

Alexandra Besel

**FEEST**

VOOR  
**iedereen**

Samen  
genieten van  
gluten-, lactose-  
& suikervrije  
gerechten

FONTAINE UITGEVERS

# INHOUD

- 3 Voorwoord door Russell Norman
- 7 Inleiding
- 8 Mijn foodfilosofie
- 10 De ingrediënten
- 16 De Basis
- 44 Vroege feesten
- 66 Kleine feestjes
- 86 Grote feesten
- 104 Wilde feesten
- 130 Buitenfeesten
- 152 Cocktailparty's
- 172 Wat doen we met de restjes?
- 174 Register
- 176 Dank



## VROEGE FEESTEN



## GROTE FEESTEN



## BUITEN FEESTEN



## DE BASIS



## KLEINE FEESTJES



## WILDE FEESTEN



## COCKTAIL PARTY'S



# DE BASIS

*Om zowel een lekkere, snelle avondmaaltijd als een feestmaal in recordtijd op tafel te zetten is een goed gevulde voorraadkast essentieel. Mijn voorraad bestaat uit kruiden(mixen), noten, zaden en granen, een koelkast vol groenten en kruiden, een fruitschaal vol fruit, een vriezer gevuld met groenten, fruit en sauzen en planken vol gefermenteerde of ingemaakte seizoensproducten. Het op peil houden van een voorraad vereist wat werk, maar daar pluk je zeker de vruchten van.*

*Ik doe één keer in de week boodschappen, plan één keer in de week twee uurtjes om voorraden aan te vullen en kook vaak dubbele hoeveelheden saus, rijst, aardappels, peulvruchten en dergelijke om later in de week nogmaals te gebruiken, maar dan anders zodat we toch gevarieerd eten. Op bladzijde 172-173 geef ik tips hoe om te gaan met restjes. En ja, ik heb een gezin én ik werk, voltijds zelfs, dus mijn leven is best hectisch.*

*Behalve efficiënter is een goede voorraad ook economischer. Je houdt geld over omdat zelf maken, zeker wanneer je redelijk geprijsde seizoensproducten gebruikt, goedkoper is dan het kopen van kant-en-klaarmaaltijden. Tevens zijn grote (kilo)verpakkingen granen, noten en peulvruchten relatief voordeliger dan bijvoorbeeld afhaalmaaltijden..*

*Als laatste gooi je door goed voorraadbeheer minder restjes weg en leveren ingevroren of ingemaakte seizoensproducten minder voedselkilometers dan diezelfde gerechten koken met vaak van ver ingevlogen producten buiten het seizoen. Fijn voor het milieu dus!*

## GROENTEBOUILLON

*Zelf soep maken is zo simpel en oneindig veel lekkerder dan alles wat uit een pakje of zakje komt. Eenmaal geprobeerd, nooit meer iets anders. Minstens één keer per week maak ik bouillon. Bouillon is daarnaast de perfecte restjesverwerker. Bij het schoonmaken van groenten houd ik meestal wel wat over, ook schillen of afsnijdsels. Deze restjes vries ik in of bewaar ik in de groentela om later in mijn bouillon te gebruiken. Gebruik kool spaarzaam in bouillon, de smaak overheerst snel.*

Onderstaand is een basisrecept voor groentebouillon, maar je kunt alle groenten en kruiden gebruiken die je lekker vindt. Als ik een iets gebonden soep wil hebben laat ik 1 of 2 (zoete) aardappel(s) meetrekken. Knol- en wortelgroenten laat ik vaak eerst een paar minuten karamelliseren in (kokos)olie of ghee voordat ik water toevoeg. Dit geeft extra smaak. Hoe langer de bouillon trekt, hoe voller de smaak, maar ook na een halfuur prut-telen heb je al een lekkere bouillon. Ik maak vaak een dubbele hoeveelheid en vries dan een gedeelte in.

VOOR ONGEVEER 2 LITER SOEP

- 1 grote ui, fijngesneden
- 1 prei (ook het groen), fijngesneden
- 100 g selderijknol, fijngesneden
- 3 stengels bleekselderij, fijngesneden
- 100 g wortel, fijngesneden
- 50 g venkel, fijngesneden
- 2 el (kokos)olie
- 2 liter water
- 1 flinke snuf roze Himalayazout
- gekneusde peperkorrels
- 1 takje verse laurier of 2 gedroogde laurierblaadjes
- verse kruiden, zoals bijv. tijm, peterselie, rozemarijn
- 1 el bouillonpoeder (optioneel)

Smoor de groenten zachtjes in de (kokos)olie. Laat de groenten niet verkleuren. Blus af met het water. Voeg het zout, peperkorrels naar smaak, de laurier, verse kruiden en eventueel het bouillonpoeder toe. Breng de vloeistof langzaam net tegen de kook aan. Laat de bouillon ongeveer 2 uur rustig trekken. Verwijder tijdens het trekken van de bouillon het schuim met een schuimspaan en herhaal dat.

Haal de pan van het vuur en laat de bouillon afkoelen. Eenmaal afgekoeld kan de bouillon door een fijne zeef geschonken worden om een heldere soep te krijgen. Zelf haal ik de takjes kruiden en/of schillen uit de bouillon en zet vervolgens de staafmixer in de pan. Verwerk daarna de bouillon direct verder tot soep of vries hem (deels) in.

**TIP** Vries de bouillon in in een ijsblokjesvorm voor handige kleine porties. De perfecte verdunner voor soepen en sauzen.

## VLEESBOUILLON

Voor het maken van vleesbouillon gebruik ik hetzelfde recept als voor groentebouillon. Wel moet het geheel veel langer trekken en wordt er 2-3 kilo schenkel, botten met vlees en mergpijp toegevoegd. Als vleesbouillon op de juiste manier gemaakt wordt, met botten, zit hij vol met goed opneembare mineralen, vitaminen, collageen, keratine en gelatine. Juist de botten en gewrichten geven deze helende stoffen af, niet het spierweefsel. Deze voedingsstoffen zijn een weldaad voor je darmen, een opkikker voor je immuunsysteem en haar en laten je huid glanzen. Bij een traditionele manier van bouillon maken krijgen de mineralen uit de botten alle tijd om in de bouillon te trekken. Kippenbotten mogen wel 12 uur trekken, runderbotten zelfs tot wel 24 uur. Toevoegen van zure wijn of azijn helpt nog extra om de mineralen uit de botten te trekken.

Om de soep te maken moeten de botten, groenten, kruiden en andere smaakmakers in een grote pan gedaan worden. Giet er zoveel water bij dat de botten 5 cm onder water staan en er nog ruimte is boven de vloeistof. Doe een deksel op de pan en breng de inhoud aan de kook. Hoe langer de langer de botten trekken, hoe meer voedingsstoffen er vrijkomen.

Als de bouillon lang genoeg getrokken heeft, kun je de vloeistof door een fijne zeef gieten en bewaren in bij voorkeur glazen flessen. Schep het vet niet van de bouillon. Juist in het vet zitten de voedende stoffen. In de koelkast blijft de bouillon zeker een week goed.

## MAYONAISE

VOOR ONGEVEER 425 ML

- 2 eidooiers
- 1 el citroensap
- 1 flinke tl dijonmosterd
- snuf zeezout
- 250 ml koudgeperste plantaardige olie (olijfolie is te sterk van smaak)
- 1-2 el extra vergine olijfolie

Klop eidooiers, citroensap, mosterd en zout met een elektrische mixer of garde los. Voeg eerst druppelsgewijs de beide oliesoorten toe terwijl je blijft roeren. Zodra het mengsel dik begint te worden, kun je de olie in een straaltje toevoegen. Blijf kloppen tot je een dik mengsel hebt gekregen. Proef en voeg eventueel nog wat zout en citroensap toe. In een schone glazen pot blijft de mayonaise zeker een week goed in de koelkast.

**TIP** Voeg ook eens gepofte knoflook, kappertjes of verse kruiden toe aan je zelfgemaakte mayonaise.

## KETCHUP

*In een fles kant-en-klare ketchup zitten soms wel 30 suikerklontjes. Schokkend en onnodig. Zelf ketchup maken is zo gebeurd en het resultaat is heerlijk. In dit recept gebruik ik passata zonder toevoegingen, maar als je zongerijpte verse tomaten kunt krijgen is het resultaat nog lekkerder.*

VOOR ONGEVEER 750 ML

- 2 el (kokos)olie
- 1 kleine (rode) ui, gesnipperd
- 1 rode paprika, fijngehakt
- 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 1 laurierblad
- ¼ tl gerookte-paprikapoeder
- 1 tl gemalen kruidnagel
- 1 tl gemalen venkelzaad
- fijn zeezout en versgemalen zwarte peper
- 2 el rodewijnazijn
- 500 g passata zonder toevoegingen
- 1 el ahornsiroop of honing (optioneel)

Verwarm in een flinke pan met dikke bodem de olie en laat de ui, paprika, knoflook, specerijen met zout en peper onder regelmatig roeren zachtjes 5 minuten bakken.

Voeg de rodewijnazijn, passata en indien gewenst de ahornsiroop of honing toe en roer goed door. Doe het deksel op de pan en laat ongeveer 30 minuten zachtjes koken. Haal het deksel van de pan en laat nog 5 minuten koken of net zolang tot je een dikke saus hebt gekregen.

Haal het laurierblad eruit en laat de saus enigszins afkoelen. Doe de saus in een keukenmachine en draai tot een smeug geheel. Proef of er nog zout bij moet. Voor een extra gladde saus kun je het mengsel door een fijne zeef drukken.

Bewaar de ketchup in een schone, goed afsluitbare glazen fles in de koelkast. Daar blijft het zeker twee weken goed. Je kunt ook een deel invriezen voor later gebruik.



Zadengranola (zie blz. 62)

## SUPERFOOD-ZADENMIX

*Ik heb een periode heel veel gereisd voor mijn werk en was steeds een paar dagen achter elkaar van huis. Als dan toevallig de granola op was, ontstond er lichte paniek in huize Fabulous Food. Daarom heb ik een grote glazen pot in mijn keuken met onderstaand mengsel van rauwe zaden. Met behulp van deze mix en het recept (zie blz. 62) kan iedereen aan het thuisfront granola maken, ook als ik niet thuis ben. De hoeveelheden luisteren niet zo nauw, je hoeft hier geen weegschaal voor te gebruiken. Gewoon een theekopje gebruiken kan prima. Heb je een heel grote glazen pot, dan kun je de hoeveelheden natuurlijk ook verdubbelen.*

- ½ kop gierst of quinoa
- ½ kop boekweit
- ½ kop lijnzaad
- ½ kop sesamzaad
- ½ kop zonnebloempitten
- ½ kop pompoenpitten
- 2 koppen havervlokken

Doe alle ingrediënten in een royale glazen pot, schud goed en sluit de pot goed af. Klaar!

## CHOCOLADEFROSTING

- 240 ml volle kokosmelk of -room
- 25 g rauwecacaopoeder
- 300 g pure chocolade (min. 85% cacaobestanddelen), gesmolten en afgekoeld tot lauwwarm
- 1 el ahornsiroop

Klop de ingrediënten met een mixer of keukenmachine tot een luchtige frosting. Deze frosting is heerlijk over cupcakes, tussen taartlagen en op cakes.

## NOTEN- OF ZADENPASTA

*Dit is misschien wel het simpelste recept in het boek. Om notenpasta te maken heb je eigenlijk maar één ingrediënt nodig: noten. Een beetje zeezout maakt het extra lekker en je kunt smaakmakers als vanille, chocolade, kaneel, dadel, vijg, honing, kardemom of chilipoeder toevoegen, maar het hoeft niet. Als je allergisch bent voor noten zijn zonnebloem- of pompoenpitten een goed alternatief. Of sesamzaad.*

Voor een flinke pot vol pasta begin ik meestal met 350 gram noten, zaden of een mix daarvan. Een mix van noten of zaden is vaak iets goedkoper dan noten alleen. Net als bij de tahin kun je ervoor kiezen de noten of zaden te roosteren: 10-15 minuten in een tot 150 °C voorverwarmde oven. Houd de oven in de gaten en schep noten en zaden tijdens het roosteren een- of tweemaal om.

Voor een optimaal gezond product kunnen de noten of zaden het best geweekt, ook wel geactiveerd, worden (zie ook blz. 14). Week ze minimaal 8 uur in ruim water, giet af, spoel ze na en droog ze 4 uur in een op de laagste temperatuur voorverwarmde oven (maximaal 40 °C) tot ze droog zijn. Activeren zorgt ervoor dat noten beter verteerd kunnen worden.

Voor een mooie gladde pasta is een krachtige keukenmachine of blender nodig. Heb je die niet, dan kun je de microprocessor van een staafmixer gebruiken. De pasta wordt dan wel grover van structuur. Om een mooie romige pasta te krijgen moet de keukenmachine ongeveer 10 minuten op vol vermogen draaien. Stop tussendoor geregeld om de wanden van de mengkom met een spatel schoon te vegen. Extra olie toevoegen is eigenlijk niet nodig, je laat de keukenmachine zo lang draaien tot de noten of zaden hun olie hebben afgegeven. Voeg in ieder geval geen water toe want dit maakt de pasta plakkerig.



## MENU VOOR HERFST & WINTER

*De nazomer is van oudsher oogsttijd. Al die heerlijke verse producten kunnen zo gegeten worden maar ook verwerkt worden om er op een later tijdstip van te genieten. Schenk tijdens een winters feestje als aperitief bijvoorbeeld een crème de cassis au vin (zie blz. 160) of als je meer van een alcoholvrij aperitief houdt een virgin crème de cassis (zie blz. 154).*

### HAVERMEELBLINI'S

*Blini's komen oorspronkelijk uit Rusland en Oost-Europa. Het zijn mini-pannenkoekjes, eigenlijk een soort poffertjes, en worden meestal gemaakt met boekweit. Het fijne van blini's is dat ze zo veelzijdig zijn. Traditioneel worden ze gegeten met zure room en gerookte zalm of, als je van luxe houdt, met kaviaar. Je kunt echter ook andere toppings kiezen.*

Ik maak ze met havermeel omdat ik de smaak van boekweitmeel iets te overheersend vind. Voor erbij vier toppings: lekker Aziatisch met aubergine, miso en gember, een topping met belugalinzen, citroenroom en dille, mierikswortelroom en zalm en ten slotte met radijsjeslabneh en rosbiëf.

Als je het jezelf gemakkelijk wilt maken, kun je de blini's in een poffertjespan bakken. Heb je geen poffertjespan dan kan het natuurlijk ook in een gewone koekenpan. Je kunt de blini's van tevoren maken en invriezen. Voor het serveren, eerst laten ontdooien en vervolgens 5 minuten opwarmen in een tot 100 °C voorverwarmde oven.

VOOR ONGEVEER 70 STUKS

200 g havervlokken (geen havermout)  
1 tl bakpoeder  
300 ml (plantaardige) melk  
1 tl chia- of lijnzaad, fijngemalen  
snufje zout  
kokosolie om te bakken  
evt. tot 100 ml water voor dunner maken van het beslag

Maal de havervlokken tot een fijn meel. Voeg alle ingrediënten samen in een royale kom en laat 5 minuten rusten. Als het beslag te dik is kun je wat water toevoegen.

Doe wat kokosolie in een pan en laat deze heet worden. Doe 2-3 schepjes beslag in de pan en draai de blini's om als de bovenkant begint te bubbelen. Bak dan nog een halve minuut tot een minuut en haal de blini's uit de pan. Herhaal dit met de rest van het beslag. Vet de pan telkens in met kokosolie.



## HOE STEL JE EEN KAASPLANK SAMEN?

*Ambachtelijk gemaakte kaas vind ik misschien wel het allerlekkerste in de hele wereld. Een toetje laat ik rustig voorbijgaan, maar een mooi stukje kaas, het liefst met een knapperig stuk brood en een glaasje digestief, zijn voor mij tranentrekkend heerlijk.*

Er zijn zoveel kazen om uit te kiezen dat het samenstellen van een kaasplankje best nog wel een uitdaging kan zijn. Daarom ben ik advies gaan vragen bij Betty Koster van Fromagerie L'Amuse. Betty is de absolute koningin van de ambachtelijke kaas, en wordt in de hele Nederlandse culinaire wereld gezien als de autoriteit op dit gebied. Van haar kreeg ik de volgende tips en aandachtspunten:

Vraag je eerst af voor hoeveel personen de kaasplank bestemd is. Reken per persoon in totaal 75 tot 100 gram kaas voor een dessert; voor een borrelgarnituur reken je iets minder.

Wordt de drank gekozen bij de kaas, of is de drank het startpunt waarbij kaas gezocht wordt? Kies liever een witte, gekoelde fruitige wijn of thee (!) dan rode wijn of een zoete dessertwijn zoals port of pedro ximénezsherry. Kaas wordt qua smaak vaak overvleugeld door het stroeve dan wel zoete van deze dranken.

Zoek een mooie plank uit (hout, riet, leisteen).

Kaas kent zeven families: witschimmel, geiten- en schapenkaas, roodflora, halfharde kaas, harde kaas, blauwschimmel en verse kaas. Verse kaas, zoals ricotta, mozzarella of mascarpone, komt meestal niet op een kaasplateau maar wordt eerder gebruikt in de keuken. Op het kaasplateau komt dan ook een selectie van de eerstgenoemde zes kaasfamilies.

Een plankje wordt meestal opgebouwd uit een oneven aantal kazen, dat ziet er mooier uit. Hoe vreemd het ook

klinkt, drie kazen op een bordje ziet er 'rijker' uit dan vier kazen op datzelfde bordje. Bouw de smaak van het plateau op, dus begin met zachte smaken en eindig met pittig of pikant.

Serveer de cashewkaas van bladzijde 42 voor mensen die geen lactose gebruiken.

Kies eventueel een garnituur bij de 'moeilijkste' kazen, dat wil zeggen de kazen die het meest uitgesproken zijn. Wij Nederlanders vinden meestal de geiten- en schapenkazen en de blauwe kaassoorten het 'moeilijkst'.

Passend garnituur kies je op mondgevoel, waarbij je kiest voor texturen die elkaar aanvullen. Bij een smeuge, romige kaas kies je geen jam of gelei, maar bijvoorbeeld gedroogd fruit. Neem geen verse druiven bij een kaasplateau, want druiven en kaas gaan in de maag een ongunstige verbinding aan met als mogelijk gevolg onrustige darmen en een opgeblazen gevoel.

Betty vertelde mij ook nog dat zij in de lente of zomer vaak andere kazen op de plank legt dan in de herfst of winter. 's Zomers geeft ze eerder de frissere kazen als geit en jonge comté, in de winter de volle triple crèmes en stevige roodflora als vacherin mont d'or of époisses. De meeste blauwaderkazen hebben hun hoogseizoen in de winter. Harde kazen zijn altijd lekker.

Bij een kaasplank serveer ik graag knapperig gebakken brood, zoals het zuurdesembrood met walnoten en rozemarijn (zie recept blz. 81).

## MAROKKAANSE KIKKERERWTENSALADE

met zevenblad, granaatappel & wortellinten

*Mijn jarenlange strijd tegen het zevenblad in mijn tuin heb ik deels opgegeven toen ik begreep dat de blaadjes van deze woekeraar prima verwerkt kunnen worden in gerechten. De smaak van zevenblad is selderijachtig. Oogst vooral het jonge blad; hoe lichter groen het blad, hoe zoeter en lekkerder. Dit jonge blad is in maart en april op zijn lekkerst. Het blad kan gedroogd worden en dan verwerkt in bouillon, soepen of sauzen. Je kunt het ook roerbakken zoals wilde spinazie.*

VOOR 4 PERSONEN (DINER) OF  
6 PERSONEN (LUNCH)

400 g gekookte kikkererwten  
1 el kokos- of olijfolie  
blaadjes van 300 g zevenblad, goed gewassen  
(of gebruik verse wilde spinazie), bewaar  
eventuele bloemetjes  
1 teen knoflook, fijngesneden  
handjevol daslook of look-zonder-look, fijngesneden  
(optioneel)  
1 grote, lange wortel  
75 ml granaatappelsiroop (o.a. te koop bij toko)  
pitjes van 1 granaatappel  
1 rode ui, in zeer dunne ringen  
2 el zoete dukkah (zie recept blz. 32)

Sinaasappeldressing:  
rasp en sap van 1 biologische sinaasappel  
3 el versgeperst limoensap  
zout en versgemalen zwarte peper  
150 ml extra vergine olijfolie

Doe de kikkererwten met het kookvocht in een pan en warm ze op laag vuur op. Maak intussen de dressing door het sap en rasp van de citrusvruchten door elkaar te roeren. Voeg zout en peper naar smaak toe en druppel al kloppend de olijfolie erbij tot je een gebonden dressing hebt.

Giet de kikkererwten af en laat ze uitlekken. Doe de kikkererwten met 100 ml sinaasappeldressing in een kom en roer voorzichtig door. Zet opzij.

Doe de olie in een koekenpan en voeg zevenblad, knoflook en eventueel daslook of look-zonder-look toe. Bak op middelhoog vuur tot het blad geslonken en beetbaar is. Doe in een vergiet en laat uitlekken. Schep het voorzichtig door de kikkererwten. Schep het geheel in een mooie schaal of op borden.

Snijdt de wortel met een dunschiller over de lengte in lange dunne slierten. Verdeel de slierten in mooie krullen over de salade. Druppel wat granaatappelsiroop over de salade. Dit geeft niet alleen smaak maar staat ook mooi. Bestrooi de salade met de granaatappelpitjes, de uiringen, eventueel de bloemetjes van het (das)look en als laatste de zoete dukkah. Giet de resterende granaatappelsiroop in een mooi flesje en serveer met de rest van de sinaasappeldressing naast de salade. Heerlijk met warm platbrood.





## WILDE GANS

### met appel, salie & groene-linzensalade

*Wilde gans is puur natuur, zonder toevoegingen en eigenlijk een soort duurzaam 'scharrelvlees': de dieren hebben buiten geleefd en allerlei soorten voedsel gegeten. Het vlees van de wilde gans is, in vergelijking met tamme gans, zeer mager. De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte en de leeftijd van de gans. Jonge gans is geschikter om kort te braden.*

Groene-linzensalade:

75 ml ghee of olijfolie

1 rode ui, gesnipperd

100 g wortel, geraspt

2 tenen knoflook, fijngesneden

2 stengels bleekselderij, heel fijn gesneden

100 g knolselderij, geraspt

250 g paddenstoelenmix of kastanjechampignons

500 g gekookte puylinzen

½ el mosterd (zie recept blz. 20)

1 el appelciderazijn

100 ml olijfolie

fijn zeezout en peper

Wilde gans:

400 g ganzenvlees

1 snee speltbrood of glutenvrij brood, in melk geweekt  
zout en versgemalen zwarte peper

½ ui, zeer fijn gesnipperd

¼ tl pimentpoeder

4 el ghee of olie plus extra

2 stevige golden deliciousappels

2 eieren

4 el spelt- of gierstmeel

8 el speltpaneermeel of gierstmeel

12 verse salieblaadjes

Doe voor de lizensalade de ghee of olijfolie in een pan met dikke bodem en zet op middelhoog vuur. Voeg de ui toe en bak 2-3 minuten tot de ui glazig is. Voeg de geraspte wortel, knoflook, bleekselderij en knolselderij toe.

Bak 2 minuten. Voeg de paddenstoelen toe en bak die 3-4 minuten. Als laatste mogen de gekookte linzen erbij. Warm die op in het mengsel.

Mix mosterd, appelciderazijn en olijfolie en breng op smaak met zout en peper. Schep de dressing voorzichtig door de linzen. Houd de linzen warm terwijl je de gans met appel en salie klaarmaakt.

Maal het ganzenvlees fijn in een vleesmolen of keukenmachine, of vraag je slager dat voor je te doen. Knijp de overtollige melk uit het brood en doe het brood bij het ganzengehakt. Roer er zout, peper, ui en pimentpoeder doorheen.

Bak een stukje gekruid gehakt in wat ghee of olie om te kijken of de smaak goed is en ook om te kijken hoe lang het duurt voor het vlees gaar is. Voeg eventueel nog wat zout of peper toe.

Vorm twaalf balletjes van het gehakt en druk ze plat tot burgertjes. Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd elke appel in acht tot twaalf partjes, afhankelijk van hoe groot de appels zijn.

Klop de eieren in een diep bord los. Doe spelt- of gierstmeel in een ander bord en paneer- of gierstmeel in een derde bord. Haal de ganzenburgertjes eerst door het meel, dan door het ei en als laatste door het paneer- of gierstmeel. Zet ze een halfuurtje in de koelkast om op te stijven.

Warm 4 eetlepels ghee of olie op in een pan met dikke bodem. Zet een bord met daarop een velletje keukenrol klaar. Als de ghee of olie goed heet is, leg je de salieblaadjes in het vet. Blijf erbij staan want ze worden al heel snel knapperig. Haal ze voorzichtig uit de pan en leg ze op het keukenpapier zodat het teveel aan vet opgezogen wordt.

Leg de appelpartjes in het hete vet en bak ze enkele minuten om zacht te worden zonder dat ze hun vorm verliezen. Draai ze halverwege om. Leg ze op een bord. Dek het bord af zodat de appelpartjes warm blijven en zet opzij.

Bak de burgertjes in een andere pan met een flinke laag ghee of olie op middelhoog vuur in een paar minuten gaar. Keer ze halverwege de baktijd om.

Schep een portie groene-linzensalade op een bord. Leg de gare ganzenburgertjes op de linzen, samen met de appelpartjes en als laatste de salieblaadjes. Serveer direct.

