MENU

Taartje met peer,
gorgonzola en gekarameliseerde walnoot

Pompoensoep met zoete aardappel
en knapperige chorizo

Krokant gebakken zeebaars,
champignonrisotto, pompoencrème
en waterkerscoulis

Crêpe Frite

TAARTJE MET PEER, GORGONZOLA EN GEKARAMELISEERDE WALNOOT

Hartige taartjes met romige blauwe kaas, zoete peer en krokante walnoten



Ingrediënten

Voor de taartjes

1 rol kruimeldeeg
2 conferenceperen
200 g gorgonzola
1 ei
Boter en bloem voor de taartvormpjes

Voor de yoghurt

150 g Griekse yoghurt
2 takjes tijm
Peper en zout

Gekarameliseerde walnoten

80 g walnoten
25 g vloeibare honing
50 g boter (volgens de bereidingsnotitie)

Om af te werken

Verse tijm
Extra zwarte peper

In de ingrediëntenlijst staat ook nog een hoeveelheid "1 el", maar het ingrediënt zelf is niet duidelijk leesbaar. Daarom heb ik die niet zomaar ingevuld.

Bereidingswijze

1. De taartjes bakken

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Vet de taartvormpjes in met boter en bestuif ze licht met bloem.
3. Snijd het kruimeldeeg ongeveer 1 cm breder uit dan de taartvormpjes. Bekleed de vormpjes met het deeg en druk het goed aan. Prik de bodems in met een vork.
4. Schil de peren, halveer ze en verwijder het klokhuis.
5. Verdeel de gorgonzola over de deegbodems en leg op elk taartje een halve peer.
6. Klop het ei los en bestrijk het deeg ermee.
7. Bak de taartjes ongeveer 15 à 20 minuten in de oven, tot het deeg goudbruin en gaar is.

2. Tijmyoghurt

1. Doe de Griekse yoghurt in een kommetje.
2. Ris de blaadjes van de takjes tijm en meng ze door de yoghurt.
3. Kruid met zwarte peper en zout. Zet koel weg tot het serveren.

3. Gekarameliseerde walnoten

1. Smelt de boter in een pannetje.
2. Voeg de walnoten en de vloeibare honing toe.
3. Laat op een zacht tot matig vuur karamelliseren zonder voortdurend te roeren. Let op dat de karamel niet verbrandt.
4. Schep de walnoten u[redacted]an en laat ze afkoelen op bakpapier. Bestrooi eventueel met een klein beetje zout.

Serveren

Pluk de walnoten uit de karamel. Hak de helft grof. Haal de taartjes uit de vorm en serveer ze warm. Werk af met hele en grof gehakte walnoten en een lepel tijmyoghurt. Bestrooi met wat extra peper.

Smakelijk!

Pompoensoep met zoete aardappel en knapperige chorizo

GEROOSTERDE GROENTEN · WARME SPECERIJEN · 4 PERSONEN



Serveersuggestie in volwassen kookboekstijl.

INGREDIËNTEN

- 1 pompoen
- 1 zoete aardappel
- 1 sjalot
- 2 teentjes look
- 2 cm verse gember
- 1 l groentebouillon
- 100 ml kookroom of kokosmelk

KRUIDEN & AFWERKING

- 1 tl komijn
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- 1 tl kurkuma
- Nootmuskaat
- Peper
- 100–150 g chorizo
- Olijfolie

Bereiding

POMPOENSOEP MET ZOETE AARDAPPEL EN KNAPPERIGE CHORIZO

01 Verwarm de oven voor op 180 °C.

02 Verdeel de blokjes pompoen en zoete aardappel over een bakplaat.

03 Besprenkel met olijfolie, komijn, gerookt paprikapoeder, kurkuma en zout.

04 Rooster de groenten 20 tot 25 minuten.

05 Fruit de sjalot, look en gember aan.

06 Voeg de geroosterde groenten toe.

07 Giet de groentebouillon erbij, breng aan de kook en laat 10 tot 15 minuten doorkoken.

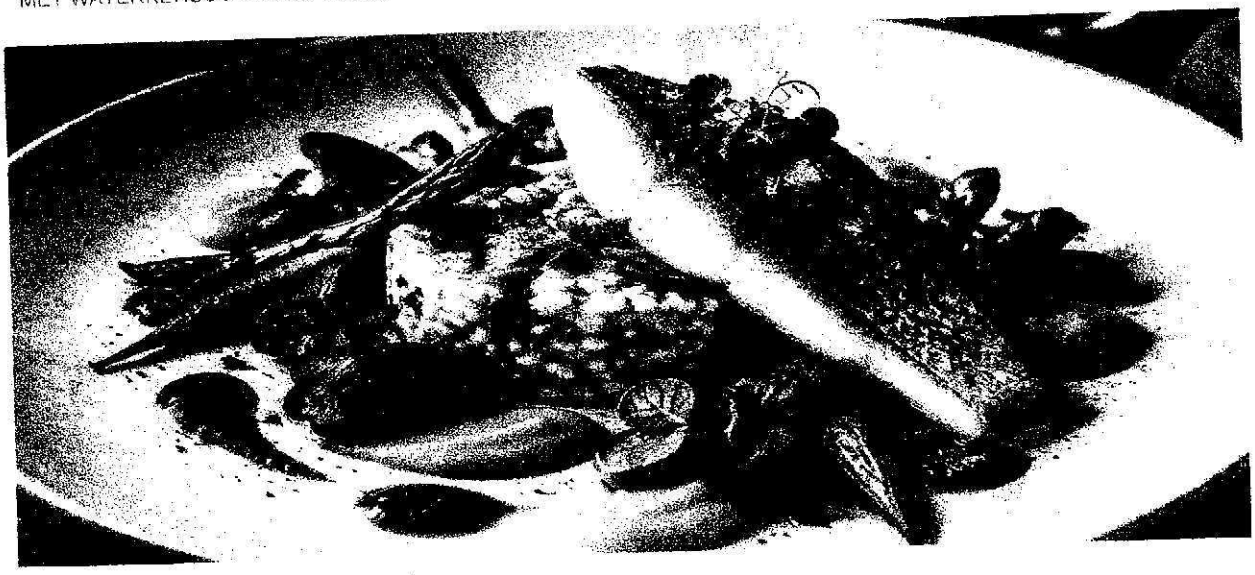
08 Bak de chorizo krokant en laat uitlekken op keukenpapier.

09 Pureer de soep en werk af met de room, de chorizoblokjes en verse peterselie of koriander.

Afwerking Room of kokosmelk kan volgens het handgeschreven recept worden gebruikt.

Krokant gebakken zeebaars, champignonrisotto en pompoencrème

MET WATERKERSCOULIS EN GROENTEGARNITUUR



Serveersuggestie in volwassen kookboekstijl.

01 ZEEBAARS

- 800 g zeebaars
- Peper
- Zonnebloemolie

02 CHAMPIGNONRISOTTO

- 2 sjalotjes
- 1 teentje look
- 300 g champignons
- 40 g Parmezaanse kaas
- 20 g roomboter
- 1 blokje groentebouillon
- Olijfolie
- 240 g risottorijst
- 1 scheut witte wijn

03 POMPOENCRÈME

- 1 kleine butternut
- 25 g roomboter
- Zout

04 WATERKERSCOULIS

- 100 g waterkers
- 100 ml olijfolie
- 1 sjalot
- 1 teentje look
- Zout

05 GROENTEGARNITUUR

- 1 bos mini groene asperges
- 1 bos mini wortels
- 1 handje boschampignons
- Olijfolie
- Zout

Bereiding

ZEEBAARS · CHAMPIGNONRISOTTO

01 Zeebaars

KROKANT OP HET VEL

01 Bak de zeebaars alleen op het vel.

02 Leg de zeebaars op een ovenplaat.

03 Verwarm de oven voor op 180 °C.

04 Plaats de zeebaars gedurende de laatste 10 minuten in de oven.

02 Champignonrisotto

ROMIG MET PARMEZAAN EN CHAMPIGNONS

01 Fruit de sjalot en de look.

02 Voeg de rijst toe en fruit even mee.

03 Blus met de witte wijn en voeg ½ liter groentebouillon toe.

04 Breng aan de kook, draai het vuur laag en laat 12 minuten koken, tot bijna al het vocht verdampt is.

05 Bak ondertussen de champignons en breng op smaak met zout en peper.

06 Voeg, wanneer de rijst bijna gaar is, de Parmezaanse kaas, roomboter en gebakken champignons toe. Roer door en zet apart.

Bereiding

POMPOENCRÈME · WATERKERSCOULIS

03 Pompoencrème

GLAD EN ROMIG

01 Schil de pompoen en snijd in kleine stukken.

02 Kook de pompoen door èn door gaar.

03 Giet af en pureer. Voeg de roomboter en een snufje zout toe.

04 Doe de pompoencrème in een spuitzak.

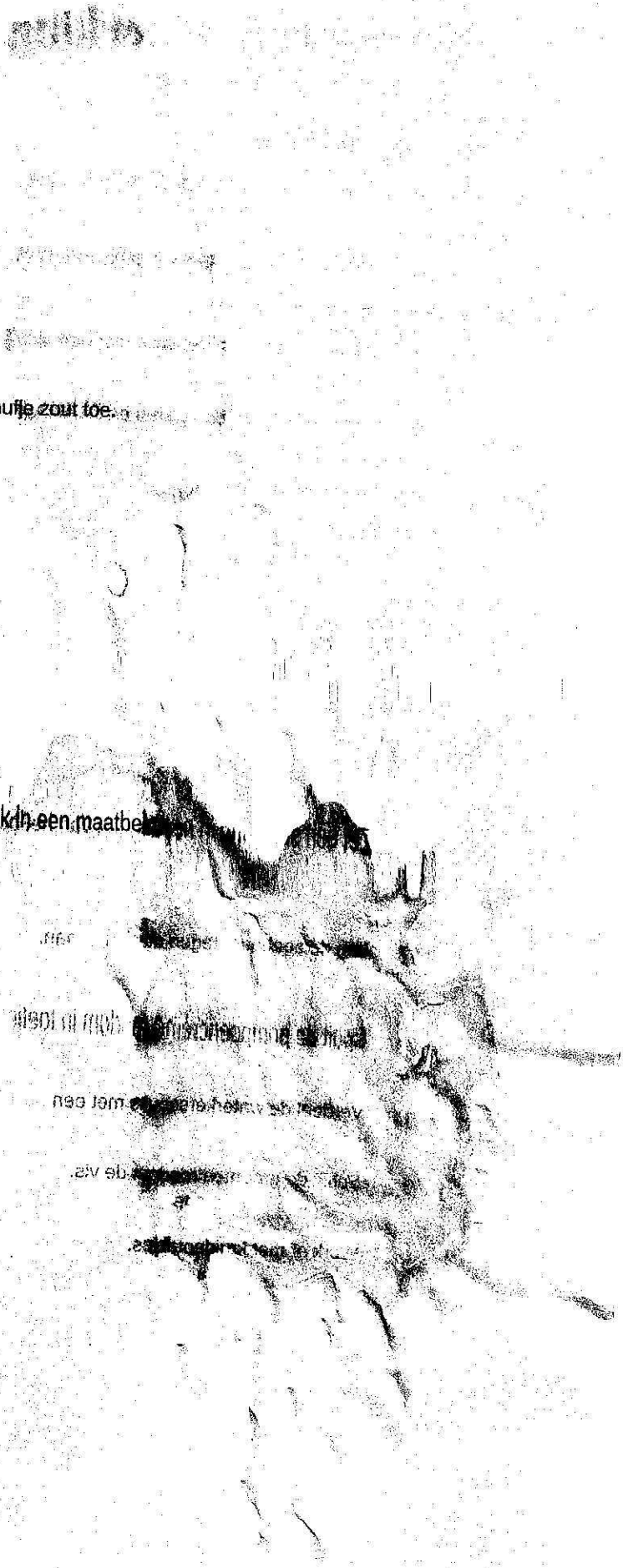
04 Waterkerscoulis

FRIS EN GROEN

01 Doe de waterkers samen met de sjalot en de look in een maatbe

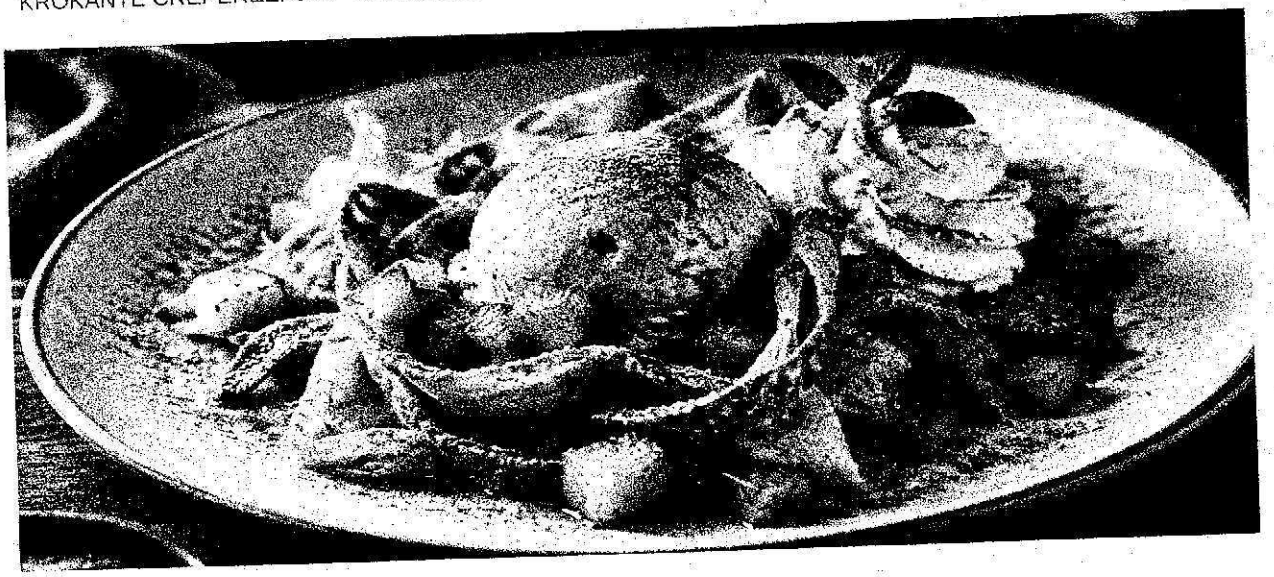
02 Voeg de olijfolie en een snufje zout toe.

03 Mix fijn met een staafmixer.



Crêpe frite

KROKANTE CRÊPEREEPJES · KANEELIJS · GESTOOFDE APPEL



Serveersuggestie in volwassen kookboekstijl.

INGREDIËNTEN

- Kaneelijs
- Crêpes
- Slagroom
- Kaneelsuiker
- Appel

BEREIDING

01 Snij de crêpe in repen.

02 Frituur de crêpereepjes eerst.

03 Haal de crêpereepjes door de kaneelsuiker en frituur ze krokant.

04 Leg een bol kaneelijs op het bord.

05 Verdeel daaromheen gestoofde appels met kaneelsuiker.

06 Werk af met slagroom.

Notitie De hoeveelheden zijn niet vermeld in het handgeschreven recept.

Pannenkoeken (±8)

- 3 eieren
- 250 g zelfrijzende bloem
- 1 zakje vanillesuiker
- 500 ml melk

Kaneelijs Italiaans recept met ei

3 personen
Makkelijk
15 min bereiden
1 uur koeltijd
40 min in de ijsmachine

Volle melk 310 g
Slagroom 160 g
Suiker 90 g
Eidooier 3 eidooiers
Kaneelstokjes 5 kaneelstokjes

Mix de basisingrediënten

Giet slagroom, melk, eidooiers en suiker in een kom: eerst de vloeistoffen en dan de poeders.

Meng de ingrediënten met een **staafmixer** tot je een homogeen mengsel krijgt. Het is normaal dat er door de slagroom een beetje schuim ontstaat op het mengsel.

Breng het mengsel op smaak



Doe het mengsel in een steelpan, voeg de kaneelstokjes toe en verwarm op laag vuur.

Roer het mengsel af en toe door en laat het een paar minuten opwarmen. Als het mengsel te veel opwarmt, gaan de eieren stollen: breng het niet aan de kook. Als je een keukenthermometer hebt, zorg er dan voor dat deze niet boven de 83 °C komt.

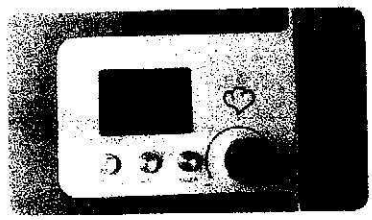
Zet vervolgens het vuur uit en laat het afkoelen.

Laat het mengsel afkoelen

Laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur.

Zet het dan in de koelkast tot het *koud* is; eventueel afgedekt om geen geurtjes uit de koelkast op te nemen. In totaal hebben we het ongeveer een uur laten afkoelen.

Zet de ijsmachine aan



Zet de ijsmachine aan: het duurt enkele minuten voordat deze de juiste temperatuur heeft om het ijs te maken. Onze ijsmachine doet er iets minder dan 10 minuten over. Wanneer je het ijsmengsel giet, moet de ijsmachine al erg koud zijn.

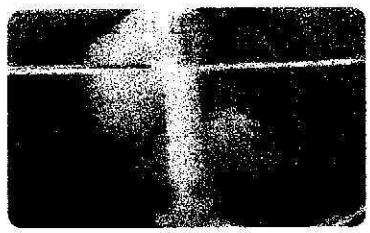
Giet het mengsel in de ijsmachine



Haal het mengsel uit de koelkast en meng het enkele seconden met de staafmixer, om het homogeen te maken. Giet vervolgens het koude mengsel in de ijsmachine.

We schenken het ijsmengsel door de opening op het deksel, terwijl de roerarm draait: zo ontsnapt de kou niet.

Laat het ijs 40 minuten roeren



Meestal heeft de ijsmachine ongeveer 40 minuten nodig om ijs te maken. Het hangt ook af van de hoeveelheid ijs die je maakt.

Via het doorzichtige deksel kun je de *status* van het ijs controleren. Na 20 minuten begint het mengsel in volume te groeien en langzaam *gelato* te worden.

Als het echt op *ijs* lijkt, laat je het nog 5 minuten in de ijsmachine draaien: zo wordt het steviger.

© alleitaliaanse.nl