

Winter menu

2 personen

Bij winters eten denk je al gauw aan soep, stampot en worst. Typisch Hollandse kost! Maar winter is ook heerlijke romige paddenstoelensoep, flammkuchen en lamskoteletten. Tip: maak extra veel van de soep, dan kun je er nog een paar dagen mee vooruit. Of vries het in, zodat je op ieder gewenst moment een lekkere kop soep kunt eten. Pak dit weekend uit in de keuken met een verfijnd viergangenmenu vol heerlijke, winterse smaken.

V Romige paddenstoelensoep met paddenstoelenolie

Voorgerecht

⌚ 40 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍄 100 g gemengde paddenstoelen (schoongeveegd)
- 🍄 ½ sjalot (grof gehakt)
- 🍄 ½ teentje knoflook (fijngesneden)
- 🍄 250 ml groentebouillon
- 🍄 50 ml crème fraîche
- 🍄 1 el Parmezaanse kaas (geraspt)
- voor de olie**
- 🍄 130 ml olijfolie
- 🍄 5 g gedroogde paddenstoelen

Materiaal: staafmixer

ZO MAAK JE HET:

Vorbereiden

1. Verwarm de olie met de gedroogde paddenstoelen circa 15 minuten op een lage stand.
2. De olie verandert dan van kleur en neemt de aroma's van de paddenstoelen in zich op.
3. Schenk de olie in een afsluitbare fles en laat afkoelen voor gebruik.

Bereiden

4. Hak de gemengde paddenstoelen grof.
5. Verhit 2 eetlepels van de paddenstoelenolie en bak hierin de paddenstoelen, sjalot en knoflook circa 10 minuten op middelhoge stand.
6. Giet de bouillon erbij en laat de soep circa 15 minuten zachtjes koken.
7. Voeg de crème fraîche toe en pureer met een staafmixer.
8. Serveer de soep in kleine kommetjes of glazen.
9. Bestrooi met de kaas en druppel wat paddenstoelenolie in de soep.

TIP: Gebruik voor de olie eventueel 150 gram verse paddenstoelen in plaats van gedroogde en pureer de olie voor gebruik.

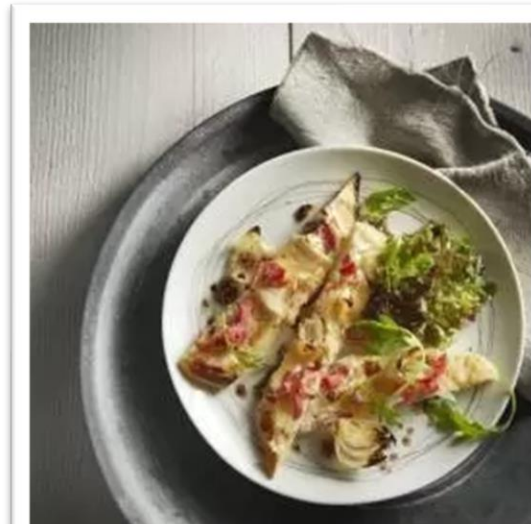
Flammkuchen met bacon en knolselderij

Bijgerecht

⌚ 25 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍄 15 g boter
- 🍄 ½ ui (in partjes)
- 🍄 ¼ knolselderij (geschild, in dunne plakjes)
- 🍄 75 g mix voor pizzabodem
- 🍄 ½ el bloem
- 🍄 65 ml crème fraîche
- 🍄 1½ el volle kwark
- 🍄 40 g bacon (in reepjes, dikke plak)
- 🍄 1 el olijfolie
- 🍄 ½ el azijn
- 🍄 25 gram gemengde sla



ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Smelt de boter in een pan en fruit hierin de ui en knolselderij zachtjes circa 5 minuten.
3. Bereid het pizzadeeg volgens de aanwijzingen op de verpakking.
4. Bestuif een bakplaat met bloem en rol het deeg hierop uit tot een langwerpige lap.
5. Roer de crème fraîche en kwark door elkaar en bestrijk het deeg ermee.
6. Verdeel de baconreepjes en het knolselderijmengsel erover.
7. Bak de flammkuchen circa 15 minuten in het midden van de oven.
8. Klop de olie en azijn door elkaar en maak de sla aan met deze dressing.
9. Neem de flammkuchen uit de oven, snijd in repen en serveer op bordjes met een pluk sla.

Geroosterde lamskoteletten met pastinaak en tijm

Hoofdgerecht

 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  4 lamskoteletten
-  300 g pastinaken (geschild) of bloemkool (schoongemaakt)
-  2 takjes tijm (gerist) en 2 takjes tijm (om te garneren)
-  25 gram boter
-  **voor de marinade**
-  ½ el grove mosterd
-  1 el witte wijnazijn
-  ½ tl komijnpoeder (djinten)
-  ½ tl korianderpoeder (ketoembar)
-  1½ el olijfolie
-  1 teentje knoflook

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de ingrediënten voor de marinade goed door elkaar.
2. Bestrooi de lamskoteletten met zout en peper en bestrijk ze met de marinade.
3. Laat circa 10 minuten marineren.
4. Verwarm intussen de oven voor op 200°C.
5. Snijd elke pastinaak in 4 lange, dunne parten.
6. Kook de pastinaak in circa 10 minuten net gaar (voor bloemkool geldt circa 2 minuten).
7. Hak de tijmblaadjes fijn en prak door de boter.
8. Giet de pastinaak af, laat uitlekken en schep om met de tijmboter.
9. Leg de stukken pastinaak op een bakplaat en rooster in de oven in circa 15 minuten gaar.
10. Verhit een grillpan en gril de lamskoteletten in circa 5 minuten gaar.
11. Keer halverwege de grilltijd om.
12. Serveer de koteletten met de pastinaak en garneer met wat takjes tijm.

TIP 1: Lekker met aardappelpuree.

TIP 2: Vervang de lamskoteletten door varkenskoteletten of karbonades.

Hazelnoten-panna cotta met sinaasappel en karamelsaus

Nagerecht

 25 + 90 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  25 g blanke hazelnoten
-  2 blaadjes gelatine
-  50 ml melk
-  25 g poedersuiker
-  175 ml slagroom
-  25 g lichtbruine basterdsuiker
-  ½ tl boter
-  1 handsinaasappel

Materiaal: 2 eenpersoons puddingvormpjes (150 ml inhoud)



ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de hazelnoten goudbruin in een droge, hete pan en maal ze fijn.
2. Week de blaadjes gelatine in koud water tot ze helemaal zacht zijn.
3. Verwarm de melk met de poedersuiker en gemalen hazelnoten in een pannetje tot net onder het kookpunt.
4. Neem van de warmtebron, knijp de gelatine uit en roer door de warme melk.
5. Klop de slagroom lobbij en schep luchtig door het melkmengsel.
6. Verdeel het mengsel over de vormpjes en laat in 1 tot 1½ uur opstijven in de koelkast.
7. Maak intussen de karamelsaus.
8. Smelt de basterdsuiker met 25 ml water, de boter en een mespuntje zout in een pannetje.
9. Kook in tot een mooie, goudbruine karamel.
10. Neem van het vuur en laat afkoelen.
11. Schil de sinaasappels en snijd met een scherp mesje de partjes vruchtvlees tussen de vliesjes uit.
12. Stort de puddinkjes op mooie schoteltjes.
13. Schep de sinaasappelpartjes door de karamelsaus en schep bij de puddinkjes.

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