

# **INHOUD**

Hapjes	4
Grotere gerechten	16
Salades	38
Zoetigheden	48
Drankjes	60

# HARTIGE VIJGEN

## uit de oven

### Voor 8 stuks

8 verse vijgen

60 g geitenkaas,  
in 8 stukken

8 halve walnoten,  
grofgehakt

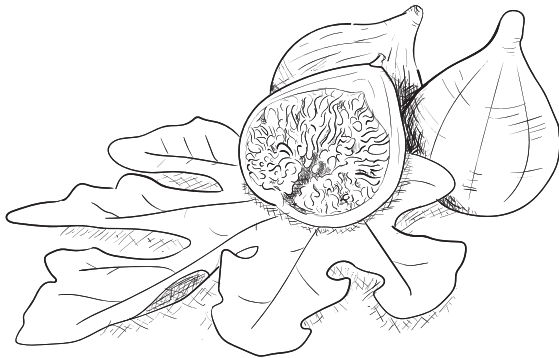
zeezoutvlokken

granaatappelsiroop,  
voor het besprenkelen

Verwarm de oven voor tot 160 °C. Bekleed een bakblik met bakpapier en zet de vijgen er rechtop in, zodat ze blijven staan. Snijd een kruis in de bovenkant van elke vijg.

Vul de vijgen met de kaas en walnoten, bestrooi ze met een beetje zout en sprenkel er wat druppels granaatappelsiroop over. Bak de gevulde vijgen 10 minuten. Serveer ze warm of doe ze in een luchtdicht afgesloten bakje en eet ze later op kamertemperatuur.

Deze heerlijk hartige vijgen doen het perfect als pre-lunchhapje, als onderdeel van een schaal met vleeswaren, olijven, augurken, zilveruitjes en kazen, of met zalmrilette (zie blz. 8) en sneetjes stokbrood.







# ASPERGETAART

---

## met comté

### Voor 4-6 personen

250 ml *double cream*\*  
3 scharreleieren, losgeklopt  
1 theelepel dijnmosterd  
50 g comté of een gruyère-achtige kaas, fijngeraspt  
snuf zeezout  
2 bundels groene asperges, of circa 24 asperges, houtachtige uiteinden verwijderd

### DEEG

225 g bloem, plus extra voor het bestuiven  
120 g koude boter, in blokjes van ½ cm  
1 eidooier van een scharrelei, gemengd met 1 theelepel koud water  
gesmolten boter, voor het invetten

\*Klop 80 ml mascarpone luchtig en voeg hier al mixend 170 ml slagroom aan toe. Zo krijg je een mooie volle room die dicht bij *double cream* in de buurt komt.

Zeef voor het deeg de bloem boven een schoon werkblad. Hussel en wrijf de boter door de bloem; er moeten stukjes boter zichtbaar blijven. Maak een kuiltje in het midden en schenk hier de eidooier in. Meng alles tot een glad deeg en kneed dit tot het soepel is.

Veeg het deeg bij elkaar en maak er een dikke, platte schijf van. Verpak het in plasticfolie en leg het 30 minuten in de koelkast.

Vet een rechthoekige taartvorm (35 x 12 cm) in met gesmolten boter.

Bestuif het werkblad met bloem. Rol het deeg uit tot een rechthoek met een dikte van ½ cm. Bekleed er de taartvorm mee. Laat het deeg een stukje boven de rand uitsteken, omdat het tijdens het bakken krimpt.

Zet de met deeg gevulde taartvorm 20 minuten in de koelkast. Verwarm ondertussen de oven voor tot 180 °C.

Bedek de deegbodem met bakpapier en vul hem met gedroogde bonen of rijst. Bak hem 15 minuten. Verwijder dan de bonen en het bakpapier en bak hem nog 5 minuten. Haal de taartbodem uit de oven en verlaag de oventemperatuur naar 160 °C.

Klop in een mengkom de room, eieren, mosterd, kaas en het zeezout door elkaar tot alles goed gemengd is.

Leg de asperges in een hittebestendige kom, schenk er zoveel kokend water over dat ze net onderstaan en blancheer ze 20 seconden. Giet het water af en spoel de asperges af onder de kraan. Laat ze goed uitlekken. Leg ze in de taartvorm en schenk het room-eiermengsel erover.

Bak de taart 45 minuten, of tot de bovenkant van de vulling lichtbruin en net stevig is. Haal de taart uit de oven en laat hem in de vorm afkoelen. Serveer de taart warm of op kamertemperatuur.

Je kunt deze taart veilig in de vorm vervoeren, gewikkeld in een schone theedoek. Snijd hem pas tijdens de picknick aan. De taart kan het best dezelfde dag nog worden gegeten, maar je kunt hem in een luchtdicht afgesloten bak ook een nacht in de koelkast bewaren. Serveer de taart dan de volgende dag op kamertemperatuur.

# SINAASAPPELCAKEJES

## met lavendel

### Voor 8 stuks

2 grote scharreleieren  
100 ml olijfolie  
fijngeraspte schil van  
½ sinaasappel  
100 ml sinaasappelsap  
50 ml Cointreau of een  
andere sinaasappellikeur  
enkele druppels lavendel-  
essence\*  
200 g bloem  
145 g fijne kristalsuiker  
1 theelepel bakpoeder  
snuf zeezout  
gesmolten boter, voor het  
invetten

### SINAASAPPELGLAZUUR

60 g poedersuiker  
½ theelepel sinaasappelrasp  
1 eetlepel sinaasappelsap  
lavendelbloemen, voor het  
garneren (optioneel)

\*Verkrijgbaar bij  
natuurvoedingswinkels.

Verwarm de oven voor tot 160 °C.

Klop in een mengkom de eieren met de olijfolie, sinaasappelrasp, het sinaasappelsap, de likeur en lavendel-essence lichtjes door elkaar.

Doe de bloem, suiker, het bakpoeder en zout in de kom van een mixer. Gebruik een spatelvormig hulpstuk om de ingrediënten langzaam te mengen. Laat de motor langzaam draaien en voeg het geklopte eiermengsel toe. Zet de mixer dan, zodra alles gemengd is, 3 minuten op de hoogste stand; schraap geregeld het deeg van de zijkant van de kom.

Vet de bodems en zijkanten van 8 mini-cakevormen in – of 8 holtes van een bakvorm voor grote muffins. Verdeel het deeg gelijkmatig over de vormen of holtes. Zet de cakevormen, als je die gebruikt, op een bakplaat, zodat je ze veilig in de oven kunt zetten.

Zet de cakejes in de oven en bak ze 20 minuten, of tot een prikker die je in de cake steekt er schoon en droog uitkomt. Haal de cakevormen of het muffinblik uit de oven en laat ze 10 minuten staan. Haal de cakejes er dan uit en zet ze op een taartrooster.

Zeef voor het sinaasappelglazuur de poedersuiker boven een mengkom. Roer de sinaasappelrasp en het -sap erdoor. Besprenkel de cakejes zodra ze zijn afgekoeld met het glazuur. Gebruik hiervoor een lepel. Garneer ze eventueel met lavendelbloemen.

Bewaar de cakejes in een luchtdicht afgesloten trommel; hierin kun je ze ook veilig vervoeren naar de picknick. Deze cakejes kunnen het best dezelfde dag nog worden gegeten.



# **BRAMEN-FIZZ**

---

## **Voor 6-8 personen**

500 g verse bramen

110 g suiker

3-4 verse dragonblaadjes,  
of een beetje gedroogde  
lavendel (optioneel)

gehakte ijsblokjes of  
schaafijs

gekoeld bruiswater of  
gingerale

schijfjes limoen of citroen

Meng de bramen en de suiker in een steelpan. Voeg 125 ml water toe en verwarm het geheel al roerend op laag vuur, tot de suiker is opgelost. Plet de bramen met een spatel of lepel.

Voeg eventueel de dragon of lavendel toe. Breng de siroop aan de kook, draai daarna het vuur laag en laat het geheel 3-4 minuten zachtjes koken, tot het indikt en stroperig wordt. Zeef de siroop en laat hem afkoelen.

Schenk de koude bramensiroop in gekoelde glazen. Voeg het ijs, bruiswater en de schijfjes limoen of citroen toe en serveer meteen.

Je kunt de bramensiroop in een schone, goed afgesloten fles 2 weken in de koelkast bewaren.



