HOMEMADE
5 INGREDIËNTEN
PUUR - VERS - SMAAKVOL

5-ingrediënten recepten zijn kookrecepten waarbij je, naast basis ingrediënten uit de voorraadkast zoals peper, zout en olie, slechts vijf specifieke ingrediënten nodig hebt om een volwaardig gerecht te maken. Dit concept is ontworpen om koken toegankelijk, snel en betaalbaar te maken zonder in te leveren op smaak.

Waar komt het vandaan?

De trend van het koken met een minimaal aantal ingrediënten is ontstaan uit een tegenreactie op de complexe gastronomie en de steeds drukkere levensstijl van de moderne mens.

- **Jamie Oliver als pionier:** Hoewel het minimaliseren van ingrediënten niet nieuw is, werd het concept wereldwijd een gigantisch succes door de Britse chef-kok Jamie Oliver. Met zijn boek 5 Ingredients – Quick & Easy Food (2017) zette hij deze specifieke methode definitief op de kaart.
- **De 'Lean & Clean' beweging:** Tegelijkertijd speelde de opkomst van foodblogs en social media (zoals TikTok en Instagram) een grote rol. Consumenten zochten naar behapbare video's en snelle recepten die pasten binnen een druk gezinsleven of een klein budget.
- **Minimalisme in de keuken:** Het sluit aan bij de bredere maatschappelijke trend van minimalisme: minder verspilling, minder keuzestress en terug naar de essentie van pure smaken.

Waar moet je op letten?

Koken met weinig ingrediënten lijkt simpel, maar juist omdat er zo weinig elementen zijn, luistert de uitvoering nauw. Let vooral op de volgende zaken:

De ingrediënten

- **Kwaliteit is key:** Omdat je maar vijf smaken gebruikt, kun je mindere kwaliteit niet 'verbergen' achter een waslijst aan kruiden. Kies voor verse, smaakvolle producten.
- **Smaakbommen gebruiken:** Maak slim gebruik van ingrediënten die van zichzelf al enorm veel smaak dragen. Denk aan pesto, chorizo, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaten of gerookte zalm.
- **De 'gratis' ingrediënten:** Controleer altijd wat het recept verstaat onder 'voorraadkast-ingrediënten'. Vaak worden water, zout, peper, olijfolie/vet, suiker/honing en soms azijn of bloem niet meegeteld in de vijf ingrediënten.

De bereiding & balans

- **Textuur en contrast:** Een goed gerecht heeft contrast nodig. Let erop dat je binnen je vijf ingrediënten zorgt voor iets knapperigs, iets romigs of iets fris (zoals een kneepje citroensap).
- **Kooktechniek:** Omdat de ingrediënten simpel zijn, maakt de techniek het verschil. Het goudbruin bakken van vlees of het perfect roosteren van groenten in de oven geeft die diepe smaak die je anders uit bouillonblokjes of specerijenmixen haalt.
- **Portiegrootte en vulling:** Soms zijn 5-ingrediënten recepten erg minimalistisch. Let erop of het gerecht wel voldoende eiwitten, vezels en gezonde vetten bevat om verzadigend te zijn, of dat je er nog een simpele basissalade bij moet maken.

Hier is het uitgebreide menu waarbij je doordeweeks geniet van 4 gangen (licht en behapbaar) en in het weekend uitpakt met 5 tot 6 gangen.

Alle gerechten zijn gekozen uit de ondergenoemde 5-ingrediëntenrecepten.

Het Weekmenu (Maandag t/m Vrijdag)

Maandag: Italiaanse Klassiekers

- **Amuse:** Caprese prikkers met pesto
- **Voorgerecht:** Carpaccio van rode biet met geitenkaas en walnoten
- **Hoofdgerecht:** Romige tomaat-burrata pasta
- **Nagerecht:** Affogato al caffè

Dinsdag: Vis & Fris

- **Amuse:** Komkommer-zalmrolletjes met kruidenroomkaas
- **Voorgerecht:** Vitello tonnato in een glaasje
- **Hoofdgerecht:** Zalm uit de oven met citroen-dillelaagje

- **Bijgerecht:** Knapperige bimi met knoflook en amandelen
- **Nagerecht:** Citroen-posset met frambozen en een zandkoekje

Woensdag: Comfort & Vega

- **Amuse:** Meloen-prosciutto spiesjes met munt
- **Voorgerecht:** Romige courgettesoep met zalmsnippers (of vega zonder zalm)
- **Hoofdgerecht:** Gnocchi met gorgonzola, spinazie en walnoten
- **Nagerecht:** Eton mess met rood fruit en meringue

Donderdag: Hartig & Rijk

- **Amuse:** Geitenkaas-dadel bonbons omwikkeld met spek
- **Voorgerecht:** Gegrilde groene asperges met Serranoham
- **Hoofdgerecht:** Gevulde kipfilet met spinazie en roomkaas
- **Bijgerecht:** Geroosterde wortels met honing en tijm
- **Nagerecht:** Gevulde banaan uit de oven met chocolade en marshmallows

Vrijdag: Weekend-inluider

- **Amuse:** Paddenstoelen-truffel toast
- **Voorgerecht:** Bladerdeegtaartje met gekarameliseerde rode ui en feta
- **Hoofdgerecht:** Gevulde zoete aardappel met feta en zwarte bonen
- **Nagerecht:** Snelle tiramisu in een glaasje

Het Weekendmenu (zaterdag of zondag)

- **Amuse:** Coquille met erwtenpuree en uitgebakken spekkruimels
- **Voorgerecht:** Klassieke rundercarpaccio met pijnboompitten, rucola en truffelmayonaise
- **Tussengerecht 1 (Soep):** Krachtige bouillon van bospaddenstoelen met bosui
- **Tussengerecht 2 (Fris):** Spoom van prosecco en citroensorbet (om de smaakpapillen te neutraliseren)
- **Hoofdgerecht:** Biefstuk Tagliata met rucola, Parmezaan en balsamicocrème
- **Bijgerecht:** Goudbruine Hasselback aardappels met rozemarijn en knoflook
- **Nagerecht:** Romige panna cotta met een frisse frambozensaus

AMUSE	
Brie en cranberry filodeeghapjes	3
Caprese prikkers met pesto	3
Garnalen in knoflook-chili-olie	4
Gegrilde vijgen met blauwe kaas	4
Geitenkaas-dadel bonbons	5
Gerookte zalm met citroen-dillecrème	5
Komkommer-zalmrolletjes	6
Meloen-prosciutto spiesjes	6
Paddenstoelen-truffel toast	7
Vitello tonnato in een glaasje	8
VOORGERECHT	
Bladerdeegtaartje met gekarameliseerde rode ui	9
Carpaccio van rode en gele biet met geitenkaas	10
Gebakken camembert uit de oven	11
Gegrilde groene asperges met serranoham	12
Gevulde portobello met gorgonzola	13
Romige witvis en garnalen en croute	14
Rundercarpaccio met truffelmayonaise	15
Salade met eend en sinaasappel	16
Tartaar van tonijn met avocado en limoen	17
Zalm-avocado tartaar	18
TUSSENGERECHT	
Bouillon van bospaddenstoelen	19
Coquille op een bedje van preicrème	20
Gebakken oesterzwam met appel	21
Gegrild witlof met sinaasappel-honingglazuur	22
Gekoelde gazpacho met watermeloen	23
Ravioli met salieboter	24
Spoom van prosecco en citroensorbet	25
Thaise kokossoep met garnaal	26
Truffel-risotto met Parmezaan	27
Venkel-sinaasappelsalade met granaatappel	28

HOOFDGERECHT	
Biefstuk tagliata met rucola en Parmezaan	29
Gevulde zoete aardappel met feta en zwarte bonen	30
Gnocchi met gorgonzola en spinazie	31
Paddenstoelenrisotto met Parmezaan	32
Plaattaart met pompoen en geitenkaas	33
Romige citroen-garnalenpasta	34
Toscaanse kip uit de oven	35
Varkenshaas met champignon-roomsaus	36
Witte vis met chorizokorst en prei	37
Zalm en papillote met asperges	38
BIJGERECHT	
Frisse venkelsalade met appel	39
Geroosterde wortels met honing en tijm	40
Gestoofde rode kool met appel	41
Hasselback aardappels met rozemarijn	42
Knapperige bimi met knoflook en amandelen	43
Kruiden-knoflook stokbrood uit de oven	44
Parmezaanse spruitjes uit de oven	45
Polentafrietjes met rozemarijn	46
Romige aardappelpuree met kruidenkaas	47
Saffraanrijst met pijnboompitten	48
NAGERECHT	
Bladerdeeg tarte tatin met appel	49
Chocolademousse met gezouten karamel	50
Citroen-posset	51
Gegrilde perzik met mascarponecrème	52
Gegrilde watermeloen met feta en munt-siroop	53
Gekarameliseerde cherrytomaten met vanille-ijs & olijfolie	54
Geroosterde druiven met ricotta en venkelzaad	55
Gevulde banaan uit de oven	56
Klassieke panna cotta met frambozen	57
Romige avocado-chocolademousse met chili	58

BRIE EN CRANBERRY FILODEEGHAPJES



Knapperig, romig en perfect in balans: deze brie en cranberry filodeeghapjes zijn de ideale combinatie van het zoute van de kaas en het zoetzure van de cranberry's. Omdat we kant-en-klaar filodeeg gebruiken, zet je deze chique ogende mini-pasteitjes zonder moeite op tafel. Perfect voor een gezellige borrelavond of als feestelijk voorgerecht voor twee personen.

Bereidingstijd: 15 minuten voorbereiding + 15 minuten oventijd

DIT HEB JE NODIG:

- 1 pak filodeeg (ontdooid)
- 150 g brie (in blokjes)
- 4-5 tl cranberrycompote
- handje walnoten (grof gehakt)
- enkele takjes verse tijm (alleen de blaadjes)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: een beetje gesmolten boter of olie om het deeg te bestrijken

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Vet een muffinvorm (of kleine ovenschaaltjes) licht in met een kwastje olie of gesmolten boter.
3. Snijd de vellen filodeeg in vierkanten van ongeveer 10x10 cm.
4. Bestrijk elk vierkantje heel licht met een beetje olie of gesmolten boter.
5. Stapel per hapje 3 à 4 vierkantjes schuin op elkaar, zodat er een soort sterpatroon ontstaat.
6. Duw de deegstapeltjes voorzichtig in de holtes van de muffinvorm, zodat er bakjes ontstaan.
7. Verdeel de blokjes brie over de deegbakjes.
8. Schep op elk stukje brie een flinke tl cranberrycompote.
9. Strooi hier de gehakte walnoten en de verse tijmblaadjes overheen.
10. Bak de hapjes in 12 tot 15 minuten goudbruin en knapperig in de oven.
11. Zorg dat de kaas heerlijk gesmolten is.
12. Laat ze na het bakken 2 minuten afkoelen voordat je ze uit de vorm haalt en direct serveert.

CAPRESE PRIKKERS MET PESTO



De ultieme Italiaanse klassieker, maar dan op een prikker. Deze Caprese spiesjes met verse pesto zijn de perfecte, frisse snack voor tussendoor of als licht voorgerecht voor twee. Door de sappige tomaatjes en romige mozzarella te combineren met een swirl van pesto, zet je in een handomdraai een kleurrijk en smaakvol hapje op tafel.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g cherrytomaten
- 150 g mini-mozzarellabolletjes
- 3-4 el verse pesto
- 5 takjes verse basilicum
- balsamico-crème

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: peper en zout naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Was de cherrytomaatjes en dep ze droog.
2. Laat de mini-mozzarellabolletjes goed uitlekken in een zeef.
3. Neem een cocktailprikker of kleine satéprikker.
4. Rijg achtereenvolgens een cherrytomaatje, een dubbelgevouwen blaadje basilicum en een mozzarellabolletje aan de prikker.
5. Herhaal dit tot de ingrediënten op zijn.
6. \ Leg de prikkers op een mooi serveerbord.
7. Lepel over elk mozzarellabolletje een klein beetje verse pesto.
8. Breng het geheel eventueel op smaak met een snufje zout en versgemalen zwarte peper.
9. Trek er vlak voor het serveren met de balsamico-crème mooie, dunne streepjes overheen voor een extra zoetzure touch.

GARNALEN IN KNOFLOOK-CHILI-OLIE



Een Spaans tapas-icoon in je eigen keuken. Deze garnalen in knoflook-chili-olie (geïnspireerd op de klassieke Gambas al Ajillo) zijn zinderend heet, vol van smaak en perfect om te delen met z'n tweeën. De garnalen worden kort en krachtig gebakken in een geurige olie vol knoflook en pittige chili, waardoor ze heerlijk sappig blijven.

Bereidingstijd: 10 minuten voorbereiding + 5 minuten kooktijd

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g rauwe garnalen (gepeld en schoongemaakt)
- 1-2 teentjes knoflook (in dunne plakjes)
- 1 verse rode chilipeper (in ringetjes)
- handje verse platte peterselie (fijngehakt)
- ½ citroen, sap
- ½ citroen, partjes

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: een flinke scheut olijfolie om in te bakken en een snuf zout.

ZO MAAK JE HET:

1. Droog de garnalen heel goed af met wat keukenpapier.
2. Dit zorgt ervoor dat ze straks mooi bakken in plaats van koken.
3. Verhit een royale laag olijfolie in een koekenpan (of traditioneel aardewerken schaaltje) op middelhoog vuur.
4. Voeg de plakjes knoflook en de chiliringetjes toe.
5. Laat dit ongeveer 1 tot 2 minuten zachtjes bakken tot de knoflook begint te geuren en heel licht verkleurt (laat het niet aanbranden, dan wordt het bitter).
6. Draai het vuur iets hoger en voeg de garnalen toe aan de hete olie.
7. Bak ze 1 tot 2 minuten per kant, tot ze volledig roze en net ondoorzichtig zijn.
8. Haal de pan van het vuur.
9. Knijp het sap van een halve citroen over de garnalen en strooi de verse peterselie erover.
10. Breng op smaak met een snuf zout.
11. Serveer de garnalen direct in de sissende olie met de overgebleven citroenpartjes ernaast.
12. **Tip:** serveer met een stuk witbrood om de resterende olie mee op te dippen!

GEGRILDE VIJGEN MET BLAUWE KAAS



Een chique en smaakvolle afsluiter maar ook geschikt als voorgerecht. De combinatie van warme, zoete vijgen met de hartige, zoute smaak van gesmolten blauwe kaas is een absolute klassieker. Dit gerecht bewijst dat je met minimale inspanning een restaurantwaardig resultaat op tafel kunt zetten. Binnen een kwartier geniet je samen van deze warme, sticky en romige delicatesse.

Bereidingstijd: 5 minuten voorbereiding + 8 minuten oventijd

DIT HEB JE NODIG:

- 4 verse vijgen
- 75 g blauwe kaas (bijv. gorgonzola of roquefort, 75g)
- handje walnoten (grof gehakt)
- 2 el vloeibare honing
- 1 takje verse rozemarijn (alleen de naaldjes fijngehakt)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: een drupje olie of boter om de ovenschaal in te vetten

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C (of zet de oven op de grillstand).
2. Vet een kleine ovenschaal licht in.
3. Snijd de steeltjes van de vijgen.
4. Snijd de vijgen vervolgens aan de bovenkant kruislings in, tot ongeveer driekwart diepte.
5. Duw de onderkant voorzichtig iets omhoog zodat de vijgen als een bloem open gaan staan.
6. Zet ze rechtop in de ovenschaal.
7. Verdeel de blauwe kaas in gelijke stukken en duw de kaas voorzichtig in de openingen van de vijgen.
8. Strooi de gehakte walnoten en een paar naaldjes verse rozemarijn over en rondom de kaas.
9. Druppel tot slot de honing royaal over de vijgen.
10. Bak de vijgen 6 tot 8 minuten in de oven tot de kaas volledig gesmolten en licht bubbelend is, en de vijgen zacht en warm zijn.
11. Serveer direct terwijl ze nog warm zijn.

GEITENKAAS-DADEL BONBONS



Een verrukkelijke zoet-hartige smaaksensatie in één hap. Deze geitenkaas-dadel bonbons zijn de perfecte balans tussen de natuurlijke zoetheid van zachte dadels en het romige, licht frisse karakter van zachte geitenkaas. Omhuld met een knapperig jasje van gerookte ham en pecannoten, zijn deze chique hapjes ideaal voor een intieme borrelavond of als verrassend voorgerecht voor twee personen.

Bereidingstijd: 15 minuten voorbereiding + 8 minuten oventijd

DIT HEB JE NODIG:

- 6-8 Medjool dadels (groot en zacht)
- 75 g zachte verse geitenkaas (ca. 75g)
- 3-4 plakjes rauwe ham (zoals serrano of parmaham)
- handje pecannoten (fijngehakt)
- 1-2 el vloeibare honing

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: een snufje zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Bekleed een kleine bakplaat of ovenschaal met bakpapier.
3. Snijd de Medjool dadels in de lengte aan één kant open (snijd ze niet helemaal door).
4. Verwijder de pit.
5. Meng in een schaaltje de zachte geitenkaas met de helft van de fijngehakte pecannoten en een klein beetje honing.
6. Breng eventueel op smaak met wat versgemalen zwarte peper.
7. Vul elke dadel royaal met dit geitenkaasmengsel en druk de dadels weer een beetje dicht.
8. Snijd de plakjes rauwe ham in de lengte doormidden.
9. Wikkel om elke gevulde dadel een reepje ham, zodat de opening goed afgesloten is.
10. Leg de bonbons op de bakplaat.
11. Bak ze 6 tot 8 minuten in de oven tot de rauwe ham lekker knapperig is en de geitenkaas vanbinnen warm en zacht.
12. Haal ze uit de oven, druppel de resterende honing erover en strooi de rest van de pecannoten eroverheen
13. Serveer ze lauwwarm.

GEROOKTE ZALM MET CITROEN-DILLECRÈME



Een frisse en elegante klassieker. Dit gerecht van gerookte zalm met citroen-dillecrème is het ultieme bewijs dat je met weinig ingrediënten een verfijnd resultaat kunt neerzetten. De romige crème fraîche snijdt perfect door het vette van de zalm, terwijl de citroen en verse dille zorgen voor een heerlijke, lichte bite. Ideaal als luxe voorgerecht voor twee of als feestelijke brunch.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g gerookte zalm (in mooie plakken)
- 125 g crème fraîche
- handje verse dille (= fijngehakt)
- 1 citroen (rasp en sap)
- 2 el kappertjes (uitgelekt)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: versgemalen zwarte peper en eventueel een snufje zout.

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de crème fraîche in een klein schaaltje.
2. Was de citroen grondig en rasp de gele schil (ongeveer een ½ tl).
3. Pers vervolgens een helft van de citroen uit.
4. Meng de citroenrasp, 1 à 2 tl citroensap en ¾ van de fijngehakte dille door de crème fraîche.
5. Roer goed door en breng op smaak met een flinke snuf zwarte peper en eventueel een klein beetje zout.
6. Verdeel de plakken gerookte zalm elegant over twee mooie borden.
7. Je kunt ze losjes draperen of er mooie roosjes van rollen.
8. Schep een paar mooie toefjes van de citroen-dillecrème op en naast de gerookte zalm.
9. Strooi de kappertjes en de rest van de verse dille over de borden.
10. Snijd de overgebleven citroenhelft in partjes en serveer deze erbij om naar smaak extra sap over de zalm te knijpen.

KOMKOMMER-ZALMROLLETJES



Een heerlijk fris en elegant borrelhapje. Deze komkommer-zalmrolletjes zijn de perfecte lichte snack voor een zonnige middag of een gezellige avond met z'n tweeën. De knapperige, frisse komkommer vormt een fantastisch contrast met de zachte, romige kruidenkaas en de hartige gerookte zalm. Het ziet er super chique uit, maar staat binnen 10 minuten op tafel.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 komkommer
- 150 g gerookte zalm (in lange plakken)
- 100 g kruidenroomkaas (zoals Boursin of Paturain, 100g)
- handje verse rucola
- 2 el pijnboompitten (goudbruin geroosterd)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: een snufje zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Was de komkommer en snijd de uiteinden eraf.
2. Schaaf met een kaasschaaf of dunschiller lange, brede linten van de komkommer in de lengte.
3. Stop zodra je bij de waterige zaadlijsten in het midden komt; draai de komkommer om en schaaf aan de andere kant verder.
4. Leg de komkommerlinten op een stuk keukenpapier en dep ze goed droog.
5. Dit zorgt ervoor dat de roomkaas straks goed blijft plakken.
6. Leg een komkommerlint plat neer.
7. Besmeer het lint dun met een laagje kruidenroomkaas.
8. Laat aan het einde een klein stukje vrij zodat het rolletje goed sluit.
9. Snijd de gerookte zalm in repen die net zo breed zijn als de komkommer.
10. Leg een reep zalm op de roomkaas.
11. Leg hier vervolgens een paar blaadjes rucola en wat pijnboompitten bovenop.
12. Rol het komkommerlint strak op vanaf de kant waar de vulling ligt naar het lege uiteinde toe.
13. Breng eventueel op smaak met een beetje zwarte peper.
14. Herhaal dit met de rest van de ingrediënten en zet de rolletjes rechtop op een mooi bord.

MELOEN-PROSCIUTTO SPIESJES



Een zonovergoten Italiaanse smaakcombinatie op een prikker. Deze meloen-prosciutto spiesjes zijn het ultieme voorbeeld van hoe zoet en zout elkaar perfect kunnen versterken. Door de sappige cantaloupe-meloen en de zijdezachte, zoute prosciutto te combineren met romige mozzarella en frisse munt, zet je in een handomdraai een elegant en verfrissend hapje op tafel. Ideaal voor een zwoele zomeravond of als lichte starter voor twee.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ½ cantaloupe-meloen (ontpit)
- 4 lange plakken prosciutto (zoals Parmaham)
- 150 g mini-mozzarellabolletjes (1 zakje, ca. 150g, uitgelekt)
- paar takjes verse munt (alleen de blaadjes)
- balsamico-glazuur (voor de finishing touch)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: een snufje versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de halve cantaloupe-meloen in parten en verwijder de schil.
2. Snijd het vruchtvlees in gelijkmatige blokjes van ongeveer 2x2 cm.
3. **Tip:** je kunt ook een meloenbolletjeslepel gebruiken voor een extra chique effect.
4. Snijd de plakken prosciutto in de lengte doormidden, zodat je 8 lange repen krijgt.
5. Vouw of rol elke reep ham losjes op tot een compact pakketje.
6. Neem 8 middelgrote satéprikkers.
7. Rijg achtereenvolgens een blokje meloen, een blaadje verse munt, een opgevouwen reep prosciutto en tot slot een mini-mozzarellabolletje aan de prikker.
8. Leg de spiesjes mooi neer op een plat serveerbord.
9. Breng het geheel op smaak met een beetje versgemalen zwarte peper en druppel er vlak voor het serveren in een zigzaggende beweging wat balsamico-glazuur overheen.

PADDENSTOELEN-TRUFFEL TOAST



Een aards, romig en luxe comfortfood-gerecht. Deze paddenstoelen-truffel toast brengt de diepe smaken van het herfstbos rechtstreeks naar je bord. Door gemengde paddenstoelen hard aan te bakken en te blussen met een scheutje room en truffeltapenade, ontstaat een rijke ragout die perfect past op een dikke, krokant geroosterde snee brood. Een ideaal warm luxe voorgerecht voor twee personen.

Bereidingstijd: 5 minuten voorbereiding + 10 minuten kooktijd

DIT HEB JE NODIG:

- 300 g gemengde paddenstoelen (bijv. kastanjechampignons, oesterzwammen en shiitakes)
- 2 sneden rustiek brood (zoals zuurdesem)
- 75 ml kookroom (75ml)
- 1-2 tl truffeltapenade (naar smaak)
- handje verse platte peterselie (fijngehakt)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: een klontje boter of scheutje olie om in te bakken, zout en versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Borstel de paddenstoelen schoon (was ze niet met water, dan zuigen ze zich vol) en snijd of scheur ze in grove stukken.
2. Verhit een grillpan of broodrooster en rooster de twee dikke sneden rustiek brood goudbruin en knapperig.
3. Leg ze alvast op de borden.
4. Verhit een klontje boter of een scheutje olie in een ruime koekenpan op hoog vuur.
5. Bak de paddenstoelen 4 tot 5 minuten tot ze hun vocht hebben losgelaten en mooi goudbruin beginnen te kleuren.
6. Zet het vuur lager.
7. Voeg de kookroom en de truffeltapenade toe aan de paddenstoelen.
8. Roer goed door en laat het geheel 1 tot 2 minuten zachtjes pruttelen tot de room iets is ingedikt en alle paddenstoelen met een glanzend laagje bedekt zijn.
9. Breng royaal op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
10. Schep de warme paddenstoelenragout over de krokante toasts.
11. Garneer met de fijngehakte platte peterselie en serveer direct.

VITELLO TONNATO IN EEN GLAASJE



Een Italiaanse klassieker in een modern en feestelijk jasje. Deze vitello tonnato in een glaasje is de perfecte manier om je diner voor twee stijlvol te beginnen. Door de dungesneden kalfsmuis en de romige tonijnsaus in lagen op te bouwen in een mooi glas, transformeer je dit traditionele voorgerecht tot een chique amuse. Het ziet er indrukwekkend uit, maar staat al binnen 10 minuten op tafel.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 100 g fijne kalfsrollade of kalfsmuis (flinterdun gesneden)
- 160 g tonijn in olie (uitgelekt)
- 4 el mayonaise
- 2 el kappertjes
- handje rucola (grof gehakt)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: een snufje zout, versgemalen zwarte peper en eventueel een drupje citroensap naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de uitgelekte tonijn samen met de mayonaise en 1 el kappertjes in een hoge beker.
2. Pureer het geheel met een staafmixer (of in een kleine blender) tot een gladde, romige saus.
3. Breng op smaak met een flinke snuf zwarte peper en eventueel een drupje citroensap of zout.
4. Snijd de flinterdunne plakjes kalfsvlees in smallere repen of reepjes, zodat ze straks makkelijk uit het glaasje te eten zijn.
5. Neem twee mooie, transparante (amuse)glazen.
6. Begin met een klein plukje grof gehakte rucola op de bodem.
7. Verdeel hier een paar reepjes kalfsvlees over en schep er vervolgens een lepel van de tonijnsaus op.
8. Herhaal deze lagen (rucola, vlees, saus) tot de ingrediënten op zijn.
9. Zorg dat je eindigt met een mooie gladde laag van de tonijnsaus bovenop.
10. Garneer de glaasjes met de overgebleven hele kappertjes, een klein blaadje rucola en een extra draai aan de pepermolen.
11. Serveer direct of zet tot gebruik afgedekt in de koelkast.

BLADERDEEGTAARTJE MET GEKARAMELISEERDE RODE UI



Een perfecte balans tussen zoet, hartig en knapperig. Dit bladerdeegtaartje met gekarameliseerde rode ui is het ultieme comfortfood voor twee. Door de rode uien langzaam te stoven, komen hun natuurlijke suikers vrij en worden ze heerlijk zoet en zacht. Samen met de romige geitenkaas en het brosse, gouden bladerdeeg zet je hiermee een fantastisch vegetarisch lunchgerecht of chique voorgerecht op tafel.

Bereidingstijd: 15 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd

DIT HEB JE NODIG:

- 4 plakjes bladerdeeg (uit de diepvries, ontdooid)
- 3 rode uien (in dunne halve ringen)
- 2 el balsamicoazijn (
- 75 g zachte geitenkaas (of feta)
- enkele takjes verse tijm (alleen de blaadjes)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: een klontje boter of scheutje olie om in te bakken, een snufje suiker om het karamelliseren te versnellen, zout en peper

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een klontje boter of een scheutje olie in een koekenpan op middellaag vuur.
2. Voeg de rode uienringen toe en bak ze onder regelmatig roeren zo'n 10 tot 12 minuten heel zachtjes tot ze volledig zacht en glazig zijn.
3. Voeg de balsamicoazijn (en eventueel een klein snufje suiker) toe en laat het nog 2 minuten zachtjes pruttelen tot de azijn is opgenomen en de uien stroperig zijn.
4. Verwarm de oven voor op 200°C.
5. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
6. Leg de plakjes bladerdeeg per twee op elkaar en rol ze licht uit tot twee grotere vierkanten (of snijd twee cirkels/vierkanten uit een rol deeg).
7. Leg ze op de bakplaat.
8. Snijd met een mes rondom een rand van 1 cm in, maar snijd het deeg niet helemaal door.
9. Prik het deeg binnen deze rand regelmatig in met een vork; zo komt de rand straks mooi omhoog en blijft de bodem plat.
10. Verdeel de warme, gekarameliseerde rode uien gelijkmatig over de binnenkant van de bladerdeegbodems (blijf binnen de ingesneden rand).
11. Strooi de verkruimelde geitenkaas en de verse tijmblaadjes erover. Breng op smaak met een beetje zout en zwarte peper.
12. Bak de taartjes in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig in de oven tot het bladerdeeg mooi gerezen is en de kaas licht gekleurd.
13. Serveer direct.

CARPACCIO VAN RODE EN GELE BIET MET GEITENKAAS



Een kleurrijk en elegant vegetarisch hoogstandje. Deze carpaccio van rode biet met geitenkaas is een prachtige, vegetarische variatie op de klassieke rundvleescarpaccio. De aardse, lichtzoete smaak van de flinterdun gesneden rode biet combineert fantastisch met het romige en frisse van de geitenkaas. Afgetopt met knapperige walnoten en een frisse rucola-olie, zet je hiermee in een handomdraai een prachtig voorgerecht voor twee personen op tafel.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 gekookte rode biet
- 1 gekookte gele biet
- 75 g zachte verse geitenkaas (verkruimeld)
- handje walnoten (grof gehakt en eventueel kort geroosterd)
- 30 g verse rucola
- balsamico-stroop (voor de garnering)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: een goede extra vierge olijfolie, peper en zout

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de gekookte rode bieten in flinterdunne plakjes.
2. Dit gaat het makkelijkst met een mandoline of een heel scherp mes.
3. Houd een klein handje rucola apart voor de garnering.
4. Doe de rest van de rucola in een hoge beker met een flinke scheut extra vierge olijfolie en een snuf zout en peper.
5. Pureer dit met een staafmixer tot een gladde, felgroene kruidenolie.
6. Verdeel de dunne plakjes rode biet dakpansgewijs over twee grote, platte borden zodat er een mooie, egale cirkel ontstaat.
7. Druppel de rucola-olie over de plakjes rode biet.
8. Verdeel vervolgens de verkruimelde geitenkaas en de gehakte walnoten gelijkmatig over de twee borden.
9. Garneer de carpaccio met het achtergehouden handje verse rucola in het midden en trek er met de balsamico-stroop mooie, dunne streepjes overheen.
10. Breng naar smaak extra op smaak met versgemalen zwarte peper.

GEBAKKEN CAMEMBERT UIT DE OVEN



Het ultieme comfortfood om gezellig te delen. Deze gebakken camembert uit de oven is warm, vloeibaar en waanzinnig vol van smaak. Door de kaas in zijn houten doosje te bakken met verse kruiden en knoflook, verandert hij in een luxe, romige kaasfondue voor twee personen. Binnen twintig minuten staat deze winterse klassieker dampend op tafel, klaar om in te dippen.

Bereidingstijd: 5 minuten voorbereiding + 15 minuten oventijd

DIT HEB JE NODIG:

- 1 camembert (ca. 250g, in een houten doosje)
- 2 teentjes knoflook (in dunne plakjes)
- 2 takjes verse rozemarijn
- 1 el vloeibare honing
- ½ rustiek stokbrood (om mee te dippen)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: een drupje olijfolie of een snufje grove zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Haal de camembert uit het houten doosje en verwijder het plastic folie.
3. Leg de kaas direct weer terug in de onderste helft van het houten doosje.
4. **Tip:** wikkel eventueel een klein stukje aluminiumfolie om de buitenkant van het doosje tegen lekken.
5. Snijd de bovenkant van de camembert kruislings in met een scherp mes.
6. Duw de plakjes knoflook en kleine plukjes verse rozemarijn voorzichtig in de gemaakte inkepingen.
7. Druppel de honing over de bovenkant van de kaas en besprenkel met een heel klein drupje olijfolie en wat versgemalen zwarte peper.
8. Zet het doosje met de kaas op een bakplaat en bak 12 tot 15 minuten in de oven tot de kaas vanbinnen volledig gesmolten en vloeibaar is.
9. Bak het stokbrood de laatste paar minuten mee zodat het lekker warm en krokant wordt.
10. Haal de camembert uit de oven en zet hem op een mooie plank.
11. Snijd de bovenste korst eventueel iets verder open en serveer direct met het warme stokbrood om te dippen.

GEGRILDE GROENE ASPERGES MET SERRANOHAM



Een smaakvol, zomers en elegant gerechtje. Deze gegrilde groene asperges met serranoham zijn de perfecte combinatie van het frisse, knapperige van de asperge en het zoute, hartige van de gedroogde ham. Door de asperges kort te grillen krijgen ze een heerlijke nootachtige smaak, die perfect samengaat met de krokant gebakken ham. Ideaal als luxe bijgerecht, voorgerecht voor twee of als onderdeel van een tapasavond.

Bereidingstijd: 5 minuten voorbereiding + 8 minuten kooktijd

DIT HEB JE NODIG:

- 350- 400 g groene asperges (1 bos, ca. 350-400g)
- 6-8 plakjes serranoham
- 30 g Parmezaanse kaas (stukje om te raspen)
- 2 el pijnboompitten
- ½ citroen (voor het sap)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: olijfolie om in te vetten/grillen, zout en versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Was de groene asperges en breek de houtachtige onderkant eraf (dit gebeurt automatisch op het juiste punt als je ze buigt).
2. Droog ze goed af met keukenpapier.
3. Leg een plakje serranoham plat neer.
4. Wikkel het plakje ham strak om een bundeltje van 2 of 3 asperges.
5. Herhaal dit tot alle asperges omwikkeld zijn.
6. Bestrijk de blootliggende delen van de asperges heel licht met een klein beetje olijfolie.
7. Verhit een grillpan op hoog vuur.
8. Leg de aspergebundeltjes in de hete pan.
9. Grill ze 3 tot 4 minuten per kant (ongeveer 6 tot 8 minuten in totaal) tot de asperges beetgaar zijn met mooie grillstrepen, en de serranoham lekker knapperig is gebakken.
10. Rooster ondertussen de pijnboompitten in een droge koekenpan in 2 minuten goudbruin.
11. Schud ze regelmatig op zodat ze niet aanbranden.
12. Leg de gegrilde asperges op een mooi serveerbord.
13. Knijp direct een klein beetje vers citroensap over het geheel.
14. Strooi de geroosterde pijnboompitten erover en schaaf er met een dunschiller royale krullen Parmezaanse kaas overheen.
15. Breng op smaak met een snuf zwarte peper.

GEVULDE PORTOBELLO MET GORGONZOLA



Een rijke, aardse en hartige traktatie uit de oven. Deze gevulde portobello met gorgonzola is een fantastisch vegetarisch gerecht dat blinkt uit in eenvoud. De grote, vlezige paddenstoelen vormen de perfecte eetbare kuipjes voor een romige en karaktervolle vulling van gesmolten blauwe kaas, knapperige walnoten en frisse spinazie. Een warm en decadent voorgerecht of lichte avondmaaltijd voor twee personen.

Bereidingstijd: 10 minuten voorbereiding + 15 minuten oventijd

DIT HEB JE NODIG:

- 2 grote portobello's
- 100 g gorgonzola (verkruimeld)
- 150 g verse spinazie
- handje walnoten (grof gehakt)
- 1 teentje knoflook (fijn gehakt)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: een scheutje olijfolie of een klontje boter om te bakken / bestrijken, zout en versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 190°C.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier of vet een ovenschaal licht in.
3. Borstel de portobello's schoon met een borsteltje of keukenpapier.
4. Snijd het steeltje er voorzichtig uit en schraap eventueel met een lepel de donkere lamellen aan de binnenkant weg voor meer vulruimte.
5. Bestrijk de buitenkant van de paddenstoelen met een klein beetje olijfolie en leg ze met de holle kant naar boven op de bakplaat.
6. Verhit een klein beetje olie of boter in een koekenpan en fruit de fijngehakte knoflook 1 minuut aan.
7. Voeg de spinazie toe en laat deze in delen slinken.
8. Druk het vocht daarna goed uit de spinazie in een zeef (zo voorkom je dat de paddenstoelen drassig worden) en breng op smaak met zout en peper.
9. Verdeel de gestoofde spinazie over de twee portobello's.
10. Verdeel daar de verkruimelde gorgonzola en de grof gehakte walnoten gelijkmatig overheen.
11. Bak de gevulde portobello's 12 tot 15 minuten in de voorverwarmde oven, tot de paddenstoelen zacht zijn en de gorgonzola heerlijk gesmolten en goudbruin gekleurd is.
12. Serveer direct.

ROMIGE WITVIS EN GARNALEN EN CROUTE



Een spectaculair en romig visgerecht in een gouden jasje. Deze romige witvis en garnalen en croute (in bladerdeeg) ziet eruit alsof je uren in de keuken hebt gestaan, maar is verrassend eenvoudig te maken. Het geheim zit in de combinatie van malse witvis en sappige garnalen, die samen met een kruidenroomkaas in het deeg worden ingepakt. Tijdens het bakken smelten de smaken samen tot een rijke saus, terwijl het bladerdeeg superknapperig wordt.

Bereidingstijd: 15 minuten voorbereiding + 25 minuten oventijd

DIT HEB JE NODIG:

- 4-6 plakjes bladerdeeg (ontdooid)
- 2x 125 g kabeljauwfilet (of andere stevige witvis zoals schelvis)
- 100 g rauwe garnalen (gepeld en schoongemaakt)
- 100 g kruidenroomkaas (zoals Boursin of Paturain)
- 1 ei (losgeklopt voor het bestrijken van het deeg)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Dep de vvis en garnalen heel goed droog met keukenpapier om overtollig vocht te voorkomen.
3. Bestrooi de witvisfilets aan beide kanten met een snuf zout en versgemalen zwarte peper.
4. Snijd de bladerdeegrol doormidden, zodat je twee grote deeglappen hebt.
5. Leg op elk stuk deeg een witvisfilet in het midden.
6. Smeer een gulle laag kruidenroomkaas bovenop de vis.
7. Verdeel daar de rauwe garnalen gelijkmatig over.
8. Vouw het bladerdeeg over de vis en garnalen heen tot een mooi, gesloten pakketje.
9. Druk de randen goed aan (bijvoorbeeld met een vork) zodat de romige vulling er straks niet uitloopt.
10. Leg de pakketjes met de naad naar beneden op de bakplaat.
11. Bestrijk de bovenkant van het bladerdeeg royaal met het losgeklopte ei voor een mooie glans.
12. Bak de pakketjes in 20 tot 25 minuten goudbruin en gaar in de oven.
13. Laat ze na het bakken 2 minuten rusten en serveer direct.

RUNDERCARPACCIO MET TRUFFELMAYONAISE



De ultieme restaurantklassieker voor thuis. Rundercarpaccio met truffelmayonaise is al jarenlang een van de meest geliefde voorgerechten, en met een goede reden. De flinterdunne, malse ossenhaas smelt weg op je tong en vormt een hemelse combinatie met de rijke, aardse smaak van de truffel. Door kant-en-klare carpaccioporties te gebruiken, zet je dit elegante en luxe voorgerecht voor twee personen in minder dan vijf minuten op tafel.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g rundercarpaccio (flinterdun gesneden)
- 3 à 4 el truffelmayonaise
- 30 g Parmezaanse kaas (stukje om te raspen)
- 2 el pijnboompitten
- handje verse rucola

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: een goede extra vierge olijfolie, zout en versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de pijnboompitten in 2 minuten goudbruin.
2. Schud ze regelmatig om zodat ze niet aanbranden en laat ze daarna even afkoelen op een bordje.
3. Haal de rundercarpaccio voorzichtig los uit de verpakking en verdeel de flinterdunne plakjes dakpansgewijs over twee grote, platte borden.
4. Breng het vlees eventueel op smaak met een heel klein snufje zout en een goede draai aan de pepermolen.
5. Druppel de truffelmayonaise in mooie, dunne streepjes of speelse toefjes over het vlees.
6. Verdeel de geroosterde pijnboompitten en een handje verse rucola gelijkmatig over het midden van de twee borden.
7. Schaaf met een dunschiller of fijne rasp royale krullen Parmezaanse kaas over de carpaccio.
8. Besprenkel het geheel eventueel met een paar druppels extra vierge olijfolie en serveer direct.

SALADE MET EEND EN SINAASAPPEL



Een Franse bistro-klassieker vol contrast. Deze salade met eend en sinaasappel brengt de beroemde smaken van Canard à l'Orange samen in een frisse, lichte maaltijd. De malse, hartige eendenborst met zijn krokante vetrandje past perfect bij het sappige, zoetzure fruit. Aangevuld met knapperige pecannoten en een dressing die je maakt van het warme eendenvet en sinaasappelsap, zet je hiermee een waanzinnig elegant gerecht voor twee personen op tafel.

Bereidingstijd: 15 minuten voorbereiding + 10 minuten kooktijd

DIT HEB JE NODIG:

- 1 stuk, 200-250 g tamme eendenborstfilet
- 2 sinaasappels
- 100 g gemengde sla of jonge bladsla
- handje pecannoten (grof gehakt)
- 1 tl Franse mosterd (voor de dressing)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: peper en zout. Olie of boter heb je niet nodig: de eend bakt in zijn eigen vet!)

ZO MAAK JE HET:

1. Haal de eendenborst een half uur van tevoren uit de koelkast.
2. Snijd met een scherp mes een ruitjespatroon in de vette kant (snijd alleen in het vet, niet in het vlees).
3. Bestrooi beide kanten royaal met zout en zwarte peper.
4. Leg de eendenborst met de vette kant naar beneden in een koude koekenpan (zonder olie of boter).
5. Zet het vuur middelhoog.
6. Bak de eend 6 tot 8 minuten op de vetkant tot het vet grotendeels is uitgelopen en het velletje goudbruin en krokant is.
7. Giet de helft van het uitgelopen vet uit de pan in een schaaltje (bewaren voor de dressing!).
8. Draai de eend om en bak de vleeskant nog 3 á 4 minuten voor een mooie medium-rare garing.
9. Wikkel de eend in aluminiumfolie en laat 5 minuten rusten.
10. Schil ondertussen de sinaasappels dik, zodat ook het witte vlies weg is.
11. Snijd met een scherp mes de mooie vruchtvleespartjes tussen de vliezen uit boven een kommetje, zodat je het sap opvangt.
12. Knijp het restant van de sinaasappels ook uit boven het kommetje.
13. Meng 2 eetlepels van het warme, opgevangen eendenvet met 2 eetlepels van het opgevangen sinaasappelsap en de Franse mosterd tot een egale dressing.
14. Breng op smaak met een snuf zout en peper.
15. Verdeel de gemengde sla over twee borden.
16. Snijd de geruste eendenborst in mooie, dunne plakjes.
17. Verdeel de eend en de sinaasappelpartjes over de sla.
18. Besprenkel met de warme dressing en strooi tot slot de gehakte pecannoten erover.

TARTAAR VAN TONIJN MET AVOCADO EN LIMOEN



Een frisse, boterzachte smaaksensatie. Deze tartaar van verse tonijn met romige avocado en limoen is de ultieme frisse starter voor een zomers diner of een romantische avond voor twee. De combinatie van de zachte, zilt zoute tonijn met het romige van de avocado krijgt door de limoen een heerlijk frisse kick. Omdat dit gerecht niet gekookt of gebakken hoeft te worden, zet je dit restaurantwaardige voorgerecht binnen tien minuten op tafel.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g verse tonijnfilet (sashimi-kwaliteit)
- 1 avocado (rijpe variant)
- 1limoen (sap en rasp)
- handje verse bieslook (fijn gehakt)
- 1-2 el sojasaus

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: een klein scheutje extra vierge olijfolie, zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de verse tonijn met een heel scherp mes in mooie, gelijkmatige kleine blokjes (brunoise).
2. Doe de tonijnblokjes in een koude kom.
3. Meng de helft van de fijngehakte bieslook, de sojasaus, een klein drupje olijfolie en een kneepje limoensap door de tonijn.
4. Breng op smaak met een beetje versgemalen zwarte peper.
5. Zet even apart in de koelkast.
6. Snijd de avocado doormidden, verwijder de pit en schep het vruchtvlees eruit.
7. Snijd de avocado in even grote blokjes als de tonijn.
8. Meng de avocadoblokjes direct met de rest van het limoensap en een rasp van de limoenschil (dit voorkomt dat de avocado bruin kleurt) en een klein snufje zout.
9. Neem twee mooie, platte borden.
10. Gebruik bij voorkeur een kookring voor het strakste resultaat.
11. Schep eerst de helft van de avocadoblokjes in de ring en druk dit voorzichtig aan met de achterkant van een lepel.
12. Schep de aangemaakte tonijntartaar bovenop de laag avocado en druk ook dit licht aan.
13. Verwijder de kookring voorzichtig.
14. Garneer de tartaartjes met de rest van de verse bieslook en serveer direct.

ZALM-AVOCADO TARTAAR



Een frisse en zijdezachte smaakbom. Deze zalm-avocado tartaar is een absolute favoriet voor een chique diner voor twee of een luxe weekendbrunch. De romige, rijpe avocado vormt het perfecte bedje voor de rijke combinatie van zachte verse zalm en zoute gerookte zalm. Dankzij de frisse touch van limoen en de verfijnde smaak van bieslook zet je hiermee een prachtig voorgerecht op tafel waarvoor je niet eens het fornuis aan hoeft te zetten.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 100 g verse zalmfilet (zonder huid en van sashimi-kwaliteit)
- 100 g gerookte zalm
- 1 avocado (rijpe variant)
- 1 limoen (sap en rasp)
- handje verse bieslook (fijn gehakt)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: een klein drupje extra vierge olijfolie, peper en zout naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd zowel de verse zalmfilet als de gerookte zalm met een scherp mes in hele fijne, gelijkmatige blokjes.
2. Meng de twee soorten zalm in een koude kom.
3. Voeg de helft van de fijngehakte bieslook, een tl limoenrasp en een klein kneepje limoensap toe aan de zalm.
4. Meng het geheel voorzichtig door elkaar en breng op smaak met een flinke draai versgemalen zwarte peper.
5. Zet tot gebruik in de koelkast.
6. Snijd de avocado doormidden, verwijder de pit en schep het vruchtvlees uit de schil.
7. Snijd de avocado in even grote blokjes als de zalm.
8. Meng de avocadoblokjes direct in een schaaltje met de rest van het limoensap en een klein snufje zout om verkleuring te voorkomen.
9. Pak twee mooie, platte borden.
10. Gebruik bij voorkeur een kookring voor een strak restaurantresultaat.
11. Schep eerst de helft van de avocadoblokjes in de ring en druk dit heel voorzichtig aan met de achterkant van een lepel.
12. Schep de aangemaakte zalmtartaar bovenop de laag avocado en druk ook dit lichtjes aan.
13. Trek de kookring voorzichtig omhoog.
14. Garneer de tartaartjes met de rest van de verse bieslook en serveer direct.

BOUILLON VAN BOSPADDENSTOELEN



Een diepe, hartige en hartverwarmende opkikker. Deze bouillon van bospaddenstoelen zit boordevol intense umami-smaken en is het perfecte, lichte voorgerecht of tussengerecht voor een gezellig diner voor twee. Door gedroogde eekhoorntjesbrood (porcini) te combineren met verse bospaddenstoelen, creëer je in korte tijd een goudbruine, heldere soep met een waanzinnig diepe smaak.

Bereidingstijd: 10 minuten voorbereiding + 20 minuten kooktijd

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g gemengde verse bospaddenstoelen (bijv. oesterzwammen en kastanjechampignons, 250g)
- 15 g gedroogd eekhoorntjesbrood (porcini, 15g)
- 1 grote sjalot (fijn gesneden)
- 1 teentje knoflook (gekneusd)
- handje verse bladpeterselie (fijn gehakt)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: water om de bouillon mee te trekken, een scheutje olie of boter om in te fruiten, zout en versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het gedroogde eekhoorntjesbrood in een hittebestendige kom en giet er 600 ml kokend water overheen.
2. Laat dit 15 minuten weken om de smaken optimaal los te laten komen.
3. Borstel ondertussen de verse bospaddenstoelen schoon en snijd ze in mooie, gelijkmatige plakjes of stukken.
4. Verhit een klein scheutje olie of een klontje boter in een soeppan op middelhoog vuur.
5. Fruit de fijngesneden sjalot en de gekneusde knoflook 2 minuten aan tot ze glazig zijn en heerlijk geuren.
6. Voeg de helft van de verse bospaddenstoelen toe aan de pan en bak deze 3 à 4 minuten mee tot ze slinken en licht verkleuren.
7. Houd de andere helft apart voor de garnering.
8. Haal het geweekte eekhoorntjesbrood uit de kom (snijd de grotere stukken eventueel wat kleiner) en voeg ze toe aan de pan.
9. Giet nu het aromatische weekwater erbij, maar laat het allerlaatste restje onderin de kom achter (hier kan soms nog wat zand in zitten).
10. Breng de bouillon aan de kook, zet het vuur laag en laat het geheel met het deksel op de pan 15 minuten zachtjes pruttelen.
11. Zeef de bouillon als je een perfect heldere soep wilt, of laat de paddenstoelen erin voor een rustieke look (verwijder wel het teentje knoflook).
12. Breng de bouillon krachtig op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
13. Verdeel de soep over twee kommen, voeg de achtergehouden rauwe of kort aangebakken verse paddenstoelen toe en garneer met de verse bladpeterselie.

COQUILLE OP EEN BEDJE VAN PREICRÈME



Een verfijnd en zijdezacht sterren tussengerecht. Sint-jakobsschelpen, of coquilles, zijn de ultieme luxe uit de zee. Hun lichtzoete, malse structuur vraagt om een bereiding die subtiel maar krachtig is. Door ze kort en heet aan te schroeien in de pan krijgen ze een prachtig goudbruin korstje. Geserveerd op een fluweelzachte, romige preicrème zet je in een kwartier een waanzinnig elegant restaurantgerecht voor twee personen op tafel.

Bereidingstijd: 10 minuten voorbereiding + 5 minuten kooktijd

DIT HEB JE NODIG:

- 4-6 verse coquilles (goed drooggedept)
- 2 prei (alleen het witte en lichtgroene deel, in ringen)
- 100 ml kookroom
- handje verse hazelnoten (grof gehakt)
- enkele sprietjes verse bieslook (fijn gehakt)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: een klontje boter of scheutje olie om in te bakken, zout en versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een klein klontje boter of olie in een steelpan en stoof de preiringen met een snuf zout in 5 tot 7 minuten op laag vuur volledig zacht (laat ze niet bruin worden).
2. Giet de kookroom erbij en laat 2 minuten zachtjes pruttelen.
3. Pureer het geheel met een staafmixer tot een spiegelgladde, dikke crème.
4. Breng op smaak met zwarte peper en houd warm.
5. Rooster de gehakte hazelnoten in een droge koekenpan in 2 minuten goudbruin en geurig.
6. Haal ze direct uit de pan en zet apart.
7. Zorg dat de coquilles door en door droog zijn.
8. Bestrooi ze vlak voor het bakken met een klein beetje zout en peper.
9. Verhit een koekenpan met een klontje boter en een drupje olie op hoog vuur.
10. Leg de coquilles in de pan en bak ze precies 1½ minuut per kant tot ze een goudbruin korstje hebben.
11. Vanbinnen moeten ze mooi glazig en sappig blijven.
12. Schep een royale lepel van de warme preicrème in het midden van twee voorverwarmde, platte borden en strijk dit met de achterkant van de lepel uit tot een mooi bedje.
13. Leg de gebakken coquilles op de preicrème.
14. Garneer het gerecht met de geroosterde hazelnoten en de fijngehakte bieslook voor een frisse en knapperige finishing touch.

GEBAKKEN OESTERZWAM MET APPEL



Een verrassende herfstachtige smaakcombinatie. Dit gerecht van gebakken oesterzwam met appel brengt het beste van twee werelden samen op je bord. De vlezige, hartige structuur van de oesterzwammen krijgt een heerlijk frisse en lichtzoete tegenhanger door de blokjes gebakken appel. Afgetopt met knapperige pecannoten en aromatische tijm is dit het perfecte warme voorgerecht of een origineel bijgerecht voor twee personen.

Bereidingstijd: 5 minuten voorbereiding + 8 minuten kooktijd

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g oesterzwammen (250g)
- 1 friszure appel (bijvoorbeeld Elstar of Jonagold)
- handje pecannoten (grof gehakt)
- enkele takjes verse tijm (alleen de blaadjes)
- 1 el balsamicoazijn

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: een klontje boter of scheutje olie om in te bakken, zout en versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Veeg de oesterzwammen schoon met een borsteltje of keukenpapier.
2. Scheur de grotere paddenstoelen in de lengte in repen (dit behoudt de fijne structuur beter dan snijden).
3. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.
4. Verhit een flink klontje boter of een scheutje olie in een ruime koekenpan op hoog vuur.
5. Voeg de oesterzwammen toe en bak ze 3 tot 4 minuten hard aan tot ze goudbruin kleuren en hun vocht kwijt zijn.
6. Zet het vuur iets lager.
7. Voeg de appelblokjes en de verse tijmblaadjes toe aan de pan.
8. Bak het geheel nog 3 minuten mee tot de appelblokjes beetgaar en licht gekarameliseerd zijn, maar niet uit elkaar vallen.
9. Giet de balsamicoazijn in de pan en laat dit in 1 minuut op laag vuur kort verdampen en intrekken.
10. Breng het gerecht royaal op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
11. Verdeel de warme oesterzwammen en appel over twee mooie borden of schaaltjes.
12. Strooi de grof gehakte pecannoten eroverheen voor een knapperige bite en serveer direct.

GEGRILD WITLOF MET SINAASAPPEL-HONINGGLAZUUR



Een verrassend samenspel tussen bitter en zoet. Witlof heeft van nature een karakteristieke, licht bittere smaak die fantastisch tot zijn recht komt wanneer je de groente grilt. Door de struikjes tijdens het bakken te lakken met een glazuur van frisse sinaasappel en zoete honing, karamelliseert de buitenkant prachtig. Afgemaakt met knapperige walnoten zet je hiermee een elegant, warm bijgerecht of licht voorgerecht voor twee personen op tafel.

Bereidingstijd: 5 minuten voorbereiding + 12 minuten kooktijd

DIT HEB JE NODIG:

- 3-4 struikjes witlof
- 1 sinaasappel (sap en rasp)
- 2 el vloeibare honing
- handje walnoten (grof gehakt)
- 1 takje verse rozemarijn (1 de naaldjes heel fijngehakt)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: een scheutje olijfolie of een klontje boter om in te bakken, zout en versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Maak de struikjes witlof schoon en snijd ze in de lengte doormidden.
2. Laat de harde kern aan de onderkant deels zitten, zodat de blaadjes tijdens het grillen mooi aan elkaar blijven zitten.
3. Was de sinaasappel grondig.
4. Rasp een ½ tl van de oranje schil en pers de sinaasappel vervolgens helemaal uit.
5. Meng in een schaaltje het sinaasappelsap, de sinaasappelrasp, de honing en de fijngehakte rozemarijn tot een gladde marinade.
6. Verhit een grillpan (of ruime koekenpan) met een klein beetje olie of boter op middelhoog vuur.
7. Leg de struikjes witlof met de snijkant naar beneden in de pan.
8. Grill ze zo'n 4 tot 5 minuten tot er mooie, donkere grillstrepen ontstaan.
9. Draai de witlofstruikjes voorzichtig om.
10. Giet het sinaasappel-honingmengsel in de pan.
11. Zet het vuur iets lager en laat de saus in 5 tot 7 minuten zachtjes inkoken tot een stroperig glazuur.
12. Lepel de dikker wordende saus tijdens het bakken regelmatig over de bovenkant van de witlof, zodat ze rondom bedekt raken.
13. Breng op smaak met een snuf zout en peper.
14. Leg de gegrilde witlof op een mooi serveerbord en giet het resterende glazuur uit de pan eroverheen.
15. Strooi direct de grof gehakte walnoten over het warme gerecht voor een heerlijke, knapperige bite.

GEKOELDE GAZPACHO MET WATERMELOEN



De ultieme verfrissing op een warme zomerdag. Deze gekoelde gazpacho met watermeloen is een verrassende en fruitige variatie op de klassieke Spaanse koude soep. Door de traditionele tomaten te combineren met sappige watermeloen, krijgt de soep een heerlijk zoete ondertoon die perfect in balans wordt gebracht door het frisse van komkommer en limoen. Het ideale, lichte voorgerecht voor twee personen dat bovendien in een handomdraai klaar is.

Bereidingstijd: 10 minuten (exclusief 30 minuten koeltijd)

DIT HEB JE NODIG:

- 400 g watermeloen (ontpit en in blokjes)
- 3 grote rijpe trostomaten (in grove stukken)
- ½ komkommer (geschild en in stukken)
- 1 limoen (alleen het sap)
- handje verse munt (alleen de blaadjes)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: een scheutje goede extra vierge olijfolie, zout en versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de blokjes watermeloen, stukken tomaat en komkommer samen met de helft van de verse muntblaadjes in een blender (of in een hoge beker met een staafmixer).
2. Pers de limoen uit en voeg het sap toe aan de blender.
3. Mix het geheel op de hoogste stand tot een volledig gladde, vloeibare soep.
4. Breng de gazpacho op smaak met een flinke snuf zout, versgemalen zwarte peper en een klein scheutje extra vierge olijfolie voor een romige textuur.
5. Mix nog heel even kort door.
6. Zet de gazpacho minstens 30 minuten (langer mag ook) afgedekt in de koelkast, want ijskoud is hij het allerlekkerst.
7. Schenk de soep in twee glazen of diepe borden en garneer met de overgebleven blaadjes munt.

RAVIOLI MET SALIEBOTER



De pure eenvoud van de Italiaanse keuken op je bord. Ravioli met salieboter (Ravioli burro e salvia) is een absolute klassieker die bewijst dat je met een minimum aan ingrediënten een groots resultaat kunt behalen. Door te kiezen voor kwalitatieve, kant-en-klare verse ravioli staat dit elegante gerecht binnen tien minuten op tafel. De warme, licht gebruinde boter vormt samen met de knapperige salieblaadjes en zoute Parmezaan een zijdezachte saus die elke vulling perfect complimenteert.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g verse ravioli (bijvoorbeeld met ricotta-spinazievulling)
- 15-20 blaadjes verse salie
- 40 g Parmezaanse kaas (stukje om te raspen)
- 2 el pijnboompitten (2 eetlepels)
- 1 teentje knoflook (in flinterdunne plakjes)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: een flinke klont ongezouten roomboter, zout voor het pastawater en versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. ooster de pijnboompitten in een droge koekenpan in 2 minuten goudbruin.
2. Haal ze direct uit de pan en zet apart.
3. Breng een grote pan met ruim gezouten water aan de kook.
4. Kook de verse ravioli volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar (dit duurt meestal slechts 3 tot 4 minuten).
5. Smelt ondertussen een flinke klont roomboter (ca. 50g) in een ruime koekenpan op middellaag vuur.
6. Voeg de dunne plakjes knoflook en de hele salieblaadjes toe.
7. Laat de boter zachtjes bruisen en heel licht bruin worden (hazelnootkleur/beurre noisette) tot de salieblaadjes knapperig beginnen te worden.
8. Let op dat de boter niet verbrandt.
9. Schep de ravioli met een schuimspaan direct vanuit het kookwater in de pan met de salieboter.
10. Voeg een klein scheutje van het zetmeelrijke pastawater toe.
11. Schud de pan voorzichtig om zodat de boter emulgeert in een glanzend sausje rondom de ravioli.
12. Verdeel de ravioli over twee warme, diepe borden.
13. Schep de knapperige salieblaadjes en de botersaus erover.
14. Bestrooi met de geroosterde pijnboompitten en rasp er royaal verse Parmezaanse kaas en wat zwarte peper overheen.

SPOOM VAN PROSECCO EN CITROENSORBET



Een bruisende en verfrissende klassieker. Deze spoom van prosecco en citroensorbet is de perfecte palate cleanser tussen de gangen door, of een feestelijke afsluiter van een diner voor twee. De combinatie van het ijskoude, zuurzoete citroenijs met de sprankelende, droge prosecco zorgt voor een heerlijk lichte smaaksensatie. Door er een vleugje wodka en verse munt aan toe te voegen, geef je deze elegante cocktail een extra luxe en volwassen twist.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 4 flinke bollen citroensorbetijs
- 200 ml prosecco (gekoeld)
- 30 ml wodka (optioneel, voor een extra kick)
- 2 takjes verse munt (alleen de bovenste blaadjes)
- ½ citroen (voor een garnering met rasp en/of schijfjes)

ZO MAAK JE HET:

1. Zet de twee champagneflûtes of brede coupégelazen 5 minuten voor bereiding in de vriezer.
2. Dit zorgt ervoor dat het sorbetijs minder snel smelt.
3. Haal de glazen uit de vriezer en schep in elk glas 2 flinke bollen citroensorbetijs.
4. Giet over de bollen ijs in elk glas 15 ml wodka (indien gebruikt).
5. Schenk de gekoelde prosecco langzaam en voorzichtig langs de rand op het ijs.
6. Het ijs gaat hierdoor bruisen en er ontstaat een mooie, romige schuimlaag.
7. Garneer de glazen met een takje verse munt en een dun reepje citroenschil (of een schijfje citroen op de rand).
8. Serveer direct met een rietje of een lange lepel.

THAISE KOKOSSOEP MET GARNAAL



Een hartverwarmende Thaise klassieker vol aromatische smaken. Deze snelle Thaise kokossoep met garnaal (geïnspireerd op de traditionele Tom Kha Kung) brengt de perfecte balans tussen romig, pittig en fris rechtstreeks naar je kom. Door kokosmelk te combineren met een kwalitatieve Thaise rode currypasta, creëer je in een handomdraai een rijke en diepe bouillon. Samen met sappige garnalen en knapperige champignons zet je binnen een kwartier een exotisch gerecht voor twee personen op tafel.

Bereidingstijd: 5 minuten voorbereiding + 10 minuten kooktijd

DIT HEB JE NODIG:

- 400 ml kokosmelk (1 blik)
- 150g rauwe garnalen (gepeld en schoongemaakt)
- 125g kastanjechampignons (in kwarten)
- 1 à 2 el Thaise rode currypasta (naar smaak)
- ½ bosje verse koriander (grof gehakt, inclusief steeltjes)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: water om de soep iets te verdunnen, een drupje olie om de pasta in te bakken, zout en eventueel een kneepje limoensap of vissaus naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een heel klein drupje olie in een soeppan op middelhoog vuur.
2. Voeg de rode currypasta toe en bak deze 1 minuut zachtjes aan tot de aroma's goed vrijkomen.
3. Giet de kokosmelk en 150 ml water bij de currypasta in de pan.
4. Roer goed door met een garde zodat de pasta volledig oplost in de melk.
5. Breng het geheel zachtjes aan de kook.
6. Voeg de champignons en de fijngehakte steeltjes van de koriander (bewaar de blaadjes voor de garnering) toe aan de soep.
7. Laat dit 4 tot 5 minuten zachtjes pruttelen op laag vuur tot de champignons beetgaar zijn.
8. Voeg de rauwe garnalen toe aan de hete soep.
9. Laat ze 2 tot 3 minuten meekoken tot ze mooi roze, krullend en net ondoorzichtig zijn.
10. Zet het vuur direct uit zodat de garnalen lekker mals blijven.
11. Proef de soep en breng eventueel extra op smaak met een klein snufje zout of een kneepje citroen-/limoensap.
12. Verdeel de dampende kokossoep over twee diepe kommen en garneer royaal met de achtergehouden blaadjes verse koriander.

TRUFFEL-RISOTTO MET PARMEZAAN



Een koninklijk Italiaans comfortfood-gerecht vol diepe smaken. Deze truffel-risotto met Parmezaan is het ultieme bewijs dat pure luxe niet ingewikkeld hoeft te zijn. Door de romige structuur van de risottorijst langzaam te binden met een krachtige bouillon en rijpe Parmezaanse kaas, ontstaat een fluweelzachte basis. De toevoeging van aromatische truffeltapenade aan het einde tilt dit klassieke gerecht naar een restaurantwaardig niveau voor twee personen.

Bereidingstijd: 5 minuten voorbereiding + 20 minuten kooktijd

DIT HEB JE NODIG:

- 150g risottorijst (bijv. Arborio of Carnaroli)
- 1 grote stuk sjalot (fijngesneden)
- 50 g Parmezaanse kaas (fijn geraspt)
- 1 à 2 tl truffeltapenade (naar smaak)
- 1 tablet groentebouillon (voor 600 ml bouillon)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: water voor de bouillon, een klontje roomboter of scheutje olijfolie om in te bakken en te monteren, en versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Breng 600 ml water aan de kook en los het groentebouillontablet hierin op.
2. Houd de bouillon op laag vuur warm.
3. Verhit een klontje boter of scheutje olijfolie in een ruime kookpan of hapjespan op middelhoog vuur.
4. Fruit de fijngesneden sjalot 2 minuten tot deze glazig is.
5. Voeg de risottorijst toe en bak deze al roerend 1 à 2 minuten mee tot de korrels rondom glanzen en de buitenkant licht transparant wordt.
6. Voeg een grote soeplepel van de warme bouillon toe aan de rijst.
7. Roer rustig en constant tot de bouillon bijna volledig door de rijst is opgenomen.
8. Voeg dan pas de volgende lepel bouillon toe.
9. Herhaal dit proces 15 tot 18 minuten op middellaag vuur.
10. De risotto is klaar als de rijst romig is, maar nog een lichte beet heeft vanbinnen (al dente).
11. Het kan zijn dat je net iets meer of minder bouillon nodig hebt.
12. Haal de pan van het vuur.
13. Roer de geraspte Parmezaanse kaas, de truffeltapenade en een extra klein klontje roomboter door de risotto.
14. Leg het deksel 2 minuten op de pan zodat de risotto perfect romig wordt.
15. Verdeel over twee warme, diepe borden en maak af met wat versgemalen zwarte peper en eventueel wat extra kaasvlokken.

VENKEL-SINAASAPPELSALADE MET GRANAATAPPEL



Een knapperige, frisse en kleurrijke vitaminebom. Deze venkel-sinaasappelsalade met granaatappel brengt het beste van de mediterrane winterkeuken samen op je bord. Het anijsachtige en krokante van de flinterdun gesneden venkel vormt een prachtig contrast met de sappige, zoete sinaasappel en de frisse, knappende granaatappelpitjes. Afgemaakt met zachte feta en aromatische munt zet je hiermee in een handomdraai een waanzinnig elegant en licht gerecht voor twee personen op tafel.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 venkel (inclusief het groene venkelloof)
- 2 grote stuks sinaasappels
- 3 el granaatappelpitjes
- 75 g feta (verkruimeld)
- ½ bosje verse munt (alleen de blaadjes, in fijne reepjes)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: een goede extra vierge olijfolie, een klein drupje witte wijnazijn, zout en versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Was de venkel grondig en snijd het groen (het loof) eraf.
2. Bewaar dit loof apart voor de garnering.
3. Snijd de venkel in de lengte doormidden en schaaf of snijd de knol in flinterdunne plakjes.
4. Dit gaat het makkelijkst met een mandoline of een heel scherp koksmes.
5. Schil de sinaasappels dik met een mes, zodat ook het witte vlies volledig verwijderd is.
6. Snijd het vruchtvlees vervolgens in mooie, dunne ronde schijven of snijd de partjes tussen de vliezen uit.
7. Vang eventueel vrijgekomen sap op in een schaaltje.
8. Meng het opgevangen sinaasappelsap met een flinke scheut extra vierge olijfolie, een klein drupje azijn en een snuf zout en peper tot een simpele, frisse dressing.
9. Doe de flinterdunne venkel en de helft van de muntblaadjes in een kom.
10. Giet de dressing erover en hussel alles goed door elkaar zodat de venkel de smaken kan opnemen.
11. Verdeel de aangemaakte venkel over twee mooie, platte borden.
12. Rangschik de sinaasappelschijven er speels tussen.
13. Bestrooi de salade met de verkruimelde feta, de granaatappelpitjes en de rest van de verse munt.
14. Garneer tot slot met het fijne venkelloof en serveer direct.

BIEFSTUK TAGLIATA MET RUCOLA EN PARMEZAAN



Een Italiaanse steak-klassieker vol pure smaken. Biefstuk tagliata (wat letterlijk 'gesneden' betekent) is de perfecte manier om een goed stuk vlees te transformeren tot een elegant en licht hoofdgerecht. De malse, in plakjes gesneden biefstuk wordt geserveerd op een bedje van pittige rucola en afgetopt met zoute Parmezaanse kaas. Door de warme biefstuk direct op de salade te leggen, smelten de smaken op een waanzinnige manier samen. Een restaurantwaardig diner voor twee personen dat binnen een kwartier op tafel staat.

Bereidingstijd: 5 minuten voorbereiding + 6 minuten kooktijd (en 5 minuten rusttijd)

DIT HEB JE NODIG:

- 2 boefstukken ca. 150 g (bijv. kogelbiefstuk of entrecote)
- 75 g verse rucola
- 40 g Parmezaanse kaas (in dunne krullen of vlokken)
- 2 el pijnboompitten
- 1 el balsamico-crème (of dikke balsamicoazijn)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: olijfolie of boter om in te bakken, een goede extra vierge olijfolie voor de salade, zout en versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de pijnboompitten in 2 minuten goudbruin.
2. Schud ze regelmatig om zodat ze niet aanbranden en laat ze afkoelen op een bordje.
3. Haal de biefstukken door een klein beetje olie en bestrooi ze royaal met zout en zwarte peper.
4. Verhit een grillpan of koekenpan op hoog vuur tot deze gloeiend heet is.
5. Bak de biefstukken 2 tot 3 minuten per kant (afhankelijk van de dikte) voor een mooie medium-rare garing.
6. Haal de biefstukken uit de pan, wikkel ze losjes in aluminiumfolie en laat ze 5 minuten rusten.
7. Dit zorgt ervoor dat de vleessappen zich goed verdelen en het vlees supermals blijft.
8. Verdeel ondertussen de verse rucola over een grote, platte serveerschaal of direct over twee borden.
9. Besprenkel de rucola met een klein beetje goede extra vierge olijfolie en een snufje zout.
10. Snijd de geruste biefstukken met een scherp mes schuin in mooie, dunne plakjes.
11. Schik de plakjes biefstuk elegant over de rucola.
12. Bestrooi het gerecht direct met de geroosterde pijnboompitten en royale krullen Parmezaanse kaas.
13. Druppel tot slot de balsamico-crème in mooie streepjes over de tagliata en serveer direct.

GEVULDE ZOETE AARDAPPEL MET FETA EN ZWARTE BONEN



Een kleurrijke en hartverwarmende Tex-Mex maaltijd. Deze gevulde zoete aardappel met feta en zwarte bonen is de perfecte balans tussen zoet, hartig en fris. Door de zoete aardappels in hun schil te poffen in de oven, wordt het vruchtvlees heerlijk zacht en zoet. Gevuld met eiwitrijke zwarte bonen, romige feta en een frisse touch van koriander en limoen zet je hiermee een voedzaam en super smaakvol vegetarisch hoofdgerecht voor twee personen op tafel.

Bereidingstijd: 5 minuten voorbereiding + 45 minuten oventijd

DIT HEB JE NODIG:

- 2 grote zoete aardappels (gewassen en drooggedept)
- 1 blik van 400g zwarte bonen (gespoeld en uitgelekt)
- 100 g feta (verkruimeld)
- ½ bosje verse koriander (grof gehakt)
- 1 stuk limoen (in partjes)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: een drupje olijfolie, een snufje zout en versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Prik de zoete aardappels rondom in met een vork (zo kan de stoom ontsnappen).
3. Wrijf de schil in met een heel klein drupje olijfolie en een snufje zout.
4. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze in 40 tot 45 minuten in de oven tot ze volledig zacht zijn van binnen (controleer dit door er met een vork in te prikken).
5. Doe de uitgelekte zwarte bonen de laatste 5 minuten van de oventijd in een klein pannetje op laag vuur.
6. Breng ze op smaak met een snuf zout en versgemalen zwarte peper en warm ze heel even kort door.
7. Haal de gepofte aardappels uit de oven.
8. Snijd ze in de lengte diep in, maar snijd ze niet helemaal door.
9. Duw de uiteinden een beetje naar elkaar toe zodat de aardappel openklapt.
10. Prak het binnenste vruchtvlees met een vork een klein beetje los.
11. Verdeel de warme zwarte bonen over de twee opengemaakte zoete aardappels.
12. Strooi daar de verkruimelde feta en de grof gehakte verse koriander royaal overheen.
13. Serveer de gevulde zoete aardappels direct met de limoenpartjes ernaast, zodat je het frisse limoensap er vlak voor het eten naar smaak overheen kunt knijpen.

GNOCCHI MET GORGONZOLA EN SPINAZIE



Een Italiaanse smaaksensatie in minder dan tien minuten. Dit gerecht van gnocchi met gorgonzola en spinazie is het ultieme comfortfood voor een drukke doordeweekse avond. De zachte, kussentjesachtige gnocchi nemen de rijke en romige blauwe kaassaus perfect op, terwijl de verse spinazie zorgt voor een fijne, frisse balans. Afgemaakt met knapperige walnoten zet je met minimale inspanning een waanzinnig decadent gerecht voor twee personen op tafel.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 500 g gnocchi
- 200 ml kookroom
- 150g gorgonzola (in blokjes)
- 300 g verse spinazie
- 1 handje walnoten (grof gehakt)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: zout voor het kookwater en versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Breng een grote pan met ruim gezouten water aan de kook.
2. Voeg de gnocchi toe en kook ze volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Ze zijn klaar zodra ze komen bovendrijven (dit duurt meestal slechts 2 tot 3 minuten).
4. Giet ze af en laat ze even uitlekken.
5. Verwarm ondertussen de kookroom in een ruime koekenpan of hapjespan op laag vuur.
6. Voeg de blokjes gorgonzola toe en laat de kaas al roerend rustig smelten in de room tot een gladde, dikke saus.
7. Voeg de verse spinazie in delen toe aan de saus.
8. Laat de blaadjes op laag vuur zachtjes slinken en roer ze goed door de romige saus.
9. Breng de saus op smaak met een flinke draai versgemalen zwarte peper.
10. Schep de gekookte en uitgelekte gnocchi bij de gorgonzolasaus in de pan.
11. Schep het geheel voorzichtig om zodat alle gnocchi bedekt zijn met een glanzend laagje van de saus en laat het nog 1 minuut goed warm worden.
12. Verdeel de gnocchi over twee diepe, warme borden en strooi direct de grof gehakte walnoten eroverheen voor een heerlijke, knapperige textuur.

PADDENSTOELENRISOTTO MET PARMEZAAN



Een hartverwarmende Italiaanse klassieker boordevol umami. Deze paddenstoelenrisotto met Parmezaan is het ultieme comfortfood voor een gezellige avond met z'n tweeën. Door gemengde paddenstoelen goudbruin te bakken en de risottorijst langzaam te garen in een krachtige bouillon, ontstaat een fluweelzachte, romige structuur. De gulle hoeveelheid Parmezaanse kaas op het eind zorgt voor de perfecte binding en een diepe, hartige smaak.

Bereidingstijd: 5 minuten voorbereiding + 20 minuten kooktijd

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g gemengde bospaddenstoelen (schoongeborsteld en in grove stukken)
- 150 g risottorijst (bijv. Arborio of Carnaroli)
- 50 g Parmezaanse kaas (fijn geraspt)
- 1 grote stuk sjalot (fijngesneden)
- 1 tablet paddenstoelenbouillon (voor 600 ml bouillon)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: water voor de bouillon, een klontje boter of scheutje olie om in te bakken/monteren, zout en versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Breng 600 ml water aan de kook, los het paddenstoelenbouillontablet erin op en houd de bouillon op laag vuur warm.
2. Verhit een klontje boter of scheutje olie in een ruime kookpan op hoog vuur.
3. Bak de paddenstoelen 4 minuten tot ze goudbruin zijn. H
4. aal de helft uit de pan en bewaar apart voor de garnering.
5. Zet het vuur middelhoog.
6. Voeg de sjalot toe aan de overgebleven paddenstoelen in de pan en fruit 2 minuten mee.
7. Voeg de risottorijst toe en roer 1 à 2 minuten mee tot de korrels glazig glanzen.
8. Voeg een grote soeplepel warme bouillon toe.
9. Roer rustig tot het vocht bijna volledig is opgenomen.
10. Herhaal dit proces lepel voor lepel gedurende 15 tot 18 minuten, tot de rijst romig is maar nog een zachte beet heeft (al dente).
11. Haal de pan van het vuur.
12. Roer de geraspte Parmezaanse kaas en een extra klontje boter door de risotto.
13. Leg het deksel 2 minuten op de pan.
14. Verdeel over twee warme, diepe borden, schep de achtergehouden paddenstoelen erbovenop en maak af met versgemalen zwarte peper.

PLAATTAART MET POMPOEN EN GEITENKAAS



Een knapperige en kleurrijke herfstklassieker van de bakplaat. Deze plaattaart met pompoen en geitenkaas is de perfecte combinatie van het milde, zoete vruchtvlees van de pompoen en het romige, licht zoute van de geitenkaas. Door te kiezen voor een kant-en-klaar rol vers bladerdeeg staat de basis in een handomdraai klaar. De toevoeging van verse rozemarijn en een zoete swirl van honing maakt dit een waanzinnig warm en sfeervol gerecht om samen te delen.

Bereidingstijd: 15 minuten voorbereiding + 25 minuten oventijd

DIT HEB JE NODIG:

- 1 rol van ca. 270 g vers bladerdeeg (koelvers uit het koelvak)
- 300 g pompoenblokjes (bijv. flespompoen of Hokkaido)
- 100g zachte verse geitenkaas (verkruimeld)
- 2 el vloeibare honing
- 1 takje verse rozemarijn (alleen de naaldjes, fijngehakt)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: een klein scheutje olijfolie om de pompoen te mengen, zout en versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Rol het verse bladerdeeg met het bijbehorende bakpapier uit op een bakplaat.
3. Snijd met een scherp mes rondom een rand van ongeveer 1½ cm in het bladerdeeg, maar snijd het deeg niet helemaal door.
4. Prik het deeg binnen deze rand regelmatig in met een vork.
5. Dit zorgt ervoor dat de rand straks mooi hoog en luchtig bakt, terwijl de bodem plat en knapperig blijft.
6. Meng de pompoenblokjes in een kom met een klein scheutje olijfolie, de helft van de fijngehakte rozemarijn, een snuf zout en een flinke draai zwarte peper.
7. **Tip:** snijd de pompoenblokjes lekker dun of klein, zodat ze in de oven snel gaar worden.
8. Verdeel de gekruide pompoenblokjes gelijkmatig over de binnenkant van de bladerdeegbodem (blijf binnen de ingesneden rand).
9. Strooi de verkruimelde geitenkaas en de rest van de rozemarijn eroverheen.
10. Druppel tot slot de helft van de honing over de taart.
11. Bak de plaattaart in 22 tot 25 minuten goudbruin en knapperig onderin de oven, tot de pompoen zacht is en de geitenkaas licht kleurt.
12. Haal de taart uit de oven, besprenkel direct met de resterende honing en snijd in mooie stukken om warm te serveren.

ROMIGE CITROEN-GARNALENPASTA



Een frisse, luxe en zijdezachte Italiaanse favoriet. Deze romige citroen-garnalenpasta (geïnspireerd op de klassieke Pasta al Limone) is het ideale gerecht voor een snelle date-night of een luxe doordeweekse maaltijd voor twee. De combinatie van sappige, hartige garnalen met een fluweelzachte saus van kookroom en frisse citroen vormt een perfecte balans. Omdat je verse pasta gebruikt, staat dit smaakvolle gerecht al binnen een kwartier dampend op tafel.

Bereidingstijd: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g verse spaghetti of linguine (uit het koelvak)
- 200 g rauwe garnalen (gepeld en schoongemaakt)
- 200 ml kookroom
- 1 stuk citroen (voor rasp en sap)
- ½ bosje verse platte peterselie (fijngehakt)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: een klontje boter of scheutje olijfolie om in te bakken, zout voor het pastawater en versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Breng een grote pan met ruim gezouten water aan de kook.
2. Kook de verse pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking in 3 tot 4 minuten beetgaar (al dente).
3. Giet de pasta af, maar bewaar een klein kopje van het zetmeelrijke kookwater.
4. Was de citroen grondig onder de warme kraan.
5. Rasp de gele schil fijn (ongeveer 1 tl) en pers de citroen daarna helemaal uit.
6. Verhit een klontje boter of scheutje olijfolie in een ruime koekenpan of hapjespan op middelhoog vuur.
7. Dep de garnalen goed droog en bak ze 1 minuut per kant tot ze net roze beginnen te kleuren.
8. Haal ze even uit de pan en leg ze op een bordje (zo blijven ze supermals).
9. Giet de kookroom, het citroensap en de helft van de citroenrasp in dezelfde pan.
10. Breng dit op laag vuur zachtjes aan de kook en laat het 2 minuten zachtjes inkoken tot een romige, licht ingedikte saus.
11. Breng royaal op smaak met versgemalen zwarte peper en een snuf zout.
12. Voeg de gekookte pasta, de garnalen en de fijngehakte peterselie toe aan de saus.
13. Schep alles op laag vuur voorzichtig om.
14. Voeg eventueel een klein scheutje van het bewaarde pastawater toe om de saus extra glanzend en smeuïg te maken.
15. Verdeel de pasta over twee warme borden en garneer met de rest van de citroenrasp.

TOSCAANSE KIP UIT DE OVEN



Dit heerlijke en makkelijke recept voor romige Toscaanse kip uit de oven combineert malse kipfilet met een rijke saus van kookroom, zongedroogde tomaten en verse spinazie. De oven doet hierbij bijna al het werk, waardoor het een ideaal gerecht is voor zowel een doordeweekse avond als een gezellig diner.

Bereidingstijd: 10 minuten voorbereiding + 25 minuten oventijd

DIT HEB JE NODIG:

- 300 g kippendijen (in stukken gesneden)
- 200 ml kookroom
- 75g zongedroogde tomaten (op olie, in reepjes)
- 150 g verse spinazie
- 40g Parmezaanse kaas (geraspt)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: een klein beetje olie uit het potje van de zongedroogde tomaten om in te bakken, zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Bestrooi de stukken kippendij rondom met een flinke snuf zout en zwarte peper.
3. Verhit een koekenpan op middelhoog vuur met 1 el olie uit het potje van de zongedroogde tomaten (dit geeft extra veel smaak).
4. Bak de stukken kip in 3 tot 4 minuten rondom goudbruin.
5. Ze hoeven vanbinnen nog niet volledig gaar te zijn.
6. Haal de kip uit de pan en leg ze alvast in een ovenschaal.
7. Draai het vuur laag.
8. Giet de kookroom in dezelfde koekenpan.
9. Voeg de reepjes zongedroogde tomaat en het grootste deel van de geraspte Parmezaanse kaas toe (bewaar een klein beetje kaas voor de garnering).
10. Roer goed door tot de kaas in de warme room is gesmolten.
11. Voeg de verse spinazie in delen toe aan de saus en laat de blaadjes al roerend slinken.
12. Breng de saus op smaak met extra zwarte peper en eventueel een snufje zout.
13. Giet deze romige saus over de kip in de ovenschaal en meng het heel even kort door elkaar.
14. Strooi het restant van de Parmezaanse kaas over de ovenschotel.
15. Bak de Toscaanse kip in 20 tot 25 minuten in de voorverwarmde oven tot de kip volledig gaar is en de saus heerlijk bubbelt met een goudbruin korstje.

VARKENSHAAS MET CHAMPIGNON-ROOMSAUS



Een tijdloze bistro-klassieker voor een gezellige avond. Varkenshaas met champignon-roomsaus is het ultieme comfortfood dat altijd in de smaak valt. Het malse, sappige vlees combineert op een waanzinnige manier met de rijke, hartige saus vol gebakken kastanjechampignons. Door het vlees na het aanbakken even te laten rusten, blijft het supermals en sappig vanbinnen. Een restaurantwaardig hoofdgerecht voor twee personen dat binnen korte tijd op tafel staat.

Bereidingstijd: 5 minuten voorbereiding + 15 minuten kooktijd

DIT HEB JE NODIG:

- 300 g varkenshaas (op kamertemperatuur)
- 250 g kastanjechampignons (schoongeborsteld en in plakjes)
- 200 ml kookroom
- 1 grote stuk sjalot (fijngesneden)
- ½ bosje verse platte peterselie (fijngehakt)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: een flinke klont roomboter of scheutje olie om in te bakken, zout en versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Bestrooi de varkenshaas rondom royaal met zout en versgemalen zwarte peper.
2. Verhit een flinke klont roomboter met een drupje olie in een koekenpan op middelhoog vuur.
3. Bak de varkenshaas in ongeveer 8 tot 10 minuten rondom goudbruin.
4. Het vlees mag vanbinnen nog mooi lichtroze zijn (medium).
5. Haal het vlees uit de pan, wikkel het losjes in aluminiumfolie en laat het rusten terwijl je de saus maakt.
6. Dit houdt het vlees supermals.
7. Fruit de fijngesneden sjalot 1 minuut in het achtergebleven bakvet van de kip/het vlees.
8. Voeg de plakjes kastanjechampignons toe en bak deze 4 tot 5 minuten op hoog vuur mee tot ze goudbruin zijn en hun vocht kwijt zijn.
9. Zet het vuur lager en giet de kookroom in de pan.
10. Roer de aanbaksels op de bodem van de pan goed los.
11. Laat de saus 3 tot 4 minuten zachtjes pruttelen en inkoken tot een mooie, romige dikte.
12. Roer de helft van de verse peterselie erdoor en breng gulle op smaak met zout en zwarte peper.
13. Snijd de geruste varkenshaas met een scherp mes in mooie, schuine plakken (tranches).
14. Verdeel de plakken over twee warme borden, schep de hete champignon-roomsaus eroverheen en garneer met de rest van de verse peterselie.

WITTE VIS MET CHORIZOKORST EN PREI



Een Spaans-Franse smaaksensatie uit de oven. Dit gerecht van witte vis met een chorizokorst en prei combineert het milde, malse karakter van witvis met de pittige, kruidige umami-smaak van Spaanse chorizo. Door de chorizo fijn te malen met een beetje paneermeel ontstaat een krokant dakje dat de vis tijdens het bakken heerlijk sappig houdt. Geserveerd op een bedje van zachte, gesmoorde prei zet je hiermee een waanzinnig gebalanceerd hoofdgerecht voor twee personen op tafel.

Bereidingstijd: 15 minuten voorbereiding + 15 minuten oventijd

DIT HEB JE NODIG:

- 2 stukken van ca. 140 g kabeljauwfilet (of een andere stevige witvis zoals schelvis)
- 75 g chorizo (in blokjes, zachte variant)
- 3 el paneermeel (of panko voor extra crunch)
- 2 grote stuks prei (alleen het witte en lichtgroene deel, in ringen)
- 75 ml kookroom

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: een klontje boter of scheutje olie om in te stoven, zout en versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 190°C.
2. Vet een kleine ovenschaal licht in.
3. Dep de witvisfilets door en door droog met keukenpapier en bestrooi ze aan beide kanten met een heel klein snufje zout en zwarte peper.
4. Doe de blokjes chorizo samen met het paneermeel in een kleine keukenmachine of hakmolen.
5. Maal het geheel fijn tot een kruimelig, rood mengsel dat goed plakt.
6. Geen hakmolen? Snijd de chorizo dan flinterdun en hak het daarna met een groot mes zo fijn mogelijk voor je het met het paneermeel mengt.
7. Leg de visfilets in de ovenschaal.
8. Verdeel het chorizomengsel gelijkmatig over de bovenkant van de visfilets en druk het stevig aan met de bolle kant van een lepel, zodat er een mooi, gesloten korstje ontstaat.
9. Verhit een klontje boter of scheutje olie in een koekenpan op middelhoog vuur.
10. Voeg de preiringen toe en stoof ze in 5 tot 6 minuten volledig zacht.
11. Giet de kookroom erbij, breng op smaak met zout en peper en laat het 1 minuut zachtjes pruttelen tot een romig geheel.
12. Schuif de ovenschaal met de vis in de oven en bak deze in 12 tot 15 minuten gaar, tot de chorizokorst goudbruin en krokant is en de vis makkelijk in laagjes uit elkaar valt.
13. Schep de warme, romige prei op twee borden en leg de vis met de chorizokorst er voorzichtig bovenop.

ZALM EN PAPILLOTE MET ASPERGES



Een gezonde, sappige en geurige Franse klassieker. Zalm en papillote (in een pakketje) is de perfecte manier om vis te bereiden. Omdat de zalm samen met de asperges wordt ingepakt in bakpapier of aluminiumfolie, gaart het geheel in zijn eigen stoom. Hierdoor blijven de vis en de groenten waanzinnig sappig en gaan alle smaken perfect in elkaar over. Een elegant en licht hoofdgerecht voor twee personen dat bovendien zorgt voor minimale afwas.

Bereidingstijd: 10 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd

DIT HEB JE NODIG:

- 2 stuks van ca. 125 g zalmfilets (zonder huid)
- 1 bos van ca. 350 g groene asperges
- ½ bosje verse dille (grof gehakt)
- 1 stuk citroen (in dunne plakjes)
- 50 ml droge witte wijn (of visbouillon voor een alcoholvrije variant)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: een klein scheutje extra vierge olijfolie, zout en versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snijd twee grote stukken bakpapier of aluminiumfolie af (ca. 30x40 cm) en leg ze plat op het werkblad.
3. Was de groene asperges en breek de houtachtige onderkant eraf (dit gebeurt automatisch op het juiste punt als je ze buigt).
4. Verdeel de asperges in twee gelijke porties en leg ze in het midden van elk stuk papier of folie.
5. Besprenkel ze met een paar druppels olijfolie, zout en peper.
6. Droog de zalmfilets goed af met keukenpapier.
7. Bestrooi beide kanten met zout en versgemalen zwarte peper.
8. Leg op elk bedje van asperges een zalmfilet.
9. Verdeel de grof gehakte verse dille over de twee zalmfilets en leg op elke filet twee dunne plakjes citroen.
10. Vouw de zijkanten van het papier of de folie alvast een beetje omhoog zodat er een bakje ontstaat, en giet in elk pakketje 25 ml witte wijn.
11. Vouw de pakketjes nu heel zorgvuldig en luchtdicht dicht.
12. Rol de randen goed op zodat er geen stoom kan ontsnappen.
13. Leg de papillotte op een bakplaat en bak ze in 18 tot 20 minuten gaar in de oven.
14. Leg de gesloten pakketjes direct op de borden, zodat iedereen aan tafel zijn eigen geurige pakketje kan openmaken.

FRISSE VENKELSALADE MET APPEL



Een knapperig en verfrissend bijgerecht. Deze frisse venkelsalade met appel is de perfecte lichte tegenhanger voor een rijk hoofdgerecht, of gewoon een heerlijk snelle lunch voor twee personen. Het anijsachtige en krokante van de rauwe venkel matcht fantastisch met de sappige, zoetzure appel. Door de salade af te maken met romige feta, knapperige walnoten en het eigen fijne venkelloof, zet je in een handomdraai een waanzinnig frisse smaaksensatie op tafel.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 venkel (inclusief het groene venkelloof)
- 1 friszure appel (bijv. Granny Smith of Elstar)
- 75 g feta (verkruimeld)
- 1 handje walnoten (grof gehakt)
- ½ citroen (alleen het sap)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: een goede extra vierge olijfolie, zout en versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Was de venkel grondig en snijd het fijne, groene venkelloof eraf.
2. Bewaar dit loof apart voor de garnering.
3. Snijd de venkelknol in de lengte doormidden en schaaf of snijd de venkel in flinterdunne plakjes.
4. Dit gaat het makkelijkst met een mandoline of een heel scherp koksmes.
5. Doe de venkel in een ruime kom.
6. Was de appel, verwijder het klokhuis en snijd de appel (met schil voor extra kleur en vitamines) in dunne partjes of kleine blokjes.
7. Meng de appel direct met het citroensap in een schaaltje; dit voorkomt dat de appel bruin kleurt en geeft meteen een lekkere frisse smaak.
8. Voeg de appelblokjes (inclusief het citroensap) toe aan de kom met venkel.
9. Giet er een gulle scheut goede extra vierge olijfolie bij en breng het geheel op smaak met een snuf zout en versgemalen zwarte peper.
10. Hussel alles goed door elkaar.
11. 4Verdeel de aangemaakte salade over twee mooie borden of schalen.
12. Strooi de verkruimelde feta en de grof gehakte walnoten gelijkmatig over de salade.
13. Hak het achtergehouden venkelloof fijn en strooi dit als finishing touch over het gerecht.
14. Serveer direct.

GEROOSTERDE WORTELS MET HONING EN TIJM



Een natuurlijk zoet en aromatisch bijgerecht uit de oven. Deze geroosterde wortels met honing en tijm laten zien hoe een eenvoudige groente kan transformeren tot een echt feestje op je bord. Door de wortels op hoge temperatuur in de oven te roosteren, karamelliseren hun natuurlijke suikers prachtig. De combinatie met de bloemenhoning en de warme, aardse smaak van verse tijm maakt dit een waanzinnig sfeervol bijgerecht voor twee personen dat perfect past bij een luxe diner of een gezellige zondagse maaltijd.

Bereidingstijd: 10 minuten voorbereiding + 30 minuten oventijd

DIT HEB JE NODIG:

- 400 g bospeen (schoongemaakt en in de lengte gehalveerd)
- 2 el vloeibare honing
- 4 à 5 takjes verse tijm (alleen de blaadjes)
- 1 handje pecannoten (grof gehakt)
- 50 g feta (verkruimeld, optioneel voor de garnering)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: een scheutje olijfolie om in te roosteren, zout en versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
3. Was de wortels grondig, schrap ze eventueel lichtjes schoon en snijd het loof eraf (laat eventueel een klein groen stukje aan de bovenkant zitten voor de presentatie).
4. Snijd dikkere wortels in de lengte doormidden zodat ze allemaal even snel gaar worden.
5. Leg de wortels in een grote kom of direct op de bakplaat.
6. Besprenkel ze met een gulle scheut olijfolie en de helft van de vloeibare honing.
7. Strooi ¾ van de verse tijmblaadjes, een snuf zout en een flinke draai zwarte peper over de wortels.
8. Hussel alles goed door elkaar zodat de wortels rondom bedekt zijn.
9. Verspreid de wortels in een gelijkmatige laag over de bakplaat.
10. Bak ze in 25 tot 30 minuten goudbruin en zacht in de oven.
11. Schep ze halverwege de baktijd een keer voorzichtig om.
12. Strooi de laatste 5 minuten van de oventijd de grof gehakte pecannoten over de wortels op de bakplaat, zodat ze lekker knapperig mee roosteren zonder aan te branden.
13. Schep de warme, geroosterde wortels en pecannoten op een mooi serveerbord.
14. Druppel de resterende honing eroverheen, strooi de verkruimelde feta en de rest van de verse tijmblaadjes erover en serveer direct.

GESTOOFDE RODE KOOL MET APPEL



Een oer-Hollandse winterklassieker vol comfort. Gestoofde rode kool met appel is het ultieme bijgerecht voor koude dagen. Door de rode kool langzaam te stoven met friszure appel en balsamicoazijn, breken de harde vezels af en ontstaat een heerlijk zachte, sappige structuur. De combinatie van het zoetzure fruit met de warme specerijen van kruidnagel geeft dit traditionele gerecht een diepe, rijke smaak die perfect past bij een klassiek familiemaal.

Bereidingstijd: 15 minuten voorbereiding + 45 minuten stooftijd

DIT HEB JE NODIG:

- 400 g rode kool (fijngesneden of geschaafd)
- 2 friszure appels (bijv. Elstar of Jonagold, geschild en in blokjes)
- 3 el balsamicoazijn (of rode wijnazijn)
- 2 hele kruidnagels
- 1 tl gemalen kaneel

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: water om in te stoven, een klein klontje boter, een snufje zout en een klein schepje suiker om de zuren te balanceren

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt een klontje boter in een ruime braadpan of kookpan met dikke bodem op middelhoog vuur.
2. Voeg de fijngesneden rode kool toe en bak deze al roerend 2 tot 3 minuten aan tot de kleur mooi diep wordt.
3. Voeg de appelblokjes, de balsamicoazijn, de gemalen kaneel en de twee hele kruidnagels toe aan de pan.
4. Breng het geheel op smaak met een snuf zout en eventueel een klein schepje suiker naar smaak.
5. Giet een klein scheutje water (ca. 75 ml) in de pan, net genoeg zodat de kool onderin niet aanbrandt.
6. Roer alles goed door elkaar en breng het vocht aan de kook.
7. Zet het vuur op de laagste stand en plaats het deksel op de pan.
8. Laat de rode kool 40 tot 45 minuten heel zachtjes stoven.
9. Roer tussendoor af en toe om en voeg een extra drupje water toe als de pan te droog dreigt te worden.
10. De kool is klaar als hij heerlijk zacht is.
11. Verwijder voor het serveren de twee hele kruidnagels.
12. Proef de kool en voeg naar smaak nog een klein beetje zout of zwarte peper toe.
13. Schep de warme rode kool in een mooie schaal en serveer direct.

HASSELBACK AARDAPPELS MET ROZEMARIJN



Krokant vanbuiten en heerlijk zacht vanbinnen. Hasselback aardappels zijn een Zweedse uitvinding die niet alleen fantastisch smaakt, maar er ook indrukwekkend uitziet. Door de aardappels flinterdun in te snijden, kan de gekruide olie diep in de inkepingen dringen. Tijdens het bakken waaieren de aardappelschijfjes prachtig uit tot een soort waaier, waardoor je een ultiem knapperige textuur krijgt. Een sfeervol en veelzijdig bijgerecht voor twee personen.

Bereidingstijd: 15 minuten voorbereiding + 40 minuten oventijd

DIT HEB JE NODIG:

- 500 g licht kruimige aardappels (middelgroot, goed gewassen en met schil)
- 3 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 2 takjes verse rozemarijn (alleen de naaldjes, fijngehakt)
- 30 g Parmezaanse kaas (fijn geraspt)
- 2 el paneermeel (of panko voor extra crunch)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: een flinke scheut olijfolie of gesmolten boter om te bestrijken, grof zeezout en versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
3. Leg een gewassen aardappel tussen de stelen van twee houten satéprikkers.
4. Snijd de aardappel met een scherp mes om de 2 tot 3 millimeter in.
5. De prikkers zorgen ervoor dat je de aardappel net niet helemaal doorsnijdt, waardoor hij aan de onderkant heel blijft. Herhaal dit met alle aardappels.
6. Meng in een klein schaaltje een flinke scheut olijfolie (of gesmolten boter) met de fijngehakte knoflook, ¾ van de verse rozemarijn, een royale snuf grof zeezout en zwarte peper.
7. Leg de aardappels op de bakplaat.
8. Bestrijk ze royaal met de kruidenolie en zorg dat er ook een beetje olie tussen de gleufjes loopt.
9. Bak de aardappels 30 minuten in de voorverwarmde oven tot ze zacht beginnen te worden en de schijfjes mooi open gaan staan.
10. Meng ondertussen de geraspte Parmezaanse kaas met het paneermeel en de rest van de rozemarijn.
11. Haal de aardappels na 30 minuten kort uit de oven, strooi dit kaasmengsel eroverheen en bak ze nog 10 minuten tot de bovenkant goudbruin en superknapperig is.
12. Serveer direct.

KNAPPERIGE BIMI MET KNOFLOOK EN AMANDELEN



Een snel, groen en elegant bijgerecht vol textuur. Bimi (ook wel baby-broccoli of tenderstem broccoli genoemd) heeft een milde, lichtzoete smaak en een heerlijke beet. Door de stengels kort te roerbakken in een hete pan, behouden ze hun felgroene kleur en vitaminen. In combinatie met flinterdunne plakjes knoflook en goudbruin geroosterde amandelen zet je in minder dan tien minuten een supergezond en smaakvol bijgerecht voor twee personen op tafel.

Bereidingstijd: 5 minuten voorbereiding + 5 minuten kooktijd

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g bimi (gewassen en de droge onderkantjes eraf gesneden)
- 3 teentjes knoflook (in flinterdunne plakjes)
- 3 el amandelschaafsel
- ½ citroen (alleen het sap)
- ½ tl chilivlokken (naar smaak, voor een subtiele kick)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: een scheutje olijfolie om in te bakken, een klein scheutje water om te stomen, zout en versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een droge koekenpan of wok op middelhoog vuur.
2. Rooster het amandelschaafsel in 1 à 2 minuten goudbruin.
3. Schud de pan continu om, want de amandelen kunnen snel aanbranden.
4. Haal ze direct uit de pan en zet apart op een bordje.
5. Giet een scheutje olijfolie in dezelfde pan en zet het vuur middellaag.
6. Voeg de dunne plakjes knoflook en de chilivlokken toe.
7. Bak dit 1 minuut zachtjes aan tot de knoflook heerlijk begint te geuren, maar laat het niet bruin worden (dan wordt het bitter).
8. Draai het vuur hoog en voeg de bimi toe aan de pan.
9. Roerbak de stengels 2 minuten mee zodat ze rondom bedekt raken met de knoflookolie.
10. Giet een heel klein scheutje water (ca. 2 eetlepels) in de hete pan en leg direct een deksel (of een groot bord) op de pan. Laat de bimi zo 2 minuten stomen op middelhoog vuur.
11. Hierdoor wordt de groente perfect beetgaar maar blijft hij superknapperig.
12. Haal het deksel van de pan en breng het geheel op smaak met een snuf zout en zwarte peper.
13. Knijp het sap van de ½ citroen over de bimi en hussel nog één keer kort door.
14. Schep de bimi op een mooi serveerbord en strooi de geroosterde amandelen er royaal overheen.
15. Serveer direct.

KRUIDEN-KNOFLOOKBROOD UIT DE OVEN



De geur van versgebakken comfortfood uit eigen oven. Dit kruiden-knoflookbrood is de ultieme favoriet voor elke borrelavond, soepmaaltijd of barbecue voor twee. Door een rustiek stokbrood diep in te snijden en royaal te vullen met een zelfgemaakte kruidenboter vol verse knoflook, smelt de binnenkant tijdens het bakken volledig in het brood. Het resultaat? Een waanzinnig knapperige korst met een boterzachte, aromatische kern die je zo met je handen uit elkaar trekt.

Bereidingstijd: 10 minuten voorbereiding + 10 minuten oventijd

DIT HEB JE NODIG:

- 1 rustiek voorgebakken stokbrood (of pistolet)
- 3 teentjes knoflook (geperst of flinterdun gehakt)
- ½ bosje verse platte peterselie (fijngehakt)
- 30 g Parmezaanse kaas (fijn geraspt)
- ½ tl gedroogde oregano

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: ca. 50g ongezouten roomboter op kamertemperatuur, een snufje zout en versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier of leg een groot stuk aluminiumfolie klaar.
3. Meng in een schaaltje de zachte roomboter met de geperste knoflook, de fijngehakte platte peterselie, de gedroogde oregano en de ½ van de geraspte Parmezaanse kaas.
4. Breng de boter krachtig op smaak met een goede snuf zout en versgemalen zwarte peper.
5. Snijd het stokbrood met een gekarteld broodmes diagonaal in (om de 2 à 3 centimeter).
6. Let op dat je het brood net niet helemaal doorsnijdt, zodat de onderkant stevig aan elkaar blijft zitten en het brood zijn vorm behoudt.
7. Smeer met een mes of kleine lepel royaal van de knoflook-kruidenboter tussen elke inkeping van het brood.
8. Bestrijk het restant van de boter dun over de bovenkant van het stokbrood.
9. Strooi tot slot de overgebleven Parmezaanse kaas over het brood.
10. Leg het brood op de bakplaat (of wikkel het losjes in aluminiumfolie als je de korst iets zachter wilt houden) en bak het in 10 tot 12 minuten goudbruin.
11. De kaas moet gesmolten zijn en de boter volledig in het brood getrokken.
12. Serveer direct warm.

PARMEZAANSE SPRUITJES UIT DE OVEN



De perfecte manier om van iedereen een spruitjesliefhebber te maken. Deze Parmezaanse spruitjes uit de oven rekenen voorgoed af met het stoffige imago van deze wintergroente. Door de spruitjes op hoge temperatuur te roosteren met knoflook, verliezen ze hun bittere smaak en worden ze heerlijk nootachtig en zacht. Het geheim zit in het Parmezaanse korstje: de kaas smelt en bakt op de bodem van de schaal vast, waardoor er een waanzinnig knapperig en zout jasje rondom de spruitjes ontstaat.

Bereidingstijd: 10 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd

DIT HEB JE NODIG:

- 400 g verse spruitjes (schoongemaakt en gehalveerd)
- 50 g Parmezaanse kaas (fijn geraspt)
- 3 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 2 el paneermeel (of panko voor extra crunch)
- ½ tl uienpoeder

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: een gulle scheut olijfolie om in te roosteren, zout en versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Vet een ovenschaal of een met bakpapier beklede bakplaat licht in met een beetje olijfolie.
3. Meng in een grote kom de gehalveerde spruitjes met een flinke scheut olijfolie, de fijngehakte knoflook, het uienpoeder, een snuf zout en een royale hoeveelheid versgemalen zwarte peper.
4. Zorg dat alle spruitjes goed bedekt zijn met een glanzend laagje olie.
5. Meng in een klein schaaltje de fijngeraspte Parmezaanse kaas met het paneermeel.
6. Strooi ¾ van het Parmezaan-paneermeelmengsel over de gekruide spruitjes in de kom en hussel nog één keer kort door. Stort de spruitjes vervolgens in de ovenschaal en probeer ze zoveel mogelijk met de snijkant naar beneden neer te leggen; zo worden ze extra knapperig en bruin.
7. Strooi het restant van de kaas en het paneermeel over de bovenkant.
8. Bak de spruitjes in 20 minuten goudbruin en gaar in de voorverwarmde oven.
9. Ze zijn klaar als de buitenste blaadjes knapperig zijn en de kaas een goudbruin korstje vormt.
10. Serveer direct warm.

POLENTAFRIETJES MET ROZEMARIJN



Een verrassend, goudgeel en superknapperig alternatief voor gewone friet. Deze polentafrietjes met rozemarijn zijn een fantastische Italiaanse traktatie voor twee personen. Gemaakt van maïsmeel dat eerst gekookt en daarna in de oven goudbruin wordt gebakken, krijgen ze een waanzinnig krokante buitenkant en een heerlijk zachte, romige binnenkant. De combinatie met geurige rozemarijn en zoute Parmezaanse kaas maakt deze frietjes tot het ultieme bijgerecht of een originele borrelsnack.

Bereidingstijd: 15 minuten voorbereiding + 25 minuten oventijd (exclusief 30 minuten opstijven)

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g polenta (maïsmeel)
- 40 g Parmezaanse kaas (fijn geraspt)
- 2 takjes verse rozemarijn (alleen de naaldjes, fijngehakt)
- 2 teentjes knoflook (geperst)
- 1 tablet groentebouillon (voor 500 ml bouillon)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: water om de polenta in te koken, een gulle scheut olijfolie om te bestrijken/bakken, zout en versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Breng 500 ml water met het groentebouillontablet aan de kook in een kookpan.
2. Strooi de polenta er al roerend met een garde in een dun straaltje bij om klontjes te voorkomen.
3. Zet het vuur laag en laat de polenta onder constant roeren met een houten lepel zo'n 5 tot 8 minuten zachtjes koken tot er een dikke, stevige pap ontstaat die loslaat van de pan bodem.
4. Haal de pan van het vuur.
5. Roer direct de geraspte Parmezaanse kaas, de helft van de fijngehakte rozemarijn, de geperste knoflook en een flinke draai zwarte peper door de warme polenta.
6. Bekleed een kleine ovenschaal of vierkante vorm (ca. 15x20 cm) met bakpapier.
7. Stort de warme polenta erin en strijk de bovenkant met een natte lepel mooi glad tot een laag van ongeveer 1½ cm dik. Laat dit minimaal 30 minuten (langer mag ook) afkoelen en volledig stevig worden in de koelkast.
8. Verwarm de oven voor op 220°C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
9. Haal de stevige polentakoek uit de vorm en snijd er met een scherp mes mooie, gelijkmatige frieten van.
10. Leg de polentafrietjes met een beetje tussenruimte op de bakplaat.
11. Bestrijk ze rondom royaal met olijfolie en strooi de rest van de verse rozemarijn en een snufje grof zeezout erover.
12. Bak de frietjes in 20 tot 25 minuten goudbruin en superknapperig in de oven.
13. Draai ze halverwege de baktijd een keer voorzichtig om.
14. Serveer direct als ze lekker warm zijn.

ROMIGE AARDAPPELPUREE MET KRUIDENKAAS



De ultieme, fluweelzachte upgrade van een vertrouwde klassieker. Deze romige aardappelpuree met kruidenkaas tilt je doordeweekse maaltijd of luxe diner voor twee moeiteloos naar een hoger niveau. Door traditionele melk en boter te vervangen door een rijke kruidenroomkaas, krijgt de puree direct een waanzinnig volle smaak en een zijdezachte structuur. Afgemaakt met verse bieslook zet je in twintig minuten het perfecte, hartverwarmende bijgerecht op tafel.

Bereidingstijd: 10 minuten voorbereiding + 15 minuten kooktijd

DIT HEB JE NODIG:

- 500 g kruimige aardappels (geschild en in gelijke stukken)
- 100 g kruidenroomkaas (zoals Boursin of Paturain)
- 50 ml kookroom (of volle melk, om de puree smeuïg te maken)
- ½ bosje verse bieslook (fijngehakt)
- ½ tl nootmuskaat (gemalen, voor een warme diepe smaak)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: water en zout om de aardappels in te koken en extra versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Leg de geschilde en in stukken gesneden aardappels in een kookpan.
2. Giet er zoveel water bij dat ze net onderstaan en voeg een flinke snuf zout toe.
3. Breng het water aan de kook en laat de aardappels in 12 tot 15 minuten gaar koken.
4. Ze zijn klaar als je er met een vork gemakkelijk doorheen prikt.
5. Giet de aardappels af in de gootsteen en zet de pan met de aardappels nog 1 minuut terug op het laagste vuur.
6. Schud de pan af en toe om zodat het resterende vocht volledig verdampt (droogstomen).
7. Dit zorgt voor een extra luchtige puree.
8. Haal de pan van het vuur.
9. Voeg de kookroom (of melk) en de kruidenroomkaas toe aan de warme aardappels.
10. De warmte van de aardappels zorgt ervoor dat de kaas direct begint te smelten.
11. Stamp de aardappels met een aardappelstamper tot een gladde, fijne massa.
12. Wil je een nóg fijnere structuur?
13. Gebruik dan een pureeknijper.
14. Roer het geheel daarna met een houten lepel of spatel krachtig door tot een glanzende, fluweelzachte puree.
15. Roer ¾ van de fijngehakte bieslook en de gemalen nootmuskaat door de puree.
16. Breng stevig op smaak met versgemalen zwarte peper en eventueel nog een snufje zout.
17. Schep de warme puree in een mooie schaal en garneer met de rest van de verse bieslook.

SAFFRAANRIJST MET PIJNBOOMPITTEN



Een goudgeel, aromatisch en elegant bijgerecht met een Midden-Oosterse twist. Deze saffraanrijst met pijnboompitten is de perfecte manier om een simpele maaltijd voor twee direct een luxe uitstraling te geven. Saffraan – het kostbaarste specerij ter wereld – geeft de rijst niet alleen een prachtige, diepe geel-gouden kleur, maar ook een subtiele, unieke honingzoete en aardse smaak. Afgemaakt met krokant geroosterde pijnboompitten en een frisse touch van granaatappel is dit het ideale bijgerecht voor een bijzonder diner.

Bereidingstijd: 5 minuten voorbereiding + 15 minuten kooktijd (en 5 minuten rusttijd)

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g basmatirijst (of jasmijnrijst)
- 1 flinke pluk saffraandraadjes (ca. 10-15 draadjes)
- 2 el pijnboompitten
- 2 el granaatappelpitjes
- 1 tablet groentebouillon (voor 300 ml bouillon)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: water om de rijst in te koken, een klontje boter of scheutje olie om in te bakken, en een snufje zout

ZO MAAK JE HET:

1. Kneus de saffraandraadjes een klein beetje tussen je vingers en doe ze in een klein schaaltje.
2. Giet hier 2 el kokend water overheen en laat dit minimaal 5 minuten staan.
3. Het water kleurt direct diepgeel en de aroma's komen zo optimaal vrij.
4. Verhit een droge kookpan of steelpan op middelhoog vuur en rooster de pijnboompitten in 2 minuten goudbruin.
5. Schud de pan continu om te voorkomen dat ze aanbranden.
6. Haal ze uit de pan en zet apart op een bordje.
7. Smelt een klontje boter of verhit een scheutje olie in dezelfde pan.
8. Voeg de basmatirijst toe en bak de korrels al roerend 1 minuut mee op middelhoog vuur tot ze licht glanzen en de warmte goed hebben opgenomen.
9. Breng ondertussen 300 ml water aan de kook en los het groentebouillontablet hierin op.
10. Giet de hete bouillon én het saffraan-mengsel (inclusief de draadjes) bij de rijst.
11. Roer één keer goed door en breng het geheel aan de kook.
12. Zet het vuur direct op de allerlaagste stand, plaats het deksel op de pan en laat de rijst in 12 tot 15 minuten zachtjes droog koken.
13. Haal de pan van het vuur en laat de rijst met het deksel erop nog 5 minuten rusten (stomen).
14. Roer de rijst daarna voorzichtig los met een vork; je zult zien dat de rijst prachtig goudgeel is geworden.
15. Schep de saffraanrijst in een mooie schaal en strooi de geroosterde pijnboompitten en de frisse granaatappelpitjes eroverheen.
16. Serveer direct.

BLADERDEEG TARTE TATIN MET APPEL



De ultieme Franse dessertklassieker, maar dan supersnel en eenvoudig. Deze bladerdeeg tarte tatin met appel is het perfecte warme nagerecht voor een gezellige avond met z'n tweeën. De appels worden in de pan langzaam zacht en omhuld met een diepe, goudbruine karamel. Gecoverd met een deksel van bros bladerdeeg bakt het taartje ondersteboven in de oven. Na het omkeren glanzen de zoete appels je tegemoet. Een onweerstaanbare afsluiter, vooral als het deeg nog warm en knapperig is.

Bereidingstijd: 15 minuten voorbereiding + 20 minuten oventijd

DIT HEB JE NODIG:

- 2 stevige, friszure appels (bijv. Goudreinet of Elstar, geschild en in parten)
- 1 rol van ca. 270 g vers bladerdeeg (koelvers uit het koelvak)
- 1 tl gemalen kaneel
- 2 bollen vanille-ijs (om erbij te serveren)
- 1 handje amandelschaafsel (optioneel, voor de garnering)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: ca. 50 g kristalsuiker voor de karamel, een klontje ongezouten roomboter en een drupje water

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Smelt 50 g suiker met een klein klontje boter en 1 eetlepel water in een ovenbestendige koekenpan (ca. 16-20 cm) op middelhoog vuur.
3. Laat de suiker rustig smelten en verkleuren tot een mooie, diepe goudbruine karamel.
4. Roer niet in de pan, maar wals de pan eventueel voorzichtig rond.
5. Zet het vuur laag.
6. Leg de parten appel direct in een mooi waaierpatroon in de hete karamel.
7. Strooi de gemalen kaneel over de appels.
8. Laat de appels 4 tot 5 minuten zachtjes meebakken in de karamel zodat ze de smaak opnemen en iets zachter worden. Haal de pan van het vuur.
9. Snijd een cirkel uit het bladerdeeg die net iets groter is dan de diameter van je koekenpan.
10. Leg de deegcirkel voorzichtig over de hete appels heen.
11. Stop de overlappende randjes aan de zijkant met een lepel goed naar binnen, zodat de appels helemaal ingepakt zitten. Prik met een vork een paar gaatjes in de bovenkant zodat de stoom kan ontsnappen.
12. Heb je geen ovenbestendige pan?
13. Stort de appels met de karamel dan eerst in een kleine taartvorm voor je het deeg eroverheen legt.
14. Bak de tarte tatin in 20 minuten goudbruin en gaar in de oven.
15. Haal het taartje eruit en laat het 2 minuten afkoelen (niet langer, anders plakt de karamel vast aan de vorm).
16. Leg een groot, plat bord omgekeerd op de pan en keer de pan en het bord in één snelle beweging samen om.
17. Pas op voor hete karamel!
18. Haal de pan voorzichtig weg.
19. Garneer de warme tarte tatin direct met een bol vanille-ijs in het midden en eventueel wat amandelschaafsel.
20. Snijd in punten en geniet direct.

CHOCOLADEMOUSSE MET GEZOUTEN KARAMEL



Een decadente en fluweelzachte droom in een glaasje. Dit dessert van chocolademousse met gezouten karamel brengt de diepe, intense smaak van pure chocolade samen met het romige en zoutzoete van een klassieke caramel au beurre salé. Door gebruik te maken van kwalitatieve ingrediënten creëer je een luchtige, intense mousse die smelt op je tong. Een perfect romantisch dessert dat je bovendien uitstekend vooraf kunt bereiden.

Bereidingstijd: 15 minuten (exclusief minimaal 2 uur opstijven in de koelkast)

DIT HEB JE NODIG:

- 100 g pure chocolade (minstens 70% cacaobestanddelen, in stukjes)
- 2 eieren (gesplitst in eiwitten en eidooiers)
- 125 ml slagroom (ongeklopt)
- 3 el kant-en-klare gezouten karamelsaus (of dulce de leche)
- 1 handje chocoladevlokken (of geraspte chocolade voor de garnering)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: een extra snufje zeezoutvlokken naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de stukjes pure chocolade au bain-marie (in een vuurvaste kom boven een pan met zacht kokend water) of voorzichtig in de magnetron.
2. Laat de gesmolten chocolade daarna een paar minuten afkoelen tot handwarme temperatuur.
3. Roer in een aparte kom de twee eidooiers los met 2 el van de gezouten karamelsaus.
4. Giet hier al roerend de gesmolten, afgekoelde chocolade bij tot een glad en dik mengsel.
5. Klop in een vetvrije kom de twee eiwitten met een handmixer stijf tot er zachte, witte pieken ontstaan.
6. Klop in een andere kom de slagroom stijf.
7. Spatel eerst de geklopte slagroom voorzichtig door het chocolademengsel.
8. Vouw vervolgens in twee delen het stijfgeklopte eiwit er heel luchtig doorheen met een spatel.
9. Doe dit rustig, zodat je zoveel mogelijk lucht in de mousse houdt.
10. Neem twee mooie glazen.
11. Schep onderin elk glas de resterende eetlepel gezouten karamelsaus.
12. Verdeel de chocolademousse hier bovenop.
13. Zet de glazen minimaal 2 uur (langer mag ook) afgedekt in de koelkast om volledig op te stijven.
14. Haal de glaasjes vlak voor het serveren uit de koelkast.
15. Garneer met de chocoladevlokken en strooi er eventueel nog een klein extra korreltje grof zeezout over om de karamelsmaak te laten knallen.

CITROEN-POSSET



Een magisch, zijdezacht en verfrissend dessert. Een citroen-posset is een traditionele Britse klassieker die blinkt uit in eenvoud. De magie zit in de chemische reactie: door het zuur van de citroen dikt de gekookte, warme room vanzelf in tijdens het afkoelen. Je hebt dus geen gelatine of eieren nodig voor een perfect stevig resultaat. Het resultaat is een waanzinnig romige, frisse crème die smelt op je tong. Geserveerd in uitgeholde citroenen zet je hiermee een absolute blikvanger op tafel voor twee personen.

Bereidingstijd: 10 minuten kooktijd (exclusief minimaal 3 uur opstijven in de koelkast)

DIT HEB JE NODIG:

- 300 ml slagroom (minstens 35% vet)
- 2 citroenen (voor rasp en sap, schil optioneel als serveerschaaltje)
- 1 handje verse frambozen (voor de garnering)
- 4 zandkoekjes (zoals shortbread, voor erbij)
- 2 takjes verse munt (alleen de blaadjes)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: 75 g kristalsuiker om de posset te zoeten

ZO MAAK JE HET:

1. Was de citroenen grondig onder warm water.
2. Rasp de gele schil van 1 citroen fijn (ca. 1 tl).
3. Snijd de citroenen vervolgens doormidden en pers ze helemaal uit tot je ongeveer 50-60 ml sap hebt.
4. **Tip:** Wil je ze serveren in de citroenschil?
5. Schraap dan met een lepel het resterende vruchtvlees voorzichtig uit de helften zodat je schone 'bakjes' overhoudt.
6. Doe de slagroom en de 75 g kristalsuiker in een steelpan.
7. Breng dit op middelhoog vuur langzaam aan de kook.
8. Roer regelmatig zodat de suiker volledig oplost.
9. Zodra de room kookt, zet je het vuur iets lager.
10. Laat het mengsel precies 3 minuten zachtjes doorkoken.
11. Blijf erbij staan en roer constant, want de room kan snel omhoog borrelen.
12. Haal de pan na 3 minuten van het vuur.
13. Roer direct het citroensap en de citroenrasp door de warme room.
14. Je zult merken dat de room door het zuur meteen een klein beetje begint in te dikken.
15. Laat het mengsel 5 minuten afkoelen in de pan.
16. Giet de warme room door een fijne zeef (zo worden alle harde raspstukjes eruit gefilterd voor een spiegelglad resultaat) in twee mooie glazen of in de uitgeholde citroenhelften.
17. Zet ze minimaal 3 uur afgedekt in de koelkast om volledig stevig te worden.
18. Haal de possets vlak voor het serveren uit de koelkast.
19. Garneer met de verse frambozen en een blaadje munt.
20. Serveer direct met de knapperige zandkoekjes om lekker in de romige crème te dippen.

GEGRILDE PERZIK MET MASCARPONECRÈME



Een zomers en elegant dessert vol warme, rijke smaken. Deze gegrilde perzik met mascarponecrème is de perfecte afsluiter van een intiem diner voor twee. Door de perziken kort te grillen, karamelliseren hun natuurlijke suikers prachtig en krijgen ze een heerlijke, subtiele rooksmaak. De combinatie met de fluweelzachte, romige mascarpone en een zoete honing-tijmsiroop maakt dit een waanzinnig decadent dessert dat bovendien binnen een kwartier op tafel staat.

Bereidingstijd: 5 minuten voorbereiding + 6 minuten kooktijd

DIT HEB JE NODIG:

- 2 rijpe perziken (gehalveerd en ontpit)
- 125 g mascarpone
- 50 ml slagroom (ongeklopt, om de crème luchtig te maken)
- 2 el vloeibare honing
- 2 takjes verse tijm (alleen de blaadjes)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: een drupje olie of gesmolten boter om de grillpan in te vetten

ZO MAAK JE HET:

1. Klop in een kleine kom de mascarpone, de slagroom en 1 eetlepel honing met een handmixer of garde in 2 minuten tot een stevige, luchtige en gladde crème.
2. Zet apart in de koelkast.
3. Bestrijk de snijkanten van de gehalveerde perziken heel licht met een klein drupje olie of gesmolten boter.
4. Verhit een grillpan op hoog vuur tot deze gloeiend heet is.
5. Leg de perziken met de snijkant naar beneden in de pan.
6. Grill ze 3 tot 4 minuten zonder ze te verplaatsen, tot er mooie, donkere grillstrepen ontstaan en de perziken warm en zacht beginnen te worden.
7. Draai ze om en grill de bolle kant nog 1 à 2 minuten.
8. Meng in een klein schaaltje de resterende el honing met de verse tijmblaadjes.
9. Leg op twee mooie borden twee warme perzikhelften met de grillstrepen naar boven.
10. Schep een royale dot van de koude mascarponecrème in en op de holte van de perziken.
11. Druppel de honing-tijmsiroop eroverheen en serveer direct, zodat je het fantastische contrast tussen warm en koud optimaal proeft.

GEGRILDE WATERMELOEN MET FETA EN MUNT-SIROOP



Een verrassend, zomers en verfrissend dessert van de grill. Gegrilde watermeloen is een absolute culinaire ontdekking. Door de meloen kort en heet te grillen, verdampt een deel van het vocht, waardoor de natuurlijke suikers karamelliseren en de smaak intenser en voller wordt. De warme, zoete meloen vormt een waanzinnig contrast met het zoute, romige van de feta en het ijskoude, frisse van de zelfgemaakte munt-siroop. Een gedurfd en elegant nagerecht.

Bereidingstijd: 10 minuten voorbereiding + 6 minuten grilltijd

DIT HEB JE NODIG:

- 2 dikke plakken watermeloen (ca. 2 cm dik, in kwarten gesneden met schil)
- 75 g feta (verkruimeld)
- ½ bosje verse munt (alleen de blaadjes)
- 2 el vloeibare honing
- 1 handje pijnboompitten (optioneel, voor een knapperige bite)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: een klein drupje olijfolie om de grillpan in te vetten en een snufje versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan in 2 minuten goudbruin en leg ze apart.
2. Doe de honing samen met ¾ van de verse muntblaadjes en 1 el warm water in een hoge beker.
3. Pureer dit met een staafmixer tot een gladde, felgroene munt-siroop.
4. Verhit een grillpan op hoog vuur tot deze gloeiend heet is.
5. Bestrijk de stukken watermeloen heel licht met een klein drupje olijfolie (zo plakken ze niet vast aan de pan).
6. Leg de stukken watermeloen in de hete grillpan.
7. Grill ze 3 minuten per kant zonder ze te verplaatsen, tot er mooie, diepe donkere grillstrepen ontstaan.
8. De meloen moet warm zijn, maar nog wel stevig blijven.
9. Leg de warme stukken gegrilde watermeloen op twee mooie, platte borden.
10. Strooi de verkruimelde feta en de geroosterde pijnboompitten direct over de warme meloen.
11. Druppel de felgroene munt-siroop er in speelse streepjes overheen en garneer met de overgebleven hele muntblaadjes.
12. Maak het gerecht af met een kleine draai versgemalen zwarte peper en serveer direct.

GEKARAMELISEERDE CHERRYTOMATEN MET VANILLE-IJS & OLIJFOLIE



Een gedurfde, avant-gardistische smaaksensatie. Dit dessert van gekarameliseerde cherrytomaten met vanille-ijs en olijfolie klinkt misschien ongewoon, maar is een absolute openbaring voor fijnproevers. Tomaten zijn botanisch gezien fruit en hun natuurlijke zoetheid explodeert wanneer je ze zachtjes bakt in een stroperige karamel. Geserveerd met romig vanille-ijs en afgetopt met een goede fruitige olijfolie en zoutvlokken, ontstaat er een magische balans tussen warm en koud, zoet en hartig. Een spraakmakende afsluiter.

Bereidingstijd: 5 minuten voorbereiding + 10 minuten kooktijd

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g cherrytomaten (bij voorkeur zoete trostomaatjes, gewassen en drooggedept)
- 2 bollen kwalitatief vanille-roomijs
- 2 el extra vierge olijfolie (van hoge kwaliteit, fruitig van smaak)
- ½ tl zeezoutvlokken (zoals Maldon)
- 2 takjes verse basilicum (alleen de kleinste blaadjes)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: 3 el kristalsuiker voor de karamel en een klontje ongezouten roomboter

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt een klontje roomboter samen met de 3 el kristalsuiker in een koekenpan op middelhoog vuur.
2. Laat de suiker rustig smelten tot het begint te borrelen en een licht goudbruine karamelkleur krijgt.
3. Wals de pan af en toe voorzichtig rond, maar roer niet met een lepel.
4. Voeg de cherrytomaten in hun geheel toe aan de hete karamel.
5. Zet het vuur iets lager.
6. Bak de tomaatjes 5 tot 7 minuten zachtjes mee.
7. Schud de pan regelmatig om zodat ze rondom bedekt raken met een glanzend, stroperig laagje.
8. Ze zijn klaar als ze warm en zacht zijn en de velletjes hier en der licht beginnen te rimpelen of open te barsten.
9. Pak twee mooie, diepe borden of brede dessertglazen.
10. Schep in het midden van elk bord een royale, stevige bol vanille-roomijs.
11. Schep de warme, glanzend gekarameliseerde cherrytomaten met een lepel direct uit de pan rondom en gedeeltelijk over het koude vanille-ijs.
12. Druppel ook een klein beetje van de warme tomatenkaramel uit de pan eroverheen.
13. Besprenkel het geheel met de extra vierge olijfolie (1 el per bord).
14. Strooi de zeezoutvlokken over het ijs en de tomaten en garneer met de frisse blaadjes basilicum.
15. Serveer direct zodat het ijs langzaam samensmelt met de warme tomaten.

GEROOSTERDE DRUIVEN MET RICOTTA EN VENKELZAAD



Een verfijnd, Italiaans geïnspireerd dessert vol diepte. Dit nagerecht van geroosterde druiven met ricotta en venkelzaad is een ware traktatie voor fijnproevers. Door blauwe druiven op hoge temperatuur in de oven te roosteren, barsten ze open en transformeren hun sappen tot een warme, diepzoete siroop. De combinatie met het aromatische, anijsachtige venkelzaad en de fluweelzachte, frisse ricotta zorgt voor een waanzinnig samenspel van smaken. Een elegant en licht dessert voor twee personen dat in twintig minuten op tafel staat.

Bereidingstijd: 5 minuten voorbereiding + 15 minuten oventijd

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g blauwe druiven (bij voorkeur pitloos, gewassen en in kleine trosjes)
- 150 g ricotta
- ½ tl venkelzaad (licht gekneusd)
- 2 el vloeibare honing
- 4 cantuccini (Italiaanse amandelkoekjes, grof verkruimeld)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: een klein drupje olijfolie om de druiven mee te bestrijken en een snufje zout

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Bekleed een kleine ovenschaal of bakplaat met bakpapier.
3. Leg de trosjes blauwe druiven in de ovenschaal.
4. Besprenkel ze met een heel klein drupje olijfolie en 1el van de honing.
5. Strooi het gekneusde venkelzaad en een piepklein snufje zout over de druiven.
6. Hussel voorzichtig zodat de druiven rondom bedekt zijn.
7. Bak ze 12 tot 15 minuten in de oven tot ze zacht zijn, glanzen en hier en der beginnen te rimpelen of open te barsten.
8. Klop ondertussen in een klein schaaltje de ricotta los met een vork of kleine garde tot deze mooi glad, romig en luchtig is.
9. Verdeel de romige ricotta over twee mooie, diepe borden of dessertschalen en strijk het met de achterkant van een lepel uit tot een mooi bedje.
10. Haal de warme druiven uit de oven.
11. Schep de trosjes druiven voorzichtig op de ricotta en giet de warme, aromatische druivensiroop uit de ovenschaal eroverheen.
12. Druppel de resterende el honing over het gerecht en strooi de verkruimelde cantuccini eroverheen voor een heerlijke, knapperige bite.
13. Serveer direct warm.

GEVULDE BANAAN UIT DE OVEN



Een nostalgische, warme en sticky guilty pleasure. Deze gevulde banaan uit de oven is de ultieme verwennerij voor een gezellige avond met z'n tweeën. Door de banaan in zijn eigen schil te bakken, stoomt het vruchtvlees heerlijk zacht en zoet. Gevuld met rijke pure chocolade en mini-marshmallows ontstaat er in de oven een waanzinnige, vloeibare mix die perfect samengaat met de krokante crunch van geroosterde pecannoten.

Bereidingstijd: 5 minuten voorbereiding + 10 minuten oventijd

DIT HEB JE NODIG:

- 2 grote rijpe bananen (met schil, licht gespikkeld is het lekkerst)
- 50 g pure chocolade (in kleine stukjes of als chocolate chips)
- 1 handje mini-marshmallows
- 1 handje pecannoten (grof gehakt)
- 1 tl gemalen kaneel

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Leg de bananen neer zodat ze stevig blijven liggen (in een natuurlijke bootjesvorm).
3. Snijd de bananen met een scherp mes in de lengte diep in aan de binnenbocht.
4. Snijd door de bovenste schil en het vruchtvlees, maar zorg dat je de onderste schil niet doorsnijdt.
5. Duw de banaan aan de uiteinden voorzichtig iets naar elkaar toe zodat de snede openklapt.
6. Duw de stukjes pure chocolade en de mini-marshmallows om en om diep in de opening van de bananen.
7. Wees niet te zuinig; het mag er best een beetje bovenop liggen.
8. Strooi de grof gehakte pecannoten en de gemalen kaneel over de vulling.
9. Zet de bananen rechtop in een kleine ovenschaal (of wikkel ze losjes in een stukje aluminiumfolie zodat ze niet omvallen en de vulling erin blijft).
10. Bak de gevulde bananen 8 tot 10 minuten in de voorverwarmde oven.
11. Ze zijn klaar als de schil volledig zwart is verkleurd, de chocolade glanzend gesmolten is en de marshmallows goudbruin en gepoft zijn.
12. Serveer direct warm, eventueel met een lepel om de banaan zo uit de schil te eten.

PANNA COTTA MET FRAMBOZEN



Een zijdezacht, elegant en romig Italiaans meesterwerk. Panna cotta betekent letterlijk 'gekookte room' en is een van de meest geliefde desserts ter wereld. De perfecte panna cotta heeft een fluweelzachte structuur en wiebelt verleidelijk op het bord. Door de rijke, romige basis met echte vanille te combineren met een frisse, felrode frambozensaus, ontstaat de ultieme smaakbalans. Een chique afsluiter die je perfect een dag van tevoren kunt voorbereiden.

Bereidingstijd: 10 minuten kooktijd (exclusief minimaal 4 uur opstijven in de koelkast)

DIT HEB JE NODIG:

- 250 ml slagroom (minstens 35% vet)
- 2 blaadjes gelatine
- 1 vanillestokje (in de lengte opengesneden)
- 100 g verse frambozen (of diepvries)
- 2 takjes verse munt (voor de garnering)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: 40 g kristalsuiker om de room te zoeten en 1 el water voor de frambozensaus

ZO MAAK JE HET:

1. Week de gelatineblaadjes minimaal 5 minuten in een kom met ruim koud water zodat ze zacht worden.
2. Doe de slagroom en 30 g van de kristalsuiker in een steelpan.
3. Schraap met de punt van een mes het merg uit het vanillestokje en voeg zowel het merg als het lege stokje toe aan de room.
4. Breng dit op middelhoog vuur tegen het kookpunt aan.
5. Zet het vuur heel laag en laat de room 5 minuten zachtjes trekken zodat de vanillesmaak optimaal intrekt.
6. Haal de pan van het vuur en verwijder het lege vanillestokje.
7. Knijp de gelatineblaadjes goed uit en roer ze met een garde door de hete room tot ze volledig zijn opgelost.
8. Giet de room in twee met koud water omgespoelde vormpjes (of mooie glazen).
9. Laat ze even afkoelen en zet ze daarna minimaal 4 uur afgedekt in de koelkast om volledig op te stijven.
10. Doe ¾ van de frambozen samen met de resterende 10 g suiker en een klein drupje water in een steelpan.
11. Laat dit 3 tot 4 minuten zachtjes koken tot de frambozen volledig uit elkaar vallen.
12. Druk de saus door een fijne zeef om de pitjes te verwijderen en laat de gladde coulis afkoelen in de koelkast.
13. Wil je ze storten?
14. Houd de onderkant van de vormpjes een paar seconden in heet water, ga met een mesje langs de rand en keer ze om op twee mooie bordjes.
15. Giet de frisse frambozensaus over en rondom de panna cotta.
16. Garneer het dessert met de achtergehouden hele frambozen en een fris blaadje munt.
17. Serveer direct.

ROMIGE AVOCADO-CHOCOLADEMOUSSE MET CHILI



Een verrassend gezonde, fluweelzachte en vurige traktatie. Deze romige avocado-chocolademousse met chili bewijst dat avocado de perfecte, plantaardige basis is voor een waanzinnig romig dessert. De gezonde vetten van de rijpe avocado zorgen voor een zijdezachte structuur die smelt op je tong, terwijl het cacaopoeder en de zoete ahornsiroop de smaak van een rijke chocolademousse geven. Door een subtiel snufje chilipeper toe te voegen, krijgt dit plantaardige dessert een spannende en verwarmende diepgang.

Bereidingstijd: 10 minuten voorbereiding (exclusief 30 minuten koeltijd)

DIT HEB JE NODIG:

- 2 grote rijpe avocado's (vruchtvlees eruit geschept)
- 4 el cacaopoeder (ongezoet, van goede kwaliteit)
- 4 el ahornsiroop (of agavesiroop)
- 60 ml amandeldrink (of een andere plantaardige drink naar keuze)
- ¼ tl chilivlokken (of een klein snufje cayennepeper, naar smaak)

Basisproducten worden niet meegerekend, zoals: een klein snufje zout om de chocoladesmaak op te halen en1 tl vanille-extract

ZO MAAK JE HET:

1. Halveer de avocado's, verwijder de pit en schep het zachte vruchtvlees met een lepel uit de schil.
2. Snijd de avocado in grove stukken.
3. Doe de stukken avocado, het cacaopoeder, de ahornsiroop en de amandeldrink in een blender of keukenmachine (een hoge beker met een krachtige staafmixer werkt ook uitstekend).
4. Mix het geheel op de hoogste stand tot een volledig gladde, glanzende en dikke chocolademousse.
5. Zorg ervoor dat er absoluut geen stukjes avocado meer zichtbaar zijn; de structuur moet spiegelglad zijn.
6. Voeg de chilivlokken (of cayennepeper) en eventueel een klein snufje zout toe aan de mousse.
7. Pulseer de blender nog een paar keer kort om de specerijen gelijkmatig door de chocolademousse te verdelen.
8. Proef heel even en voeg naar smaak eventueel wat extra chili toe voor meer pit.
9. Verdeel de romige mousse over twee mooie glazen of dessertschalen.
10. Dek ze af en zet ze minimaal 30 minuten in de koelkast.
11. Koud is de mousse het allerlekkerst en krijgt hij bovendien een stevigere structuur.
12. Serveer direct.

De foto’s bij de gerechten zijn gegenereerd door AI,
zij geven natuurlijk niet de werkelijk hoeveelheid van het recept weer,
het is meer een indicatie hoe het eruit zou kunnen zien.