

Bruschetta, met bocconcini en basilicum

Ingredienten:

- 1 ciabatta, in sneden van 2 cm
- 0.6 dl olijfolie
- 75g zongedroogde tomatenpuree
- 180g bocconcini (mini-mozzarella), elk balletje in 5 plakjes
- 100g basilicum blaadjes.

Bereiding:

1. Gril de sneden ciabatta 2-3 minuten aan elke kant.
2. Bestrijk de plakken daarna met olijfolie, spreid de zongedroogde tomatenpuree er over uit en leg de plakjes bocconcini en de basilicumblaadjes, naar wens heel gelaten of in reepjes, er bovenop.

Coq au vin

Voor 4-6 personen

Ingredienten:

- 2 tl plantaardige olie
- 1 grote ui, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 10 bouten of andere kipstukken, zonder vel
- 125g beenham, in stukjes gesneden
- 250g champignons
- 5 dl rode wijn
- 2 el maizenea
- 2 el water
- 2 el fijngehakte peterselie

Bereiding:

1. Verhit de olie in een grote pan. Fruit de ui. Voeg de knoflook en de kip toe. Bak de stukken kip tot ze aan alle kanten lichtbruin zijn. Haal de kip eruit en leg die apart.
2. Doe beenham en champignons in de pan. Laat ze 1 min. bakken. Leg de stukken kip erbij en voeg de wijn toe. Breng het geheel aan de kook, zet het vuur laag en laat alles afgedekt 1 uur sudderen, of tot het kippen vlees mals is.
3. Meng de mizena met water tot een glad papje. Roer dit geleidelijk door de wijnsaus. Breng de saus al roerende aan de kook tot hij indikt. Laat hem dan nog 3 min sudderen.
4. Voeg de peterselie vlak voor het serveren toe. Lekker met rijst, salade en knapperig brood.
5. Let op: dit gerecht kan eventueel twee dagen van te voren worden klaargemaakt en in een koelkast worden bewaard. De smaak wordt er allen maar beter van.

Gebakken aardappelen met verse rozenmarijn

Voor 4-6 personen

Ingredienten:

750g kleine nieuwe aardappelen
30g boter
2 el olijfolie
1 tl geplette zwarte-perpkorrels
2 teentjes knoflook, geperst
1tl fijngehakte rozemarijn
1el grof zeezout

Bereiding:

1. Was de aardappelen en dep ze droog met keuekpapier. Snijd ze doormidden en kook of stoom ze tot ze net gaar zijn. Giet ze af en laat ze een beetje afkoelen.
2. Verhit de boter en olie in een grote koekenpan. Voeg de aardappelen toe als het mengsel begint te schuimen en voeg de helft van de peper toe. Bak de aardappelen op matig vuur goudbruin en knapperig en roer ze daarbij regelmatig door.
3. Voeg knoflook, rozemarijn en zout toe. Voeg de rest van de peper toe en roer alles goed door elkaar.

Jasmijnrijst-ijs met warme kersen

Nagerecht voor 4 personen

Vorbereidingstijd 2 uur

Bereidingstijd 20 minuten

Ingredienten:

- 1 zakje jasmijnthee
- 4dl vanille roomijs
- 125ml crème fraiche
- 1 eetlepel vloeibare honing
- ½ zakje coconut cream-powder (50g)
- 2 eetlepels gemalen kokos
- 1 pot rode kersen uit blik
- 1 eetlepel suiker
- 30g Lassie Pandan rijst

Bereiding:

1. Thee zetten met 50ml water en goed laten trekken, Thee opnieuw verhitten (zonder zakje) en rijst er 10 minuten in koken. Rijst afgieten en fijnhakken. Intussen ijs buiten de diepvries zacht laten worden.
2. Crème fraiche, suiker, honing en coconut cream-powder toevoegen aan de rijst en er goed doorkloppen. Rijstmengsel door het ijs mengen en in een diepvries 2 uur in de diepvries plaatsen.
3. In een koekenpan kokos roosteren tot het lichtbruin is. Ijs uit de diepvries nemen. In een steelpan kersen opwarmen.
4. Met een lepel bolletjes uit het ijs scheppen en dit in coupes serveren met warme vruchten ernaast. Garnerene met kokos.

Haagse bluf

Nagerecht voor circa 4 personen

Bereidingstijd circa 20 min

Een typisch haags gerecht, veel lucht maar weining inhoud. Het is dan ook erg machtig, ligt als een baksteen op de maag en je hebt er snel genoeg van :-)

Ingredienten voor 6 personen

- 250 ml rode bessensap
- 70 gr kristalsuiker (is circa 7 eetlepels)
- 3 witten van eieren.
- 1 liter gele vla of custard
- 12 lang vingers.

Bereiding

1. Doe de eiwitten, de suiker en de bessensap in een schone vetvrije kom.
2. Mix alles goed door elkaar tot de bluf stevig en stijf is. Als de garde eruit wordt gehaald moet er een mooie punt rechtop blijven staan.
3. Verdeel de gele vla of de custard over de schaalpjes.
4. Doe op elke schaalpje een flinke klodder bluf.
5. Doe in elke schaalpje twee lange vingers, zodat je altijd een vinger in de pap hebt.
6. Eet smakelijk! (Graaien is in dit gevaal niet aan te raden).

PS Elk overeenkomst met bestaande (politieke) instelling berust op louter toeval...

Tosti

Tussendoortje voor 1 persoon.

Bereidingstijd circa 15min

Ingredienten

- o 2 boterhammen (bruin of wit)
- o margarine
- o Bak of braadboter
- o 4 plakken kaas
- o 1 plak ham

Bereiding

1. Besmeer beide boterhammen met boter en beleg ze met de kaas
2. Doe op een van de boterhammen de ham en leg de ander boterham er bovenop met de kaas naar beneden
3. Doe een klontje braadboter in de pan en laat het op een laag vuur smelten
4. Als de boter gesmolten is leg de tosti er in en beweeg de tosti wat zodat er goed boter op komt. Draai daarna de tosti om en bewerk de andere kant.
5. Doe het deksel op de pan en draai de tosti af en toe om tot beide kanten goudbruin zijn en de kaas gesmolten is.
6. Als je wilt garneren met een blaadje sla, schijfjes tomaat, etc.

Danish Tosti

Tussendoortje voor 1 persoon

Bereidingstijd circa 15 min

Ingredienten

- 2 boterhammen (bruin of wit)
- margarine
- Bak of braadboter
- Danish Blue

Bereiding

1. Besmeer beide boterhammen met boter en beleg ze met de Danish Blue
2. Doe een klontje braadboter in de pan en laat het op een laag vuur smelten
3. Als de boter gesmolten is leg de tosti er in en beweeg de tostie wat zodat er goed boter op komt. Draai daarna de tostie om en bewerk de andere kant.
4. Doe het deskel op de pan en draai de tostie af en toe om tot beide kanten goudbruin zijn en de kaas gesmolten is.
5. Als je wilt garneren met een blaadje sla, gedroogde tomaat, etc.

Griesmeel pudding

Nagerecht voor circa 6 personen

Bereidingstijd circa 20 min

Ingredienten

- 1 liter melk
- 1 zakje vanillesuiker
- 100 gr griesmeel
- 75 gram suiker
- mespuntje zout

Bereiding

1. Meng de griesmeel, suiker, zout en vanillesuiker dooreen
2. Breng de melk aan de kook en strooi het griesmeel, suiker mengsel er door.
3. Breng opnieuw aan de kook en laat het al roerende 3 minuten zachtjes doorkoken
4. Spoel een puddingvorm om met koudwater en giet de pap in de vorm
5. Laat de pudding koud en stijf worden
6. Keer de pudding om en doe er vruchten of saus bij.

Griesmeel pudding met bitter koekjes

Nagerecht voor circa 6 personen

Bereidingstijd circa 20 min

Ingredienten

- A
- B
- 10 bitterkoekjes
- Port

Bereiding

1. a

2. b
3. c
4. d

Custardpudding met caramelsaus

Nagerecht voor circa 6 personen

Bereidingstijd circa 20 min

Ingredienten

- o 65 gram Custard poeder
- o 1l melk
- o 65gram suiker

Voor de caramel

- o 40g suiker (circa 4 eetlepels)
- o maizena, 2 eetlepels
- o ½ eetlepel port

Bereiding

1. Roer de suiker door de custard
2. Neem 6 eetlepels van de melk en roer dit door het suiker-custard mengsel
3. Verwarm de resterende melk
4. Voeg het custard mengsel al roerende toe aan de hete melk
5. Breng het geheel al roerende aan de kook
6. Laat het nog circa 3 minuten, onder af en toe roeren, zachtjes doorkoken
7. Spoel een puddingvorm om met koud water
8. Giet de pudding in de vorm
9. Laat de pudding circa 3 uur afkoelen

en de caramel saus

1. Vermeng de suiker met 2 eetlepels water
2. Verhit de suiker in een pan op laag vuur onder voortdurend roeren tot de suiker goud bruin gecaramelliseerd is. Voeg 100ml water toe en blijf roeren tot alles is opgelost.
3. Roer 1 lepel maizena in 2 lepels water tot het een glad papje is.
4. Voeg het maizenapapje toe aan de caramel oplossing samen met de port en blijf roeren tot de gewenste dikte is bereikt.
5. Stort over de pudding.

Crunchy ijs

Nagerecht voor circa 6 personen

Bereiding circa 15 min, opstijven circa 1 uur.

Ingredienten

- o 1 bak vanille ijs
- o 1 pak bokkepootjes

Bereiding

1. Laat het ijs zacht worden (niet smelten)
2. Verkruimel ondertussen de bokkepootjes
3. Men alles door elkaar en laat het geheel opstijven in de koelkast
4. Schep het ijs in coupes en voeg er saus toe naar smaak en garneer eventueel met een blaadje munt.

Franse Uiensoep.

Een eenvoudig en lekker voorgerecht voor 4 personen. Smaakt lekker zoet maar toch weinig calorieën.

Ingredienten

- 4 grote uien
- klont boter
- 1 liter rundvlees bouillon
- peper
- 1/2 gebakken stokbrood
- 100g Gruyere

Bereiding.

1. Ontvel de uien en snij deze in grove stukken.
2. Smelt de boter in de pan en bak de uien langzaam goudbruin in een pan. Dit kan wel 20 minuten duren. Regelmatig omroeren voorkomt aanbakken.
3. Maak volgens de aanwijzingen op de bouillon blokjes 1 liter hete bouillon.
4. Als de uien mooi goudbruin zijn de bouillon toevoegen.
5. Peper toevoegen naar smaak, tot een lekkere stevige smaak is bereikt.
6. Schep de soep in kommen, leg er een sneetje stokbrood op en daarop enkele plakjes gruyere.
7. Gril enkele minuten in de oven tot de kaas gesmolten is.
8. Direct opdienen. Lekker met rode wijn.

Pasta a Quattro Formaggi

Ingrediënten voor 4 personen

1. 150 gr gorgonzola
 2. 125 gr roomkaas met kruiden
 3. 150 gr feta
 4. 150 gr geraspte Goudse kaas
 5. 400 gr penne rigate
 6. 100 ml melk
 7. 1 liter vleesbouillon
 8. 150 gr spekblokjes
-
1. Snij drie kazen (gorgonzola, roomkaas en feta) in kleine stukjes.
 2. Verwarm de melk, voeg de kazen eraan toe en laat ze op een laag vuur smelten.
 3. Bak de spekblokjes uit en voeg ze toe aan de gesmolten kaas.

4. Om het gerecht iets pittiger te maken kan er een teentje geperste knoflook door de saus.
5. Breng de bouillon aan de kook en voeg de penne toe. Door laten koken tot de penne net beetbaar is (al dente). Afgieten en even laten staan.
6. Verdeel de penne over 4 borden. Giet de saus erover en strooi oregano over de pasta.

Tiramisu

Ingredienten

1. 32 lange vingers
2. 500 gr mascarpone
3. 4 eierdooiers
4. 125 gr suiker (circa 12 eetlepels)
5. 350ml sterke koude koffie
6. 3 eetlepels Port of Grand Marnier
7. 1 eetlepel cacaopoeder (komt niet exact)

Bereidingswijze

1. Klop de eidooiers schuimig met een mixer of garde. Strooi er lepel de suiker bij. Blijf kloppen tot de suiker is opgelost.
2. Klop er nu lepel voor lepel de mascarpone door. Nog even blijven doorkloppen tot je een romige, dikke, vloeibare massa hebt.
3. Meng de koffie met de port of grand marnier. Roer eventueel nog 3 lepels suiker door om het koffie mengsel iets zachter van smaak te maken..
4. Leg nu 16 lange vingers op de bodem van een schaal. Giet voorzichtig de helft van de koude koffie over de lange vingers. Niet te snel, want de lange vingers moeten de koffie goed op kunnen nemen. Zorg dat de koffie goed koud is anders worden de lange vingers erg slap.
5. Verdeel de helft van het mascarpone mengsel over de lange vingers met bijvoorbeeld een spatel. Strijk de boven kant zo glad mogelijk (ivm de volgende laag)
6. Leg de overige 16 lange vingers hierboven op. Giet dan de rest van de koffie langzaam over de lange vingers (ivm opnemen, etc)
7. Verdeel daarna de rest van de mascarpone over de lange vingers.
8. Doe de cacaopoeder in een theezeefje en strooi de cacaopoeder zo over de mascarpone
9. Een nacht oplat laten stijven in de koelkast, afhankelijk van de koelkast minimaal 3 – 6 uur.

Multi-culti pizza

In een tijd van fusion-cooking waarin alle stijlen gemixed worden omdat men eigenlijk toch niet meer weet waar wat vandaan komt is dit een recept wat niet mag ontbreken. Turks, Italiaans en Hollands door elkaar.

Ingredienten

8. 1 Turks plat brood
9. 1 blikje tomaten puree
10. salami
11. Goudse kaas
12. Olijfolie
13. Oregano

Bereidingswijze

1. Snij het Turksebrood in 4 punten en snee een punt midden door open.
2. Verwarm ondertussen de oven voor op 180 graden.
3. Smeer een laagje tomaten puree over de bodem. Beleg met kaas en daarop plakjes salami. Bestrooi alles met oregano en besprenkel alles met een klein beetje olijfolie.
4. Bak de pizza in de oven circa 10-12 min tot de kaas gesmolten is.

Stoofpeertjes

Ingredienten

14. 1kg stoof peertjes
15. 3dl rode wijn
16. 3 dl water
17. 50 gr suiker
18. 2 kruidnagel
19. 1 pijpje kaneel

Bereiding

1. Schil de peertjes, verwijder het steeltje, snijdt ze in 4 partjes, verwijder het klokhuis en spoel ze schoon.
2. Doe de water, de wijn, suiker, kruidnagel en kaneel in de pan met de peertjes
3. Laat alles circa 1 uur zachtjes koken. Vul af en toe water bij als de peertjes dreigen droog te staan. Als de peertjes zacht zijn, zijn ze gaar.
4. Als de peertjes zacht en rood moeten zijn dan circa 4 uur zachtjes koken.

Wentelteefjes

Ingredienten

20. ½ theelepel kaneel
21. 25g suiker (circa 2 ½ eetlepel)
22. 200ml melk
23. 1 ei
24. 10 sneetjes witbrood
25. boter

Bereidingswijze

1. Het ei loskloppen met de suiker, kaneel en daarna de melk toevoegen
2. De sneetjes brood een voor een door het eimengsel halen en op elkaar leggen.
Daarna de stapel begieten met het overgebleven ei mengsel
3. De geweekte sneetjes een voor een in een beetje boter in de koeken pan goudbruin bakken.
4. Dakspangewijs op een warme schaal leggen en eventueel garneren met een beetje poedersuiker.

Schuimpjes

Ingredienten

26. 3 eiwitten
27. 150gr poedersuiker
28. vanille suiker (zakje)

Bereiding

1. Klop de eiwitten zeer stijf, tot ze in pieken blijven staan
2. De suiker en vanille suiker er lepel voor lepel doorkloppen. De volgende hoeveelheid pas toevoegen als het weer zeer stijf is.
3. Het eiwit op een beboterd of van bakpaier voorzien bakblik leggen. Gedurende 1 – 1 ½ uur in de oven laten drogen op circa 140 C. Daarna in de oven laten afkoelen.

Panna Cotta

Traditioneel Italiaans roomtoetje. Het is erg zacht van smaak en substantie, smelt bijna letterlijk op de tong. Is erg lekker in combinatie met verse fruit of couli.

Ingredienten

- 500 ml room
- 40 gr suiker (4 eetlepels)
- 3 blaadjes witte gelatine
- 1 vanille stokje

Bereiding

1. Doe de room en de suiker in een pan. Snijd het vanille stokje in de lengte open. Schraap het merg eruit en voeg het toe aan de room samen met het stokje. Breng de room voorzichtig aan de kook en laat het geheel circa 10 minuten zachtjes koken.
2. Week ondertussen de blaadjes gelatine in koud water.
3. Zeef na circa 10 minuten het room mengsel met een koude zeef. Knijp de gelatine baaldjes uit en meng ze door het gezeefde roommengsel.
4. Verdeel de room over 4 klein (espresso kopje grootte) pudding vormpjes en laat het circa 2 uur opstijven in de koelkast.

Chocolade Mint Cake

Ingredienten

Voor de cake

- 250gr cakemeel
- 3 eieren
- 200gr boter
- 100ml melk/Port
- 200 gr suiker
- 50gr cacao

Voor de Buitenkant

- 150gr Chocolade
- 25 gr boter
- 3 rollen (King) pepermint
- 2 velletjes gelatine

Bereiding

1. Laat de eieren/boter/melk op kamer temperatuur komen.
2. Mix de boter en de suiker goed door elkaar tot een homogene massa en mix de eieren er een voor een door.
3. Mix de melk of de port er door.
4. Voeg beetje bij beetje de cakemeel erdoor.
5. Voeg zoveel cacao toe tot de cake een fijne chocolade smaak heeft.
6. Vet een vorm van 1l met boter en bestrooi de binnenkant met bloem. Het makkelijkst gaat dit door wat bloem in een zeefje te doen en de binnenkant te bestrooien.
7. Doe het beslag in de vorm en plaats de vorm in een voor verwarmde oven van 160C en laat 75min bakken of tot een mes wat er ingestoken wordt er weer schoon uitkomt.
8. Laat de cake afkoelen, haal deze uit de vorm en plaats de cake ondersteboven op een bord.

Vorbereiding

1. Haal alle pepermint uit de verpakking en verpulver dit. Dit kan:
 - met de hand, alle perpemuntjes in een 4 stukken breken
 - met een keukmachine alle pepermint fijn malen
 - met geweld: doe alle pepermint in een oude (schone) theedoek en gebruik een hamer om de pepermint fijn te slaan op een snijplank.
2. Doe de pepermint resten in een schone kom en giet er circa 150ml kokend water over.
3. Laat een dag staan, er roer het mengsel af en toe, tot alle pepermint is opgelost.
4. Filter het mengsel door een schone zeef.
5. Laat de 2 velletjes gelatine weken in een beetje warm water
6. Verwarm het pepermint mengsel in een pan en los de gelatine erin op.
7. Laat afkoelen en smelt ondertussen de boter en de chocolade 'au bain marie'.
8. Voeg beetje bij beetje het pepermint extract toe tot een goede smaakbalans is tussen de chocolade en de munt.
9. Laat het munt/chocolade mengsel afkoelen tot het stroperig is.
10. Smeer over de cake een laag chocolade en strijk het glad met een pannenkoekmes.
11. Laten afkoelen in de koelkast.

12. Garneren met bijvoorbeeld chocolade blaadjes (zie verder) of geconfijte kersen.

Garneer beslag

1. 300 gr water
2. 100 gr olie
3. 150 gr bloem
4. 150gr zetmeel

Alles mengen tot een goed spuitbaar beslag: brood voor het bakken mee garneren