundergehakt
- 1 zakje gehaktkruiden
- 1 kleine winterwortel (in smalle reepjes)
- 1 ui (gesnipperd)
- 1 prei (in ringen)
- bloemkool (in kleine roosjes)
- 100 g sperziebonen (gehalveerd)
- 75 g vermicelli

voor de soepstengels

- 3 plakjes bladerdeeg (ontdooit)
- 1 ei (losgeklopt)
- verse Italiaanse kruiden (naar keuze)
- zaden (naar keuze)
- kaas (geraspt)

Materiaal: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Breng het rundvlees met 1,5 liter water, de bouillonblokjes, ui, prei, helft van de bladselderij en winterwortel in een soeppan aan de kook.
2. Schep af en toe het schuim eraf.
3. Laat de bouillon zonder deksel circa 1 uur tegen de kook aan zachtjes trekken, tot het vlees gaar is.
4. Verwarm voor de soepstengels de oven voor op 180°C.
5. Snijd elke plak bladerdeeg in 5 stroken.
6. Leg ze met ruimte ertussen op de bakplaat, draai tot een spiraal en bestrijk met ei.
7. Strooi afwisselend kruiden, zaden en kaas erover zodat je diverse stengels krijgt.
8. Bak ze in het midden van de oven in 12-14 minuten lichtbruin en krokant.
9. Laat afkoelen.

Bereiden

10. Zeef de soep, schep het vlees uit de zeef en gebruik de bouillon als basis.
11. Meng voor de vulling het gehakt met de gehaktkruiden en vorm er kleine balletjes van.
12. Schep de wortel, ui, prei, bloemkool en sperziebonen door de bouillon en laat 10 minuten zachtjes koken.
13. Schep de gehaktballetjes en vermicelli erdoor en kook zachtjes 5 minuten.
14. Voeg de rest van de bladselderij met de eventueel iets kleiner gesneden runderpoulet toe aan de soep.

TIP: Deze hoeveelheid is goed voor twee dagen.

TIP: Vervang in deze groentesoep de diverse groenten voor de vulling door 400 gram grof gesneden soepgroenten.



Witlofsalade met appel en bleekselderij

Bijgerecht

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  2 stronkjes witlof (in reepjes)
-  1 stengel bleekselderij (in boogjes)
-  1 appel (in dunne reepjes)
-  ½ citroen (sap)
-  1 el yoghurt
-  1 el mayonaise
-  40 g walnoten (grof gehakt)
-  ½ rode ui (fijngesnipperd)

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de witlof met de bleekselderij en appel en besprenkel met het citroensap.
2. Voeg de yoghurt, mayonaise, gehakte walnoten en 1ui toe en meng alles goed door elkaar.



Bloemkool uit de oven met krieltjes en karbonade

Hoofdgerecht

 15 minuten

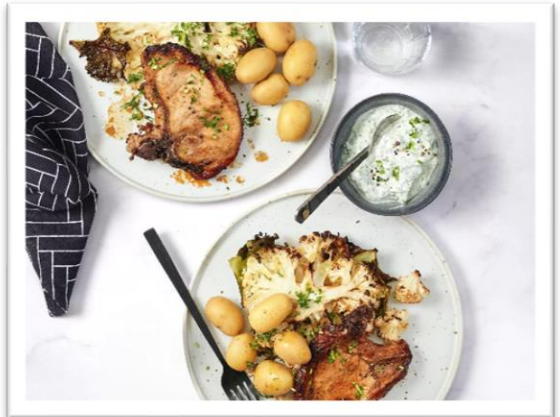
DIT HEB JE NODIG:

-  ½ bloemkool (à 400 g)
-  2 el olijfolie
-  500 g krieltjes met schil
-  ½ el boter
-  2 ribkarbonades
- voor de saus**
-  4 el Griekse yoghurt
-  1 teentje knoflook (geperst)
-  2 takjes peterselie (fijnggehakt)
-  2 sprietjes bieslook (fijnggehakt)

Materiaal: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Kook intussen de krieltjes in circa 12 minuten beetgaar.
2. Verhit de boter in een koekenpan en bak hierin de karbonades in 10 minuten rondom gaar en goudbruin.
3. Breng op smaak met zout en peper.
4. Verwarm de oven voor op 200°C.
5. Snijd de bloemkool horizontaal in plakken van 2 cm dik.
6. Laat eventueel wat blad eraan zitten, dit wordt knapperig in de oven.
7. Verdeel de bloemkool over de bakplaat en besprenkel met de olijfolie en een snuf zeezout.
8. Gril de bloemkool in de oven in circa 25 minuten gaar en goudbruin.
9. Keer halverwege.
10. Meng de yoghurt, knoflook, peterselie en bieslook tot een saus.
11. Breng op smaak met zout en peper.
12. Serveer de geroosterde bloemkool met de tuinkruidensaus, krieltjes en karbonade.



Monchou taart met kersen

Nagerecht

 25 + 150 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  40 g boter
-  100 g kandijkoekjes (verkruid)
-  125 ml slagroom
-  ½ zakje slagroomversteviger
-  ½ zakje vanillesuiker
-  100 g monchou of roomkaas
-  40 g witte basterdsuiker
-  1 blik vlaaivulling kersen

Materiaal: springvorm (18 cm ø), bakpapier

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Bekleed de bodem van de ingevette springvorm met bakpapier.
2. Smelt de boter en meng de koekkruiden erdoor.
3. Verdeel dit mengsel over de bodem van de springvorm en druk aan met de achterkant van een vochtige lepel.
4. Zet de vorm 30 minuten in de koelkast.

Bereiden

5. Klop de slagroom met de slagroomversteviger en vanillesuiker lobbige.
6. Voeg de monchou met de basterdsuiker toe en mix kort op de laagste stand.
7. Neem de bakvorm uit de koelkast en verdeel het roomkaasmengsel gelijkmatig erover.
8. Laat de taart minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.
9. Verdeel het vlaaifruit over de taart en bewaar tot het serveren in de koelkast.



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