

PANNA COTTA MET GEMBER

INGREDIËNTEN
4 PERSONEN



2 EL GEMBER OP SIROOP

4 BLAADJES GELATINE

50 G SUIKER

150 G SMELTCHOCOLADE

200 ML ROOM

30 ML MELK

VERDER NODIG: 4 DESSERTSCHAALTJES

Laat de gelatine 10 minuten weken in een kommetje koud water. Doe de room en melk in een steelpannetje en zet het vuur middelhoog. Laat de suiker langzaam smelten in de room. Knijp de gelatineblaadjes uit en roer deze door de room.

Hak de chocolade in kleine stukjes en voeg toe aan het roommengsel. Laat de chocolade zachtjes smelten.

Verdeel het mengsel over de schaalpjes en zet minstens vier uur in de koelkast.

Snijd de gember zeer fijn en verdeel wat over de panna cotta. Sprinkel enkele druppels gembersiroop erover.

ZONDAG 15 JANUARI

AUBERGINESCHOTEL MET KAAS EN HAM

INGREDIËNTEN
4 PERSONEN

3 AUBERGINES

3 EL BLOEM

150 G HAM

200 G GESNEDEN BELEGEN KAAS

4 TOMATEN

1 EL GERISTE TIJM

1 TL OREGANO

1 TL ROZEMARIJN

2 UIEN IN RINGEN

OLIJFOLIE

BOTER

Was de aubergines en snijd de stelen eraf.

Snijd ze in vrij dikke plakken, wentel ze door de bloem en bak ze in de olie aan. Haal ze uit de pan. Bak de uiringen in de overgebleven olie glazig.

Smeer een ovenschotel in met olie. Leg hierin eerst een laag aubergine, daarna wat van de kruiden, vervolgens ui, dan een laag ham, een laag (ontvelde) tomatenplakken en een laag kaas. Vervolgens weer een laag aubergines, kruiden, ui, enz.

Eindig in ieder geval met een laag kaas. Leg er hier en daar een klontje boter op en schuif de schotel in een voorverwarmde hete oven.

ZATERDAG 11 FEBRUARI

ITALIAANSE KALFSKOTELETEN

INGREDIËNTEN
4 PERSONEN



4 KALFSKOTELETEN

BOTER

1 EI

100 G PARMEZAAN

100 G BLOEM

PEPER EN ZOUT

4 EL PANEERMEEL

Klop het ei los met 1 lepel water. Meng wat peper en zout door wat bloem. Haal het vlees door de bloem, dan door het losgeklopt ei en ten slotte door wat paneermeel. Laat het vlees langzaam gaar worden in een koekenpan waarin boter is gesmolten. Echt bruin hoeven de koteletten niet te worden. Keer ze halverwege voorzichtig om.

Bestrooi met Parmezaanse kaas en serveer dit gerecht met spaghetti en tomatensalade.


DONDERDAG 9 MAART

ENCHILADAS

INGREDIËNTEN
4 PERSONEN



350 G KIPFILET
2 TOMATEN
2 TENEN KNOFLOOK
PAAR TAKJES KORIANDER
1 JALAPEÑOPEPER
1 AVOCADO



3 EL TACOKRUIDEN
4 WRAPS
200 ML CRÈME FRAÎCHE
200 G CHEDDAR IN PLAKJES
4 EL TOMATENPUREE
OLIJFOLIE

Verwarm de oven voor op 200°C.
Meng de tacokruiden door de tomatenpuree.
Snijd de tomaten, jalapeño en knoflook fijn.
Snijd de kipfilet in kleine stukjes. Bak deze in een paar minuten bruin in de koekenpan met een beetje olijfolie.
Besmeer de wraps met een lepeltje crème fraîche links en een lepel tomatenpuree rechts.
Verdeel de kipfilet, tomatenstukjes, jalapeño en knoflook over het midden van de wrap en rol stevig op. Leg de wraps in een ingevette ovenschaal.
Snijd reepjes cheddar en verdeel deze over de wraps. Bak ze 30 minuten in de oven.
Prak de avocado met wat peper en zout en serveer op de gebakken enchilada. Bestrooi met koriander.

ZATERDAG 6 MEI

SPINAZIE EN AARDAPPELSCHIJFJES UIT DE OVEN

INGREDIËNTEN
4 PERSONEN



450 G DIEPVRIES SPINAZIE

450 G AARDAPPELSCHIJFJES

100 G SPEKREEPJES

1 UI

3 TENEN KNOFLOOK

5 EIEREN

100 G GERASPTA KAAS

200 ML ROOM

OLIJFOLIE

PEPER EN ZOUT

Verwarm de oven voor op 200°C. Kook de aardappelschijfjes even voor. Laat de spinazie ontdooien in een zeef en druk het vocht eruit.

Kook twee eieren hard, laat ze schikken onder de koude kraan, pel ze en snijd in plakjes.

Bak de spekreepjes bruin in een braadpan zonder vet. Schep ze uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Voeg de ui en knoflook toe aan het braadvet en bak deze enkele minuten door.

Vet een ovenschaal in en leg de aardappelschijfjes op de bodem. Verdeel de spekreepjes, gebakken ui, knoflook en spinazie erover.

Klop de resterende eieren los met de room en voeg naar smaak peper en zout toe. Giet dat over de ovenschotel. Leg plakjes gekookt ei bovenop en bestrooi met geraspte kaas.

Bak de schotel circa 30 minuten in de oven.

DONDERDAG 8 JUNI

BROODJE PULLED CHICKEN

INGREDIËNTEN
4 PERSONEN

4 KIPKARBONADES MET BOT
250 G GESNEDEN IJSBERGSLA
1 KOMKOMMER
1 RODE UI
1 WINTERPEEN
STUK VERSE GEMBER
1 EL PAPRIKAOEDER
1 EL KETJAP MANTS
1 EL SOJASAUZ
2 EL ZOETE CHILISAUZ

2 KLEINE AFBAK STOKBRODEN
50 ML WATER
2 EL WITTE WIJNAZIJN
1 EL SUIKER
2 EL YOGHURT
BAKBOTER
PEPER EN ZOUT

VERDER NODIG:
KEUKENMACHINE MET RASP

Verwarm de oven voor op 180°C en bak de stokbroden in 8-10 minuten bruin.

Wrijf de kipkarbonades in met paprikapoeder, peper en zout. Bak de karbonades in de hete boter in 10 minuten aan beide zijden bruin. Blus af met water en voeg de pittige chilisaus, ketjap en sojasaus toe. Draai het vuur zacht en laat de kipkarbonades met het deksel op de pan nog een minuut of 12 verder garen.

Schil de rode ui, winterpeen en de gember en rasp deze met de komkommer in de keukenmachine. Maak een dressing van yoghurt, witte wijnazijn, peper, zout en suiker en meng dit door de geraspte groente.

Trek het vlees van de kipkarbonades met behulp van twee vorken en doe het terug in de saus. Snijd de stokbroden door de helft en snijd ze open. Beleg de broodjes met een flinke schep salade en verdeel daarna het kippenvlees erover.

WOENSDAG 5 JULI

BROCCOLI EN BIEFSTUK UIT DE WOK

INGREDIËNTEN
4 PERSONEN



300 G BIEFSTUK

500 G BROCCOLIROOSJES

2 TENEN KNOFLOOK

1 RODE PEPER

STUKJE VERSE GEMBER

1 LIMOEN

1 TL KOMIJNPOEDER

2 EL SOJASAUZ

OLIJFOLIE

PEPER EN ZOUT

Snijd de biefstuk in reepjes.

Schil de gember en rasp hem fijn. Snijd de knoflook fijn en de rode peper in ringen.

Maak een marinade van de gember, knoflook, rode peper, komijnpoeder en sojasaus. Doe de biefstuk in de marinade en laat tien minuten staan.

Verhit een scheutje olijfolie in een wok en bak de broccolirosjes in 5 minuten op hoog vuur beetgaar. Haal ze uit de wok en houd ze even warm.

Doe wat olijfolie in de wok en bak de biefstukreepjes in 2 minuten. Schep de broccolirosjes erdoor.

Meng met noedels en bestrooi met gebakken uitjes.

DONDERDAG 24 AUGUSTUS

PADDENSTOELENRISOTTO

INGREDIËNTEN
4 PERSONEN



400 G RISOTTORIJST

400 G GEMENGDE PADDENSTOELEN

1 UI

3 TENEN KNOFLOOK

1 L GROENTEBOUILLON

1 EL VERSE TIJMBLAADJES

100 G PARMEZAANSE KAAS

OLIJFOLIE

PEPER EN ZOUT

Snipper de ui en fruit deze aan in de olijfolie. Voeg de rijst toe en roer even door. Doe een soeplepel bouillon bij de rijst en zet het vuur zachter. Als de bouillon geheel door de rijst is opgenomen voeg je een nieuwe lepel toe. Herhaal dit tot na ongeveer 20 minuten alle bouillon door de rijst is opgenomen en de rijst zacht is geworden.

Snijd ondertussen de paddenstoelen in reepjes en snijd de knoflook fijn.

Bak de paddenstoelen en knoflook in een andere pan in ongeveer 6 minuten op hoog vuur gaar. Bak op het laatst de tijmblaadjes nog even mee.

Meng de risottorijst en de helft van de Parmezaan door het paddenstoelenmengsel, en breng op smaak met peper en zout. Bestrooi met de rest van de kaas.

MAANDAG 9 OKTOBER

PREISCHOTEL MET ZALM

INGREDIËNTEN
4 PERSONEN



800 G AARDAPPELEN

750 G GESNEDEN PREI

400 G GEROOKTE ZALM

2 TENEN KNOFLOOK

100 G PARMEZAANSE KAAS

4 EL PANEERMEEL

SNUF NOOTMUSKAAT

BOTER

OLIJFOLIE

PEPER EN ZOUT

Verwarm de oven voor op 200°C.

Kook de aardappelen beetgaar en snijd ze in plakjes.

Verhit een scheutje olijfolie in een pan en bak de prei even aan.

Voeg de knoflook toe. Draai na een paar minuten het vuur zachter

en laat de prei in 10 minuten zacht worden terwijl je af toe roert.

Breng op smaak met een snufje nootmuskaat, peper en zout.

Vet een ovenschaal in en schep de helft van de prei erin. Verdeel

de helft van de aardappelplakjes erover en leg de plakjes zalmfilet

daarop. Schep daar nog een laagje aardappel en prei overheen en

bestrooi met paneermeel en Parmezaanse kaas.

Verdeel de boter in kleine blokjes over de schotel en bak ongeveer

20 minuten in de oven.

MAANDAG 6 NOVEMBER

LAMSBOUT IN WIJNSAUS MET GEGRATINEERDE AARDAPPELEN



INGREDIËNTEN
4 PERSONEN



1 LAMSBOUT VAN 750 G
100 G CHAMPIGNONS
150 G RAUWE HAM IN DOBBELSTEENTJES
2 TENEN KNOFLOOK UIT DE KNIJPER
2 TL ROZEMARTJN
2 IN STUKKEN GESNEDEN TOMATEN

2 GLAZEN RODE WIJN
8 GROTE AARDAPPELEN
8 PLAKJES KAAS
BOTER
OLIE

Braad de bout in half boter half olie aan alle kanten bruin. Voeg de rauwe ham en de knoflook toe en laat het geheel even doorbakken. Maak intussen de champignons schoon en snijd ze in plakjes. Laat deze ook even meebakken. Voeg dan de tomaten en de rozemarijn toe en giet de wijn over vlees en groenten. Zet het vuur laag en laat de bout in ongeveer een half uur gaar worden. Het vlees moet mooi roze blijven.

Voor de gegratineerde aardappelen schil je de aardappelen en wikkel je ze in folie. Leg ze ongeveer een half uur in een op 240°C voorverwarmde oven. Vouw dan het folie wat open en leg op elke aardappel een plakje kaas en laat dat in de oven smelten.

MAANDAG 25 DECEMBER

EERSTE KERSTDAG