

Libelle

Alles uit
de oven

WWW.LANNOO.COM

Registreer je op onze website en we sturen je geregeld een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en interessante, exclusieve aanbiedingen.

'Libelle - Alles uit de oven' is een samenwerking van Lannoo en Roularta Media Group.

COLOFON

Coverbeeld: Wout Hendrickx

Tekst en recepten: archief Libelle

Foto's recepten: Karl Bruninx, Bram Debaenst, Wout Hendrickx, Tom Swalens; Isopix

Coördinatie: Christel Mertens

Eindredactie: Double Dutch

Ontwerp en vormgeving: Sofie Moons

Als je opmerkingen of vragen hebt, kun je contact opnemen met onze redactie: redactielifestyle@lannoo.com

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2019

D/2019/45/145

ISBN 978 94 014 6036 1

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeleelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Libelle

**Alles uit
de oven**

79 RECEPTEN VOOR ELKE DAG,
HARTIG EN ZOET



INTRO

We zullen maar meteen met de deur in huis vallen: hoe vaak gebruik jij je oven? Ja, uiteraard gebruik je hem regelmatig om taarten, cake en ander lekkers te bakken. Maar wij zijn benieuwd naar hoe vaak je de oven gebruikt om een volwaardige maaltijd op tafel te toveren. Want dat kan perfect. Dat bewijzen we met dit handige kookboek.

Wat dacht je bijvoorbeeld van traag gegaarde honingkip, van courgetterolletjes met kalfsgehakt of van lamsschenkel met venkel? Liever een visje? Dan stellen we onder meer goudbrasem in zoutkorst voor, lasagne met zalm of forel met kriel-tjes en kerstomaten. En ja hoor: veggie kan uiteraard ook. Die aardappelschotel met cashewcrumble scoort vast bij al je tafelenoten. Net als de uientaart of de broccolisoufflé. Het is maar een kleine greep uit de verrassende selectie die we maakten voor dit boek. Je kunt immers nooit genoeg ovenrecepten hebben: zodra je ontdekt hoe handig het is om de oven te laten koken terwijl jij aperitiefte, ben je verkocht. Om ons aanbod helemaal compleet te maken, voegden we ook nog een fijne selectie recepten toe voor zoete toppers. Ideaal om je ovendiner af te sluiten met die romige clafoutis met seizoensfruit, de honey bee drizzle cake of de amandeltaart met pompelmoes...

We waarschuwen je nu al: het enige moeilijke aan dit kookboek is: kiezen wát je gaat klaarmaken. Want de oven doet de rest!

INHOUD

VLEES & GEVOGELTE

- 12 Mexicaanse cupquiches
- 13 Quinoaquiche met kip, boerenkool, zoete aardappel en ricotta
- 14 Mexicaanse enchilada's met kip en een pittig sausje
- 16 Gehaktballetjes in tomatensaus met spinazie en kaas
- 18 Tajine met gehaktballetjes, bloemkool en wortelen
- 19 Portobello's gevuld met gehakt en groene kruiden
- 20 Bloemkool-broccolisotel met kruidig kalfsgehakt
- 22 Courgetterolletjes met kalfsgehakt en tomatensaus
- 24 Gehaktsotel met pastinaak-preicrème
- 26 Geroosterde puntpaprika's met ricotta en lamsgehakt
- 28 Stoofpot van traaggegaarde honing-knoflookkip
- 30 Ovensotel met wentelteefjes en worst
- 31 Worstjes-groentesotel met krielaardappelen, appel en uienchutney
- 32 Piepkuiken met krieltjes en worteltjes
- 34 Krokante kippenvingers met pikante dip
- 35 Broccoli-kipsotel
- 36 Gevulde parelhoenfilet met gebakken pastinaak en zoete ui
- 38 Pulled beef met aardappelpuree en zoetzure saus
- 40 Gemarineerde lamsbout met ovengebakken knolselderij en granaatappelsaus
- 42 Gelakte konijnenbouten met bloemkoolrisotto en walnotensalsa
- 44 Gevulde konijnenrug met relish van gele kerstomaat en gember
- 46 Geroosterde broccolini en paprika met chorizo en za'atar
- 47 Lamsschenkel met venkel en ansjovis
- 48 Salade van geroosterde bloemkool, krieltjes en pancetta
- 50 Volkorenlasagne met kippengehakt en spinazie
- 52 Lasagne met zoete aardappel, kalkoenreepjes en lichte bechamelsaus
- 54 Pizza met gegrilde groenten, reblochon en grisonvlees
- 56 Pizza met ui, spek, blauwe kaas en gekaramelliseerde appel
- 57 Galette met peer, geitenkaas, prosciutto en rozemarijnhoning
- 58 Pompoen-ricottapizza met salie en gehaktballetjes

VIS

- 62 Miniquiches met krab en kokosmelk
- 63 Boerenkoolquiche met gerookte zalm en mozzarella
- 64 Gratin van zeewolf en pastinaak
- 66 Zalmspiesjes met dillesaus
- 68 Zalmpapillot met courgette en kruiden
- 70 Zalmpapillot met taboulé
- 71 Zalm met feta en spinazie
- 72 Zalmburgers met groenten en frietjes van zoete aardappel





INHOUD

- 74** Forel met krieltjes en kerstomaten
- 75** Vis met peterseliekorst en piperade
- 76** Kabeljauw met venkel en sjalot
- 78** Goudbrasem in zoutkorst met gepofte zoete aardappel
- 80** Lasagne van witte vis met aardpeer, bloemkoolbechamel en mozzarella
- 82** Lasagne met zalm, broccoli en een roomsausje
- 84** Pizza met gerookte zalm, geitenkaas en peterseliepesto
- 86** Pizza met tomaten, olijven en ansjovis

VEGGIE

- 90** Taart van jonge wortelen
- 92** Filodeeegquiche met camembert, witloof en aardpeer
- 93** Uibloemen met parmezaan
- 94** Groentetaart
- 96** Taart met ui en zoete aardappel
- 97** Broccolisoufflé
- 98** Frittata met courgette en Griekse yoghurt
- 100** Gevulde tomaten
- 102** Aardappelschotel met spinazie en cashewcrumble
- 104** Naanpizza met blauwe bessen, ricotta en rode ui
- 106** Calzone met champignons
- 107** Hartige cupcakes met pastinaak en geitenkaas
- 108** Paddenstoelenlasagne met knolselderij

ZOET

- 112** Oma's appeltaart
- 114** Mini tarte tatins
- 116** Frangipanetaart met perencompote
- 118** Pompoentaart met speculaascrumble
- 120** Rijsttaart met citrusvruchten
- 122** Kruidige appeltaart
- 123** Gevulde appeltjes
- 124** Kersenclafoutis met roze peper
- 125** Madeleintjes met verveine en framboos
- 126** Amandeltulband
- 127** Honey bee drizzle cake
- 128** Amandelkoekjes
- 129** Amandeltaart met pompelmoes en rozemarijn
- 130** Cupcakes met rozenwater
- 132** Minicheesecakes met granaatappel
- 134** Cheesecake met passievrucht
- 136** Puddingbroodjes met aardbeien
- 138** Baklava met pistaches en honing
- 140** Dadelbrownies met courgette en walnoten
- 141** Courgette-citroenbrood

- 142** Index

Courgetterolletjes

met kalfsgehakt en tomatensaus

4 personen • 30 minuten + 20 minuten in de oven

- ½ gele courgette
- ½ groene courgette
- 1 handvol rucola
- 30 g pijnboompitten

VOOR DE TOMATENSAUS

- 400 g tomatenblokjes, blik
- 70 g tomatenpuree, blik
- 2 teentjes knoflook
- 1 kruidentuiltje (laurier, tijm, rozemarijn)
- 2 el olijfolie
- peper en zout

VOOR DE VULLING

- 400 g kalfsgehakt
- 1 teentje knoflook
- sap van 1 citroen
- 20 g basilicum
- 20 zwarte olijven, ontpit
- 2 el kappertjes
- 1 kl komijnpoeder
- 2 el olijfolie
- peper en zout

1 Maak eerst de tomatensaus. Pel de knoflook en snijd de teentjes doormidden. Verhit de olijfolie in een pan en stoof er de knoflook in. Doe er de tomatenblokjes, de tomatenpuree en het kruidentuiltje bij, kruid met peper en zout en breng aan de kook. Zet het vuur laag en laat 20 à 30 minuten sudderen tot een dikke saus.

2 Maak ondertussen de vulling. Pel en snipper de knoflook. Meng het gehakt met de knoflook. Kneed goed, kruid met peper en zout en het komijnpoeder. Bak het gehakt rul in de olijfolie. Hak de olijven in stukjes en meng ze samen met de kappertjes door het gebakken gehakt. Spoel en snipper het basilicum en doe het bij het gehakt.

3 Verwarm de oven voor op 200 °C. Verwijder het kruidentuiltje uit de tomatensaus en giet de saus in een ovenschaal.

4 Spoel de courgettes en snijd ze in de lengte in dunne plakken. Leg een plakje courgette recht voor je, de breedste kant onderaan, schep er een paar lepels van de gehaktvulling op en rol op. Herhaal tot de rolletjes en de vulling op zijn. Schik de rolletjes op de tomatensaus in de ovenschaal. Zet de rolletjes 15 à 20 minuten in de oven tot ze gaar zijn.

5 Haal de schaal uit de oven en bestrooi met de geroosterde pijnboompitten. Werk af met enkele blaadjes rucola.

TIP

Lekker met een salade met veel groene kruiden.



Zalmspiesjes *met dillesaus*

4 personen • 10 minuten + 20 minuten in de oven

- 300 g zalmfilet
- 2 kleine courgettes
- 3 el dille, gehakt
- 200 g stokbrood
- 200 g zure room
- suiker
- olijfolie
- peper en zout

1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Spoel de zalm, dep droog met keukenpapier en snijd in blokjes van 3 op 3 centimeter. Snijd het stokbrood in blokjes. Spoel de courgettes en snijd ze in schijfjes.

2 Prik afwisselend zalm, brood en courgette op de spiesjes. Besprenkel met olijfolie, kruid met peper en zout en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Gaar 20 minuten op het hoogste rooster in de oven.

3 Meng de zure room met de dille. Breng de dipsaus op smaak met een snufje suiker, peper en zout. Serveer de spiesjes met de dipsaus.

TIP

Lekker met een gepofte aardappel.

SUPERFRIS

Geef je je zalmspiesjes graag een frisse toets? Prik dan enkele plakjes citroen tussen de blokjes vis.



Naanpizza

met blauwe bessen, ricotta en rode ui

4 personen • 30 minuten + 15 minuten in de oven

- 150 g blauwe bessen
- 4 naanbroodjes
- 2 rode uien
- bosje waterkers
- 250 g ricotta
- 200 g feta
- 1 kl chilivlokken
- 1 el gedroogde tijm
- 4 kl honing
- olijfolie
- peper en zout

1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Bestrijk de naanbroodjes met wat olijfolie en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.

2 Pel en snipper de rode ui. Stoof de snippers glazig in olijfolie. Kruid met de chilivlokken en zout. Schep er de honing door en laat verder karamelliseren.

3 Meng de feta met de ricotta. Kruid met peper. Besmeer er de naanbroodjes mee. Verdeel er de rode ui en de blauwe bessen over. Bestrooi met de tijm.

4 Gaar 10 à 15 minuten in de oven. Werk af met waterkers, druppel er wat olijfolie over en serveer meteen.



Pompoentaart *met speculaascrumble*

6 à 8 personen

• **50 minuten + 2 x**

35 à 40 minuten in de oven

VOOR HET DEEG

- 1 kruimeldeeg, kant-en-klaar

VOOR DE VULLING

- 500 g hokkaido-pompoen, geschild en zonder pitten
- 3 el donkere basterdsuiker
- 1 kl piment, gemalen
- 1 kl gember, gemalen
- 1 kl kaneel
- 2 el boter
- 14 speculaasjes
- 2 el pompoenpitten

VOOR DE BAKET-BAKKERSROOM

- 3 eidooiers
- 75 g suiker
- 35 g puddingpoeder
- 375 ml volle melk

EN OOK NOG

- gekartelde taartvorm van Ø 26 cm

1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd de pompoen in blokjes en leg ze op een met bakpapier bedekte bakplaat. Meng de donkere basterdsuiker en de specerijen in een kom. Strooi de helft van dit mengsel over de pompoen en beleg met stukjes boter. Gaar 35 minuten in de oven tot de blokjes zacht zijn.

2 Maak de banketbakkersroom. Klop de eidooiers met de suiker op tot een luchtige massa. Voeg het puddingpoeder toe met wat melk en meng goed.

3 Breng intussen de rest van de melk aan de kook. Voeg een beetje warme melk toe aan het eimengsel. Giet het eimengsel nu volledig bij de warme melk en meng goed. Laat dit goed inkoken en blijf roeren met een klopper. Na zo'n 5 minuten ontstaat er een dikke pap. Giet de pap in een koude kom en dek af met vershoudfolie. Laat afkoelen.

4 Mix tien speculaasjes tot een fijne crumble. Mix de geroosterde pompoen met de andere helft van het suiker-specerijenmengsel in een blender. Voeg de speculaascrumble toe en mix weer. Meng tot slot de banketbakkersroom door het pompoen-speculaas-mengsel en mix opnieuw.

5 Leg het kruimeldeeg in de taartvorm. Verwijder het overtollige deeg langs de randen van de vorm en prik met een vork gaatjes in de bodem. Stort de vulling over het kruimeldeeg.

6 Bak de taart 35 tot 40 minuten in de oven. De vulling moet stevig zijn. Verkruimel de rest van de koekjes en strooi de kruimels samen met de pompoenpitten over de taart.

