

Couscous met gedroogde vruchten, noten en verse kruiden

6 personen, bijgerecht

50 gr abrikozen
50 gr gedroogde cranberries
50 gr gedroogde vijgen
50 gr gedroogde dadels
500 gr couscous
75 gr pistachenoten
75 gr amandelen
75 gr pecannoten
1 dl goede, zachte olijfolie
zout & peper
3 handjes peterselie, fijn gehakt
1 handje koriander, fijn gehakt
1 handje munt, fijn gehakt
1 handje basilicum, fijn gehakt
1 handje dille, fijn gehakt
2 tl ras el hanout

Snij de abrikoos fijn, hak de pistache-, pecan- en amandelen fijn.

Doe de couscous in een kom samen met een snuf zout en de ras el hanout specerijen en giet er tot 1 cm boven de couscous kokend water op. Dek af met plastic folie en laat 5 minuten staan tot de couscous alle water heeft opgenomen. Roer daarna los met een vork en voeg de olie toe.

Voeg daarna alle kruiden, noten en zuidvruchten en meng alles goed door elkaar.

Je kunt blijven variëren met deze couscous. Doe er eens andere noten, kruiden of gedroogd fruit in en hij smaakt net weer wat anders. Houd wel de volgende verhoudingen aan:

Ongeveer 200 gr gedroogde vruchten
Ongeveer 200 gr noten
500 gr couscous
6 tot 8 handjes verse kruiden

Voor een extra knapperige touch kun je er ook heel fijn gesneden bleekselderij door doen. Ook granaatappelpitjes erdoor zijn heerlijk!

Klassieke risotto

4 personen, bijgerecht

1 el olijfolie
1 el boter
1 ui
1 stengel bleekselderij
1 teen knoflook
50 gr Parmezaanse kaas (geraspt)
60 ml vermouth
700 ml bouillon
300 gr risotto

Snij de ui, knoflook en bleekselderij heel fijn. Pak een pan met een dikke bodem en verhit de olie en boter zachtjes. Voeg nu de gesneden ingrediënten toe en laat het langzaam glazig zacht worden. Voeg vervolgens de risotto toe en bak deze ook kort mee tot deze wat glazig ziet.

Schenk nu de vermouth erbij en laat de risotto het opnemen. Schep vervolgens de bouillon lepel voor lepel erbij. Herhaal dit zo'n 10-15 minuten tot de rijst mooi gaar is (let op, het kan zijn dat je bouillon overhoud, dit is geen probleem, ook kan het zijn dat je wat te weinig hebt, voeg dan geen extra bouillon toe maar water, anders wordt de risotto te zout).

Roer vervolgens de Parmezaan erdoor breng het op smaak met peper en zout en serveer.

Het recept hierboven is een hele klassieke risotto. Je kunt hier zoveel mee variëren als je wilt. Met groentes, kruiden en verschillende soorten bouillon. Het internet en alle kookboeken staan vol met recepten voor verschillende risotto's. Het belangrijkste is dat je erbij blijft, blijft roeren en geen haast hebt.

Als je een restje risotto over hebt, goed af laten koelen en koud laten worden in de koelkast. Balletjes van draaien en daarna beppen (bloem, ei, paneer) frituren tot ze een mooi gouden korstje hebben en je hebt risotto bitterballen. Prima in te vriezen en als je ze al gefrituurd hebt, goed op te warmen in de airfryer!

Vitello tonnato

4 tot 6 personen, voorgerecht

300 gr kalfsmuis,
peper en zout
1 blikje tonijn, op water
2 el witte wijnazijn
2 el kappertjes
1 el tomatenpuree
4 el mayonaise
2 anjovisfilets

De kalfsmuis aanbraden en daarna tot een kerntemperatuur van 60 graden in de oven bakken. Snijdt daarna in mooie dunne plakken

Voor de saus: Doe de afgegoten tonijn in de mixer. Voeg azijn, kappertjes, anjovisfilets, tomatenpuree en mayonaise toe en meng tot een mooie dikke saus. Als de saus te dik is, een beetje water of room toevoegen.

Verdeel de plakjes kalfsmuis over 4 tot 6 borden en doe er wat tonijnmayonaise over. Garneer eventueel af met wat kappertjes.

Mocht je geen kalfsmuis kunnen vinden of een wat snellere oplossing willen, neem varkensfricandeau. Deze is al in mooie dunne plakjes gesneden en je hoeft dan alleen maar de saus te maken.

En heb je gasten die geen vlees eten? Vervang het vlees dan door plakken gegrilde aubergine en doe daar de tonijn mayonaise overheen. Super lekker, super feestelijk en zonder vlees. Dan heet het geen vitello (kalfsvlees) tonnato maar melanzane (aubergine) tonnato.

Zoete aardappeltaart

Bodem:

200 gr bloem

100 gr boter

50 gr suiker

½ ei (1 ei losroeren in een kommetje en de helft gebruiken)

Snuf zout

Begin met het zeven van de bloem en maak hierin in het midden een kuiltje. Doe in dit kuiltje de boter in kleine stukjes, suiker, het ei en zout. Meng het geheel met je vinger voorzichtig door elkaar en voeg steeds een beetje bloem toe. Zorg ervoor dat je grote kruimel krijgt. Als alles door elkaar zit en je hebt een mooi grof mengsel kunnen we beginnen met kneden. Dit willen we niet te lang doen om je deeg niet te warm te laten worden. Kneed tot een mooi egaal samenhangend geheel. Wikkel je deeg in folie en laat een uurtje rusten in de koelkast.

Vulling:

500 g zoete aardappelen (schoongeboend)

125 g ongezouten roomboter

150 g kristalsuiker

125 ml halfvolle melk

2 middelgrote eieren

½ tl gemalen nootmuskaat

½ tl gemalen kaneel

1 tl vanillearoma

Boen de aardappelen schoon en wikkel ze in aluminiumfolie. Afhankelijk van de grootte van de aardappels pof je ze 30 tot 50 minuten in de oven (voorverwarmd op 220 graden). Laat ze afkoelen en verwijder de schil.

Verwarm de oven voor op 190 °C.

Vet een vorm met een diameter van ongeveer 24 centimeter in. (hoge taartvorm. Ik had vlaaivormen). Bekleed de vorm met het deeg. Doe de aardappelen in een ruime kom en stamp fijn met de pureestamper. Voeg de boter toe en mix met een mixer tot een egaal mengsel. Voeg de suiker, melk, eieren, nootmuskaat, kaneel en het vanillearoma toe en mix nog 1 min.

Schenk de vulling in de vorm en bak de taart in ca. 50 min. gaar in het midden van de oven. (de vlaaivormen gaat minder vulling in en is dan ook sneller gaar. Mocht je in een vlaaivorm willen bakken, doe dit dan 40 minuten). Controleer of de taart gaar is door in het midden van de taart een satéprikker te steken. Komt de prikker er schoon uit, dan is de taart gaar. Laat de taart afkoelen en serveer op kamertemperatuur.

De invriestest is mislukt. Wordt een natte slappe hap. Snel opeten dus 😊

Vegetarische paddenstoelenstoof

Goedgevuld, geurig, vooraf te maken en vegetarisch. Pracht ding, zo'n vega stoof.
4 personen

4 middelgrote uien
300 g winterpenen
2 el milde olijfolie
15 g porcini gedroogd eekhoorntjesbrood
500 ml heet water
2 tenen knoflook
600 g paddenstoelen, gemengd (ik heb oesterzwammen, shi-itake, champignons en kastanje champignons gebruikt)
2 el bloem
3 el sojasaus

Snijd de uien in halve ringen. Halveer de winterpeen in de lengte en snijd in plakken van een ½ cm. Verhit de olie in een braadpan en bak de ui 20 min. op laag vuur. Blijf goed omscheppen tot de ui bruin begint te kleuren.

Doe ondertussen de funghi porcini in een kom en giet er ⅔ van het water over. Snijd de knoflook fijn. Ris de blaadjes van de kruiden uit de paddenstoelenmix, maar houd een paar takjes achter als garnering. Halveer de verse paddenstoelen. Voeg de peen, knoflook, fijngesneden kruiden en paddenstoelen toe aan de ui en bak 5 min. op hoogvuur mee. Voeg de bloem toe en bak 1 min. mee.

Laat de funghi porcini uitlekken, maar vang het vocht op en snijd de gewelde paddenstoelen fijn. Voeg samen met het opgevangen vocht, de sojasaus en de rest van het water toe aan de groente. Breng aan de kook en laat op laag vuur zonder de deksel op de pan 20-30 min. stoven. Breng op smaak met peper en eventueel zout.

Deze stoof laat zich goed invriezen. Ik maak altijd een wat grotere pan en vries wat porties in. Op die manier heb ik altijd iets in huis als ik vegetarische gasten krijg.

Het is ook lekker als voorgerecht-tussengerecht in een pasteibakje.