

Libelle

Weekendmenu's

Samen genieten
van gezellig tafelen

Lannoo



In het weekend is het *family time* bij ons. Terwijl ik tijdens de week alleen met mijn man thuis ben, is het op zaterdag en zondag gezellig druk. Het begint al op vrijdagavond, als Gatien terugkomt van zijn kot. Bij een aperitiefje babbelen we de week door en luisteren we naar de weekendplannen. Met een extra hapje of dessert maak ik iets meer werk van de maaltijd, omdat ik weet dat hij geniet van lekker eten. We eten aan de 'grote' tafel in de living, die ik extra gezellig dek.

Het gezelschap wordt groter naarmate het weekend vordert: op zondag komen Guillaume en Gilles - de twee andere zonen - met hun vriendin naar huis. Na een wandeling of een fietstocht zakken we vaak af naar de keuken. Wat ik klaarmaak hangt een beetje af van het seizoen en het weer. Soms zet ik een grote lasagne in het midden van de tafel maar soms ook een buffet aangepast aan het seizoen.

In dit boek verzamelde ik mijn favorieten voor het weekend. Uiteraard gaat het vaak om de lievelingsgerechten van mijn zonen. Maar ik ben nu al zo goed als zeker, dat jij en je gezin ze ook weten te waarderen. En daar draait het uiteindelijk allemaal om: samen genieten, met iedereen die je lief is. Niets mooier dan *family time*!

'In dit boek vind je mijn favorieten voor het weekend. Ik ben nu al zo goed als zeker dat jij en je gezin ze ook weten te waarderen.'

INHOUD

Lente en zomer

12 Zondagse menu's voor de lente en de zomer

HAPJES EN VOORGERECHTEN

- 16 Uientaartjes met gegrilde groene asperges en een gepocheerd eitje
- 18 Bruschetta van zoete aardappel met guacamole en gerookte zalm
- 20 Tartaar van champignons en knolselder
- 22 Dumplings met een Aziatisch slaatje
- 24 Quesadillas met kipreepjes, ananas en avocado
- 26 Plaattaart met zachte geitenkaas, groenten en ham
- 28 Zalmburgers met tartaarsaus
- 30 Gegrilde asperges met waterkers
- 32 Vichyssoise van witte asperges met radijzen, wortelen en tuinbonen
- 34 Minestrone met witte bonen

HOOFDGERECHTEN

- 36 Tagliata met gegrilde perzik, feta en amandelen
- 38 Waldorfsalade met kip
- 40 Quinoa met kokos, citroen en gerookte zalm
- 42 Granensalade met radijsjes, druiven en geitenkaas
- 44 Aardappelsalade met saffraanaioli
- 46 Pastasalade met garnaltjes, avocado en foreldressing
- 48 Kip- en groentespiesjes

50 Lamsspiesjes met aubergine, hummus en geroosterde kikkererwten

52 Venkelsalade met parmezaan en pistache

54 Kippenboutjes met pittige rub

56 Bloemkoolroosjes met een pittige crumble van sriracha

58 Krokante en kruidige sardines

60 Lamskroon met pesto

60 Salade van gegrilde courgettes met feta en jonge spinazie

62 Zeebaars gevuld met sinaasappel

65 Homemade sausjes voor erbij

68 Gegrilde zwaardvis met citrus en courgette

68 Italiaanse aardappelsalade met inktvis en spinazie

72 Kruidenrosbief met auberginepuree, courgettechips en knoflooktomaatjes

74 Zomerse kalfsrosbief met salie en gebakken krieltjes

76 Lentestoefpot met konijn, raapjes, wortelen en broccolipasta

78 Koolrabi gevuld met lamsgehakt, olijven en kerstomatensaus

80 Kalfsrolletjes met zoete aardappel en wortelfrietjes

82 Geroosterde schelvis met lizensalade

84 Noordzeetong op Oostendse wijze

86 Zalm met rode biet, feta en rub van dille en kappertjes

88 Zalmblanquette met groene asperges

- 90 Paella met schelpjes en bouquetgarnalen
- 92 Zeevruchten met zwarte pasta
- 94 Pappardelle met asperges, ansjovis en gepocheerd ei
- 96 Scampi's met pittige chilisaus en groene asperges
- 98 Tagliatelle met scampi's in een kokossausje
- 100 Gevulde aubergines met tahindressing
- 102 Pizza met homemade tomatensaus
- 104 Aardappelpizza met burrata en pesto
- 106 Pizza bianca met artisjok en mortadella
- 108 Noorse pizza met gerookte zalm, komkommer en dille

DESSERTS

- 110 Plaattaart met romig vlierbloesemlaagje
- 112 Rabarbergalette
- 114 Amandelbiscotti en limoncellosorbet met gegrilde ananas
- 116 Tiramisu met witte chocolade
- 118 Galette van blauwe bes en perziken
- 120 Minipavlova's met aardbeien
- 122 Pancaketaartjes met mascarpone en blauwe bessen
- 124 Wortelbrownies met roomkaas
- 126 Trifle van cheesecake en aardbeien
- 128 Crème brûlée met honing
- 130 Tartaar van mango en passievrucht
- 132 Baklava met pistaches en honing



20



82



130

INHOUD

Herfst en winter

136 Zondagse menu's voor de herfst en de winter

HAPJES EN VOORGERECHTEN

- 140 Feta-honingsticks in filodeeg
- 142 Kipspiesjes met chimichurridip
- 144 Tartaar van zeebaars met pompelmoes
- 146 Gravad lax met rode biet en mierikswortel
- 148 Toast avocado met gepocheerd eitje
- 150 Pancetta-courgettefritters met witloofslaasje
- 152 Pita met rosbief, gegrilde peer en feta
- 154 Kikkererwtblini's met spinazie
- 156 Portobello quiches
- 158 Tatin-quiche met reblochon en pancetta
- 160 Boekweitquiche met pompoen en kikkererwt
- 162 Quiche van filodeeg, rode ui, champignons en geitenkaas
- 164 Notenbroodpudding met peer, blauwe kaas en perensiroop
- 166 Tomatensoep met balletjes
- 168 Uiensoep met camembertbroodje

HOOFDGERECHTEN

- 170 Salade met gerookte forel, rode biet en bramen
- 172 Slaatje van zoete aardappel, mango en amandelschilfers
- 174 Parelcouscous met granaatappel en baba ganoush

- 176 Thai beef salad
- 178 Kipsalade met appel, blauwe kaas en walnoten
- 182 Kippenragout met champignons en wilde rijst
- 184 Krokante citroenkip met krieltjes
- 186 Fazant in roomsaus met witloof, eekhoorntjesbrood en amandelkroketjes
- 188 Gelakt gehaktbrood met spekkorst en koolsalade
- 190 Gegrilde konijnenfilet met wortelspaghetti en boerenkoolpesto
- 192 Tajine van konijn met kikkererwt, vijgen, granaatappel
- 194 Bœuf bourguignon met peer en vijgen
- 196 Ossobuco met broccolirisotto
- 198 Risotto met groene asperges en pancetta
- 200 Lasagne met saus van varkenswangetjes
- 202 Schelvis met spinazie onder een dikke kaaskorst
- 204 Pladijspannetje met tomaatjes, kokkels en garnalen
- 206 Vispannetje met wittewijnsaus en garnaaltjes
- 208 Gelakte zeeduivel met miso en ovengeroosterde groenten
- 210 Schelvismoot in kruiden-notenkorst met bloemkoolcouscous
- 212 Zalm met groentjes van de bakplaat
- 214 Tagliatelle met scampi's diabolique
- 216 Tagliatelle met romige groene kool en scampi's
- 218 Zalmlasagne met venkel
- 220 Tagliatelle met pompoen en gefrituurde salie

- 222 Melanzane alla parmigiana
- 224 Lasagne van koolbladeren en boschampionns
- 226 Speltrisotto met pompoen en champignons
- 228 Linzensalade met groenteburgers

DESSERTS

- 230 Chocoladebavarois met gezouten karamel
- 232 3x chocolademousse
- 236 Soesjes met chocoladeglazuur en suikerparels
- 238 Chocoladetaart met meringue
- 240 Appel-amandelcrumble met Griekse yoghurt
- 242 Plaatcake met appel, bramen en bosbessen
- 244 Upside down-perencakejes met cacao
- 246 Biscuit met advocaat
- 248 Cheesecake met pompoen en speculaas
- 250 S'mores

- 252 Register



Weekendmenu's

voor de herfst
en de winter



Menu 1

QUICHES DELUXE

'Het voordeel van een taartenbuffet is dat je heel wat op voorhand kunt klaarmaken én dat je meestal keuze genoeg hebt, zodat iedereen geniet.'

- Quiche van filodeeg (blz. 162)
- Boekweitquiche (blz. 160)
- Tatin-quiche (blz. 158)
- Slaatje van zoete aardappel, mango en amandelschilfers (blz. 172)
- Chocoladebavarois met gezouten karamel (blz. 230)

Menu 2

VERRASSEND ANDERS

'Een menu met heel wat verrassingen: géén quichebodem, maar portobello's; geen pasta, maar wortel spaghetti en de pesto is gemaakt van boerenkool, helemaal oké in de winter!'

- Portobello quiches (blz. 156)
- Gegrilde konijnenfilet met wortel spaghetti en boerenkoolpesto (blz. 190)
- Appel-amandelcrumble met Griekse yoghurt (blz. 240)



Menu 3

NAJAARSAROMA'S

'In september zit je met dit menu helemaal goed, garnalen én pladijs zijn dan op hun best en de bramen die kun je nog volop gaan plukken. Ook met de appels uit mijn tuin probeer ik zoveel mogelijk leuke recepten te maken.'

- Uiensoep met camembertbroodje (blz. 168)
- Pladijspannollet met tomaatjes, kokkels en garnalen (blz. 204)
- Plaatcake met appel, bramen... (blz. 242)



Menu 4

HARTVERWARMEND

'Hartje winter zijn we op zoek naar hartverwarmende gerechten. Het gehaktbroodje, een klassieker, doet het altijd goed, zeker in dit spekjasje. Met gravad lax is het altijd een beetje feest en de chocoladetaart met meringue scoort bij de koffie.'

- Gravad lax met rode biet (blz. 146)
- Gelakt gehaktbrood (blz. 188)
- Chocoladetaart met meringue (blz. 238)



Menu 5

COMFORT FOOD

'Terwijl de ossobuco staat de pruttelen maak je de filodeegsticks en het dessert. Zeker als het regent of guur is buiten, maken deze gerechten je dag helemaal goed!'

- Feta-honingsticks in filodeeg (blz. 140)
- Ossobuco met broccolisotto (blz. 196)
- Soesjes met glazuur en suikerparels (blz. 236)

Weekendmenu's

voor de herfst
en de winter



Menu 6

LEKKER KLASSIEK

'Soms geef ik klassiekers graag een hoofdrol: een lekkere tomatensoep met balletjes, een deeglijke visgratin en dan "de taart der taarten", een klassieke biscuit met advocaat.'

- Tomatensoep met balletjes (blz. 166)
- Schelvis met spinazie onder een dikke kaaskorst (blz. 202)
- Biscuit met advocaat (blz. 246)

Menu 7

EASY GOING

'Een brunch is voor mij altijd feest, het vraagt wel wat werk, maar zodra alles klaarstaat kun je mee genieten. Ik wissel graag af, het hoeft niet altijd hetzelfde te zijn. Mijn kinderen zijn nieuwsgierig en komen graag al eens in de potten kijken.'

- Notenbroodpudding met peer, blauwe kaas en perensiroop (blz. 164)
- Pancetta-courgettefritters met witloofslaatje (blz. 150)
- Pita met rosbief (blz. 152)
- Toast avocado met gepocheerd eitje (blz. 148)
- Kipspiesjes met chimichurridip (blz. 142)
- 3x chocolademousse (blz. 232)



Menu 8

EERST VIS, DAN VLEES

'Eerst iets lichts en dan het zwaardere werk. De zeebaarstartaar is ideaal om voor de lasagne van varkenswangetjes te serveren. Voor mijn oudste mag ik deze lasagne regelmatig klaarmaken, hij vindt hem geweldig!'

- Zeebaarstartaar (blz. 144)
- Lasagne met saus van varkenswangetjes (blz. 200)
- Upside down-perencakejes (blz. 244)



Menu 9

MET EEN KNIPOOG

'Pannenkoekjes als voorgerecht en groenten in een dessert, je zou bijna denken dat dit de omgekeerde wereld is. Heel verrassend en echt de moeite waard om je tafelgenoten eens op een dwaalspoor te zetten.'

- Kikkererwtblini's met spinazie (blz. 154)
- Krokante citroenkip met krieltjes (blz. 184)
- Cheesecake met pompoen en speculaas (blz. 248)



Menu 10

SALADES À GOGO

'Ook in de herfst kun je een saladebuffet op tafel zetten. Het voordeel is dat je niets meer moet opwarmen en je zelf kunt meegenieten van al dat lekkers.'

- Parelcouscous met granaatappel en baba ganoush (blz. 174)
- Thai beef salad (blz. 176)
- Kipsalade met appel en blauwe kaas (blz. 178)
- Salade met gerookte forel (blz. 170)
- S'mores (blz. 250)

Portobello quiches

4 personen
10 minuten
+ 25 minuten in de oven

- 4 grote portobello's
- 120 g kleine groene asperges
- 200 ml room
- 4 eieren
- 80 g gruyère, geraspt
- peper en zout

1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Borstel de portobello's schoon en verwijder het steeltje. Leg ze op een bakplaat.

2 Verwijder de uiteinden van de groene asperges en halveer ze. Klop de room los met de eieren en breng op smaak met een snuifje peper en zout.

3 Leg enkele asperges in de portobello's. Giet er het eimengsel op en strooi er wat geraspte kaas over. Zet voorzichtig in de oven.

4 Bak de portobello's 20 à 25 minuten tot de vulling stevig is en de kaas goudgeel. Serveer met een slaatje.

Ilse

'Ik werk graag met portobello's omdat ze zo handig van formaat zijn. Vooral om te vullen zijn ze ideaal, het zijn als het ware kuipjes. De groenten waarmee je ze vult, kun je aanpassen.'

Tip

Om te voorkomen dat de vulling uit de paddenstoelen loopt, zet je ze met een propje aluminiumfolie mooi rechtop in de oven.



Salade met gerookte forel, rode biet en bramen

4 personen
20 minuten
+ 15 minuten in de oven

- 4 forelfilets, gerookt
- 200 g salade, gemengd
- 500 g rode biet, voorgekookt
- 1 komkommer
- 200 g bramen
- 200 g kleine zwarte 'Noire de Crimée'-tomaten of kers-tomaten
- 1 bosje dille, gebruiksklaar
- 4 kl mierikswortelroom
- 4 el roomkaas
- 2 el citroensap
- 4 el maïsolie
- peper en zout

1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd de bieten in grove stukken en schik ze op bakpapier op een ovenplaat. Besprenkel met olie en kruid met peper en zout. Laat ze 15 minuten roosteren in de oven.

2 Spoel en droog de sla, snijd de komkommer in plakjes, de tomaten in kwartjes. Hak de dille fijn. Maak een vinaigrette: meng de maïsolie met het citroensap, een eetlepel gehakte dille en breng op smaak met peper en zout.

3 Klop de roomkaas met de mierikswortel tot een luchtige crème.

4 Schik de salade op borden, verdeel er de rode biet, de komkommer, de stukjes forelfilet en de tomaten op. Werk af met de bramen en lepel er wat van de mierikswortelcrème en de vinaigrette over. Strooi er de rest van de gehakte dille over en serveer meteen.



Tajine van konijn met kikkererwten, vijgen en granaatappel

4 personen

80 minuten

- 1 konijn, in stukken
- 1 pastinaak
- 1 zoete aardappel
- 500 g tomaten
- 2 cm gember, geraspt
- 1 grote ui
- 2 teentjes knoflook
- 100 g verse vijgen
- 1 granaatappel
- 1 citroen
- 100 g kikkererwten, blik
- 50 g walnoten
- 4 vijgen, gedroogd
- 1 kl komijnpoeder
- 2 kaneelstokjes
- 1 snuifje chilipoeder
- 1 el harissa
- 1 el honing
- olijfolie
- peper en zout

1 Pel de ui en snijd in grote stukken. Pel en snipper de knoflook. Schil de pastinaak en de zoete aardappel en snijd in grote stukken. Spoel de tomaten en snijd in blokjes.

2 Kleur het konijn aan in olijfolie in de tajine. Haal het eruit. Stoof de ui glazig en voeg de knoflook toe. Voeg het konijn weer toe. Voeg de pastinaak en de zoete aardappel toe. Kruid met de komijn, de kaneelstokjes, het chilipoeder, de harissa en wat peper en zout.

3 Voeg de tomaten, de gember, de gedroogde vijgen, de kikkererwten en de walnoten toe. Laat alles 30 minuten zachtjes koken tot de groenten gaar zijn.

4 Rasp de citroenschil. Haal de zaadjes uit de granaatappel. Snijd de verse vijgen in kwartjes. Werk het gerecht af met de citroenschil, de granaatappel, de vijgen, de honing en zout. Serveer meteen.

Lekker met couscous.



Gelakte zeeduivel met miso en ovengeroosterde groenten

4 personen
15 minuten
+ 25 minuten in de oven

- 600 g zeeduielfilet, in moten
- 500 g paksoi
- 2 puntpaprika's
- 1 à 2 preiwitten
- 1 kleine sjalot
- olijfolie
- peper en zout
- koriander
- zwarte sesamzaadjes

VOOR DE MISO

- 100 g witte misopasta
- 30 ml mirin
- 1 el lichtbruine suiker
- 1 el sherryazijn
- 1 el boter
- 1 el zonnebloemolie

1 Doe de misopasta samen met de mirin, de suiker, de azijn, de olie en de boter in een blender en mix 5 minuten tot een zachte pasta. Voeg wat water toe, tot de pasta een beetje vloeibaar is.

2 Maak de groenten schoon. Snijd de paksoi en de puntpaprika in grove stukken, de prei en de sjalot in ringen.

3 Leg de zeeduivel op een met bakpapier beklede ovenplaat. Borstel de zeeduivel in met de misopasta. Leg er de groenten bij. Sprenkel er nog olijfolie, peper en zout over. Zet 25 minuten in de oven. Borstel de zeeduivel regelmatig in met de misopasta, draai de groenten eventueel om als ze wat te donker worden.

4 Serveer de gelakte zeeduivel met de geroosterde groenten en werk af met wat koriander en zwarte sesamzaadjes.



Lasagne van koolbladeren en boschampionns

4 personen
20 minuten
+ 40 minuten in de oven

- 1 groene kool
- 300 g oesterzwammen
- 500 g boschampionns, gemengd
- 2 teentjes knoflook
- 1 sjalot
- 3 takjes peterselie
- takje oregano
- 100 g geraspte mozzarella
- 100 ml Noilly Prat of vermout
- ½ kl chilipoeder
- olijfolie
- peper en zout

VOOR DE REBLOCHONSAUS

- ½ reblochon, in stukjes
- 2 el bloem
- 500 ml melk
- 2 el boter
- peper en zout

1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Spoel de groene kool, breek de bladeren eraf en blancheer ze in gezouten water. Laat uitlekken.

2 Maak de reblochonsaus: smelt de boter in een pan en roer er de bloem door. Blus al roerend met de melk en blijf roeren tot de saus indikt. Haal de pan van het vuur en voeg stukje voor stukje de reblochonkaas toe. Roer tot een zachte kaassaus. Breng op smaak met peper en zout.

3 Borstel intussen de champignons schoon en halveer de grotere exemplaren. Maak ook de oesterzwammen schoon. Pel de knoflook en de sjalot en snipper fijn. Spoel de peterselie en hak fijn.

4 Verhit een pan met olijfolie en bak de sjalot, de knoflook, de champignons en de oesterzwammen goudbruin. Kruid met peper, zout en chilipoeder. Blus met de Noilly Prat. Proef de saus en breng eventueel verder op smaak met peper en zout.

5 Stel de lasagne samen, leg eerst een laag groene kool in een ingevette ovenschotel. Lepel er een laag paddenstoelen over. Dek af met groene kool, reblochonsaus... ga zo verder tot de schotel vol is.

6 Werk af met de geraspte kaas en zet 35 à 40 minuten in de voorverwarmde oven. Garneer met een takje oregano.



Chocoladetaart met meringue

6 à 8 personen
35 minuten
+ 1 ½ uur opstijven
+ 15 minuten in de oven

· 1 rol kruimeldeeg, kant-en-klaar

VOOR DE GANACHEVULLING

- 500 g fondantchocolade
- 90 g ongezouten boter
- 350 ml room (35%)

VOOR DE MERINGUE

- 150 g eiwit
- 225 g poedersuiker

1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Leg het deeg in een met bakpapier beklede taartvorm. Prik er enkele gaatjes in met een vork. Bak het kruimeldeeg 12 à 15 minuten in de voorverwarmde oven. Haal uit de oven en laat volledig afkoelen.

2 Verwarm de room. Doe de chocolade met de boter in een kom. Giet er de warme room over, laat 5 minuten staan en roer tot het een homogene crème is geworden.

3 Giet de vulling in de afgekoelde taartbodem. Laat 1 ½ uur opstijven in de koelkast.

4 Klop de suiker in drie porties van 75 gram door de eiwitten, tot de meringue mooi begint te blinken.

5 Schep de meringue op de ganachevulling. Zet de taart even onder een goed voorverwarmde grill of kleur de meringue met een keukenbrandertje. Serveer meteen.

Ilse

'Voor een perfecte meringue heb je een vetvrije kom en mixer nodig. Ik gebruik een scheutje citroensap of azijn om mijn keukenrobot brandschoon te maken.'



Plaatcake met appel, bramen en bosbessen

6 personen
35 minuten
+ 30 minuten in de oven

- 100 g zachte boter
+ wat extra
- 200 g suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 3 eieren
- 250 g ricotta
- 175 g bloem + wat extra
- 10 g bakpoeder
- geraspte schil van 1 bio-citroen
- 400 g appelen
- 100 g blauwe bessen
- 100 g bramen
- 5 el kristalsuiker

1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een bakplaat in en bekleed met bakpapier. Klop met de mixer de boter, de suiker en de vanillesuiker romig in 10 minuten. Klop er een voor een de eieren door en vervolgens de ricotta.

2 Zeef de bloem met het bakpoeder boven de kom en doe de geraspte citroenschil erbij. Roer tot een beslag en strijk dit gelijkmatig uit over de vorm. Snijd de appel in partjes en druk ze samen met de bessen en bramen in het beslag. Druk lichtjes aan.

3 Bak de plaatcake in ongeveer 30 minuten goudbruin en gaar. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.

4 Bestrooi de plaattaart vlak voor het serveren met de kristalsuiker en snijd in stukken. Lekker met slagroom of een bolletje ijs.

Ilse

'Het voordeel van plaatgebak is dat het lekker groot is. Je kunt een stuk meegeven met de kinderen als vieruurtje, of zelf een stukje meenemen voor je collega's. Hier zegt niemand nee tegen.'

