

Het grote
Libelle
kookboek

307 RECEPTEN VOOR ELKE DAG

Lannoo



'Wat eten we vandaag?' Wordt die vraag ook bij u bijna dagelijks gesteld? Of bent u het zelf die zich daar geregeld het hoofd over breekt? Met onze Libelle-recepten proberen wij u al jaren te inspireren en een kant-en-klaar antwoord te bieden. Door lekkere, haalbare en gezonde recepten te brengen voor elke gelegenheid. En door te kiezen voor een gevarieerd aanbod aan makkelijke en snelle recepten, al zit er af en toe ook wel eens een uitdaging tussen. Want daar zijn we toch allemaal voortdurend naar op zoek: inspiratie voor snelle doordeweekse maaltijden, maar ook voor feestjes en voor in het weekend, als er wat meer tijd is om te experimenteren en uit te pakken met een bijzonder gerecht.

En dus zijn we best trots dat we u dit Grote Libelle Kookboek kunnen voorstellen. Het bevat een selectie uit de Libelle kookboeken: maar liefst 307 recepten voor voorgerechten, bijgerechten, salades, hoofdgerechten met vlees, vis of vegetarisch, desserts en gebak. We hebben ze handig ingedeeld per seizoen, omdat we eten volgens de jaargetijden steeds belangrijker vinden, en omdat het extra plezierig is te koken met de ingrediënten van het moment – van kraakverse asperges tot zonnige pompoenen, van blozende appels tot krokante noten, van sappig lamsvlees tot lekker wild en de beste garnalen.

'Wat eten we vandaag?' In dit kookboek vindt u het antwoord, elke dag van het jaar, in elk seizoen. Smakelijk!

De Libelle-redactie

Inhoud

Lente

10

Voorgerechten 12

Aspergeragout met gerookte zalm	14
Zeebarbeel met salsa van tomaat en olijven	14
Calamares alla romana	16
Tartaar van maatjes met appel en citroengras	16
Mini cheeseburger	19
Pastasalade met gerookte eendenborst en vijgen	19
Tempura van rode poon met wasabimayonaise	20
Thais rundvlees	20
Gravad lax met mierijswortelsaus	22
Makreeltartaar met kruiden en geitenkaas dressing	22
Zeebarbeel met gegrilde venkel	28
Tonijnrolletjes met citroendressing	25
Forelmousse in een glaasje	26
Pasteitjes van scampi's en kabeljauw	26
Saffraansoepje met mosselen en scampi's	28
Cocotte-ei met garnalen en lente-ui	29

Bijgerechten 30

Waldorfsalade	32
Venkelgratin	32
Romige aardappelen	34
Gegrilde polenta	34
Courgettes en aubergines met ricotta	35
Salade van quinoa met tomaten en koriandersalsa	37
Groentelasagne met cheddar en chorizo	37
Tortilla's met rodebonensalade	38
Aardappel in de schil met pesto	38

Salades 40

Salade niçoise	42
Aardappelslaatje met asperges en ham	43
Pan bagnat	44

Salade van wilde rijst, mango en gerookte kipfilet met kokosdressing	44
Pastasalade primavera	47
Salade caprese	47
Pastasalade met krab, tomaat en venkel	48
Salade van rijst met groene asperges en bieslooksaus	49

Hoofdgerechten vlees 50

Saltimbocca	52
Eend met mie	53
Lamskroon met tuinkruiden	54
Farfalle met ham en erwtjes	54
Biefstuk tartaar	56
Kalfsrollade met kervel	56
Penne met gegrild witlof, prosciutto en vijgen	59
Vogelnestjes met kwartelei	59
Spaghetti met gevulde kipfilet	60
Kip met pepertjes, knoflook en citroen	61
Waterzooi van kip	62
Quiche lorraine	64
Kalkoenschenkel op Italiaanse wijze	64
Lamsbout met groenten van het seizoen	67
Kruidige kip met citroen	67

Hoofdgerechten vis 68

Zeebaars met lauwe basilicum dressing	70
Vislasagne met lentegroenten en uiengratin	70
Papillot van zeebaars met prei, tomaat en kappertjes	72
Zeevolf met paprikacrème en lentegroentjes	72
Kreeftjes met pasta	74
Griet met tomaten en courgettes	75
Zeebarbeel op zuiderse wijze	77

Gebakken pietermanfilet met pittige rivierkreeftjesrijst	77
Kabeljauw met knoflook en paprika's	78
Gebakken rode poon met risotto en groene asperges	79
Zeeduivelspiesjes met tomatensaus	80
Tagliatelle met langoustines en asperges	81

Hoofdgerechten veggie 82

Tagliatelle met asperges en morieljes	84
Spaghettini primavera	84
Tartelettes met rode ui en geitenkaas	86
Pasta genovese	86

Dessert & zoet gebak 88

Ile flottante	90
Aardbeien in chocoladedip	90
Citroencake	92
Rolbiscuit	93
Aardbeien-kaasmousse	94
Vanillecupcakes	94
Appelmuffins	96
Donuts	97

Zomer

98

Voorgerechten 100

Garnaalkroketjes	102
Aperitiefglaasje met garnalen en guacamole	103
Garnalencocktail	104
Lauwe bonensalade met bacon	104
Zwaardvis met een korstje van salsa verde	106
Gevulde minipaprika's	107
Bisque van grijze garnalen	108

Gebakken scholfilets met remouladesaus	109	Penne met salieboter	138	Pladijs met duxelle van champignons	168
Rauwkostrolletjes met chilidressing	110	Zomerse risonisalade	138	Vissticks van pladijs met pont-neuf aardappelen en échte tartaarsaus	169
Vitello tonnato	110	Panzanella	141	Mosselen met venkel en pastis	171
Noordzeetong met briochetoast en tartaar van hoeve-ei	112	Pastasalade met artisjokken, olijven en chips van parmaham	141	Gebakken zeetong met peterselieboter	171
Catalaanse mosselen	113	Salade van ingelegde haring en avocado	142	Pizza met zeevruchten	172
Thaise viscurry	115	Pastasalade met komkommer, avocado en gemarineerde kip	143	Pappardelle met mosselen en pastis	173
Hapje van komkommer en gerookte zalm	115	Hoofdgerechten vlees	144	Zwarte pasta met langoustines	174
Gevulde sardientjes	116	Pikante gehaktballetjes met aardappelschijfjes	146	Capellini met inktvis, chorizo en rucola	175
Erwtensoepp met torentje van garnaal en gerookte forel	117	Gehaktbroodje met paprika	146	Zeevruchtenpasta	176
Bijgerechten	118	Ossobuco van kalkoen	148	Pissaladière	176
Gegrilde tomaten met gepofte knoflook	120	Kalfslapjes met salie en gandaham	149	Hoofdgerechten veggie	178
Ratatouille	120	Lamsfilet in een deegjasje	150	Pizza margherita	180
Rozemarijnpatatjes uit de oven	122	Italian burger	150	Conchiglie met ricotta, artisjok en tomaatjes	180
Gegrilde paprika's met mozzarella in pancetta	122	Mediterrane gehaktballetjes	153	Penne caprese	183
Preitaart met artisjokken en geitenkaas	124	Kwartels met citroen en kruiden	153	Pasta met artisjokhart en zongedroogde tomaten	183
Thaise groentecurry	125	Zuiders konijn	154	Dessert & zoet gebak	184
Marokkaanse groentesalade	127	Bonetti met lamsballetjes in tomatensaus	154	Perzikgratin met verse kaas	186
Krieltjes met chorizo en sherry	127	Lamsblokjes met paprika en feta	155	Tiramisu met aardbeien	186
Gegrilde courgettebloemen met couscous en basilicumolie	128	Pittige gehaktballetjes met ratatouille	156	Luchtige citroentaart	188
Salade van geroosterde paprika met chorizo	129	Pastataart met aubergines en pecorino	156	Napolitaanse bûches	188
Tomatenconfituur	130	Pasta milanese	159	Aardbeien granita	191
Tortilla met puntpaprika	130	Zomerse pasta met kip en tomaat	159	Frambozenmeringues	191
Salades	132	Hoofdgerechten vis	160	Kaastaart met aardbei & rabarber	192
Salade met meloen en in yoghurt gemarineerde kip	134	Tongfilets met druiven	162	Chocoladetaart met frambozen	193
Pastasalade met zongedroogde tomaten, mozzarella en rucola	135	Goudbrasem met venkel in papillot	162	<i>Herfst</i>	194
Rijstsalade met gegrilde gamba's en chilidressing	136	Paella met zeevruchten	164	Voorgerechten	196
Provençaalse aardappelsalade met lamskoteletjes	137	Tagliatelle met zeevruchten en prei	165	Andijvie met geitenkaas	198
		Pasta vongole	166	Zalmoot met aardappelen en pastinaak	198
		Pladijs met oesterzwammen	166		

Inhoud

Gevulde pijlinktvisen in tomatensaus	200	Salades	226	Koteletten blackwell	254
Borsjtsj	201	Aardappelsalade met mosselen en spekjes	228	Runderstoofpotje met bier	254
Aziatisch vissersstoofpotje	202	Salade van bulgur met gerookte eendenfilet en vijgentapenade	229	Hoofdgerechten vis	256
Thaise krabkoekjes met limoenmayonaise	203	Salade van tarwekorrels met kalkoenfilet, artisjokken en champignons	230	Gestoomde zalmforel met tijmdressing	258
Duifjes in papillot	204	Salade van rode rijst met witlof, zonnebloempitten en abrikozen	231	Zalmhaasje met crumble uit de oven	258
Venusschelpjes met look	204	Luikse salade	232	Griet met geroosterde broccoli en amandelschilfers	260
Scheermesjes met ratatouille	205	Verse vijgen met blauwe kaas, honing en postelein	232	Eenpansgerecht met zeeduivel en grijze garnalen	261
Stoofpotje van rog met spinazie en tomaat	206	Venkelsalade met gomasio-steak	234	Waterzooi	263
Spinazievelouté	207	Salade van gemarineerde paddenstoelen	235	Tongschar met notencrumble	263
Duivelse scampi	207	Oosterse salade met gambaspiesjes	236	Tonijn op de grill	264
Sushi	208	Lauwe aardappelsalade met linzen, rode bieten en geitenkaas	237	Zonnevis met geroosterde paprika en ansjovisboter	265
Sashimi met oosters slaatje	208	Hoofdgerechten vlees	238	Fettuccine met zeebaars, courgette en hazelnoten	267
Saltimbocca van tongschar	210	Konijnenbouten met dragonroom	240	Rogvleugel met kappertjes	267
Œuf benedict	210	Tagliatelle met pancetta	240	Snoekbaars met citroensaus	268
Bijgerechten	212	Kipcurry met kokosmelk	242	Viscurry met pompoen	269
Kruidige aardappeltjes met kurkuma en komijn	214	Varkenskotelet in zoetzure saus	243	Hoofdgerechten veggie	270
Gepofte groenten met kruiden en ahornsiroop	214	Spaghetti bolognese	244	Lasagne met pompoen en oesterzwammen	272
Salade van gegrilde radicchio met pompelmoes en verse vijgen	217	Tortellini met artisjokken en salie	245	Lasagne met gegrilde groenten en ricotta	273
Aardappelen met spek en knoflook	217	Spaghettifrittata	245	Pappardelle op zijn Siciliaans	274
Conchiglie met pompoengratin	218	Tagliatelle met eend	246	Appeltaart met reblochon en tijm	277
Gevulde aubergines met pancetta, peer en gorgonzola	218	Steak met peertjes in rode wijn	246	Gevulde paprika's	277
Flan van zoete aardappelen, koriander en gember	220	Worstenbroodjes	248	Dessert & zoet gebak	278
Courgette-tomatensalade met haloumi	221	Tagliatelle met konijn en courgette	249	Marmercake	280
Champignons met basilicum-pesto	222	Cocotte met parelhoen en paddenstoelen	250	Kaiserschmarren	281
Saffraanrisotto	223	Gnocchi met varkenshaas, shiitake en marsala	250	Marshmallowcrème met sinaasappel	283
Salade van erwten met verse munt	224	Ravioli met kip-'knickers'	252	Tarte tatin	283
Groentetajine met kikkererwten en amandelen	224	Conchiglie met kalkoenreepjes, champignons en courgette	253	Walnotencake met koffieroom	284
				Appel en peer crumble	287
				Chocolade-amandelbrownies	287

Voorgerechten 290

Gekonfijt witlof met scampi's	292
Bavarois van schorseneren	293
Hartige notenstrudel	294
Oesters in champagnesaus	294
Zeewolf met pancetta en rozemarijn	297
Sint-jakobsvruchten met saffraan	297
Scampi's met venkel	298
Sint-jakobsvruchten met hazelnoot, courgette en een balsamicosausje	298
Gegratineerde oesters in champagnesaus	300
Geulde sint-jakobsschelpen	301
Prei met gepocheerde eieren	303
Selderroletjes met gehakt	303
Geroekte sint-jakobsvruchten met kastanjechampignons	304
Geulde pijlinktvis	305
Kreeft thermidor	306

Bijgerechten 308

Gratin van aardpeer met salie	310
Frittata met spinazie, zuring en pecorino	310
Papillot met ui en ansjovis	313
Currysaus	313
Soufflé van bloemkool met cheddar	314
Rösti met ui en spekjes	314
Aardappelmuffins	316
Pickles van wittekool	316
Zoete aardappelen met koriander gremolata	318
Sinaasappelsalade met waterkers en granaatappelpitjes	318

Salades 320

Gemengde salade met druiven en gravad lax	322
Slaatje met gerookte paling en pompelmoes	323

Pastasalade met roerei en gerookte zalm	324
Salade van krieltjes, appel en bloedworst	324
Pastasalade met gepocheerde zalm en salsa verde	326
Salade van aardappelen, rundvlees, veldsla en boontjes	327
Salade van truffelaardappelen en tonijn	329
Snelle aardappelsalade met tomaten en pancetta	329
Salade van zoete aardappel met inktvisjes	330
Salade met parmahan en gepocheerd ei	331

Hoofdgerechten vlees 332

Kip in zoutkorst	334
Aardappellasagne	334
In rode wijn gemarineerd rundvlees	335
Hutsepot	336
Tournedos met choronsaus	337
Gehaktbrood met chutney van rode ui	338
Eendenborst met gember en sinaasappel	339
Macaroni met brie en krokante ham	340
Linguine met mozzarella en parmahan	340
Cannelloni met radicchio en kip	342
Fusilli lunghi met doperwtjes en gorgonzola	343
Lasagne maison	345
Toad in the hole	345
Varkenshaasje met gemengde paddenstoelen	346
Everzwijnragout	346
Bloemkoolgratin met worst	348

Penne met ricotta en kippengehakt	349
-----------------------------------	-----

Hoofdgerechten vis 350

Tilapia met mosterdsaus	352
Gebakken kabeljauw met venkel	352
Lasagne met kabeljauw	354
Kabeljauw met zure eiersaus en garnalen	355
Capellini met kabeljauw en prei	357
Schelvishaasje met krokant korstje	357
Gegilde tarbot met wintergroenten en couscous	358
Heilbotfilet met aardappelschubben	360
Schelvis met pistachekorstje en verrassingsslaatje	361
Paling in 't groen	363
Wijtingfilets met witlof	363

Hoofdgerechten veggie 364

Aardappeltortilla	366
Pizza met peer, noten, gorgonzola en rucola	366
Pipe rigate met tomatensaus en courgettes	369
Parmezaanmuffins	369

Dessert & zoet gebak 370

Boterkoekjes	372
Pittige chocolademousse	372
Chocoladestronk met bosbessen	375
Wittechocolademuffins	375
Wortelcake	376
Crêpes suzette	377
Chocolade-amandelkoekjes	378
Appel-kers strudel	378





Zomer



Mosselen met venkel en pastis

Een heerlijke combinatie, venkel en mosselen. Heb je een restje? Geen probleem, de dag erna kan het dienen als aperitiefhapje.

Voor 4 personen • bereiding: 30 minuten

• 4 kg mosselen • 1 ui, gepeld • 1 venkel, schoongemaakt • 20 g boter • 2 el pastis (Ricard) • 200 ml room • 2 eierdooiers • sap van 1 citroen • 1 takje dragon, fijngehakt + 4 takjes om te garneren • peper en zout

1 Snipper de ui en de venkel. Fruit ze in een grote pan aan in de boter. Doe er de pastis bij. Voeg er de goed gespoelde mosselen aan toe en zet het deksel op de pan. Kook de mosselen gaar en schud ze ondertussen een paar keer op. Ze zijn klaar als de schelpen open zijn.

2 Schep de mosselen met een schuimspaan uit de pan, maar laat de groenten en het kookvocht erin. Haal de mosselen uit hun schelp (laat er 8 in de schelp om te garneren). Houd alle mosselen warm in een afgedekte kom.

3 Laat het kookvocht van de mosselen voor twee derde inkoken. Voeg er de room en de eierdooiers aan toe. Roer tot de saus ingedikt is. Voeg er de fijngehakte dragon aan toe en breng op smaak met peper, zout en citroensap.

4 Doe de mosselen bij de saus en laat ze goed warm worden. Verdeel ze over 4 kommetjes en garneer met de mosselen in de schelp en een takje dragon. Lekker met stokbrood.



Gebakken zeetong met peterselieboter

Een klassieker die beslist niet mag ontbreken. Er is niets lekkerders dan een tong gebakken op de graat en afgewerkt met romige boter!

Voor 4 personen • bereiding: 25 minuten

• 4 schoongemaakte noordzeetongen, op de graat • 3 el gehakte peterselie • sap en geraspte schil van 1 citroen • 1 citroen, in partjes • 150 g zachte boter

1 Meng 100 g zachte boter met de gehakte peterselie, 1 el geraspte citroenschil en 3 el citroensap. Kruid de boter met peper en zout. Maak een rol van de boter en wikkel die in folie. Laat de rol hard worden in de koelkast.

2 Spoel de tongen en dep ze droog met keukenpapier. Smelt de rest van de boter tot hazelnootkleur en bak er de tongen aan beide kanten in tot het visvlees makkelijk van de graat komt. Geef de tongen ruimte in de pan, bak ze desnoods allemaal apart. Kruid met peper en zout. Houd de gebakken tongen warm in de oven.

3 Snijd de peterselieboter in plakjes. Laat ze smelten op de gebakken tongen en serveer de vis met partjes citroen. Geef er aardappelpuree en een gemengde salade bij.



Kaastaart met aardbei & rabarber

De twee 'zomerkoninkjes', aardbei en rabarber, passen wonderwel bij elkaar. Hier vormen ze de basis voor een vederlichte frisse taart.

Voor 6 tot 8 personen • bereiding: 45 minuten + 4 uur opstijven

- 250 g volkoren koekjes (digestive) • 120 g boter
- 250 ml room • 10 el suiker • 2 zakjes vanillesuiker
- 500 g plattekaas • 16 g gelatine • 2 citroenen • 500 g aardbeien • 200 g rabarber • ½ limoen • 100 ml water

1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Verkruiemel de koekjes. Smelt de boter en meng er de koekkrumels door. Schep dit mengsel in een met bakpapier bedekte bodem van een springvorm en druk goed aan. Bak 10 minuten in de oven.

2 Klop de slagroom stijf met 6 el suiker en de vanillesuiker. Schep de plattekaas erdoor. Week 12 g gelatine gedurende 5 minuten in koud water, pers de citroenen uit en verwarm het sap. Knijp de geweekte gelatine uit en los ze op in het citroensap. Roer door de plattekaas-crème.

3 Stort de plattekaas op de koekjesbodem en laat ten minste 4 uur opstijven in de koelkast.

4 Spoel de aardbeien, verwijder de kroontjes en snijd de vruchten in stukjes. Schil de rabarber en snijd in heel kleine blokjes. Breng de rabarber en de helft van de aardbeien met het sap van 1/2 limoen, water en 4 el suiker aan de kook, tot het fruit zacht is. Voeg eventueel extra suiker toe als het te zuur is. Week het laatste gelatineblaadje 5 minuten in koud water, knijp uit en los het op in de warme coulis, roer goed om.

5 Leg de rest van de aardbeien op de plattekaastaart. Verdeel er de coulis over en zet nog even in de koelkast tot ook de coulis opgesteven is.



Chocoladetaart met frambozen

Voor 6 personen • bereiding: 55 minuten + 2 uur opstijven

VOOR DE DEEGBODEM

• 200 g bloem • snufje zout • 50 g poedersuiker • 125 g boter, in blokjes • 1 eierdooier • 1 el water • 100 ml room (afwerking) • 1 el poedersuiker

VOOR DE VULLING

• 400 ml room • 300 g chocolade (70%), grof gehakt • 1 el sinaasappellikeur • 250 g verse frambozen

1 Meng de bloem met het zout en de poedersuiker. Voeg de boter in blokjes toe en meng tot een kruimelig deeg. Voeg de eierdooier en het water toe en kneed tot een soepel

deeg. Laat 30 minuten rusten in de koelkast.

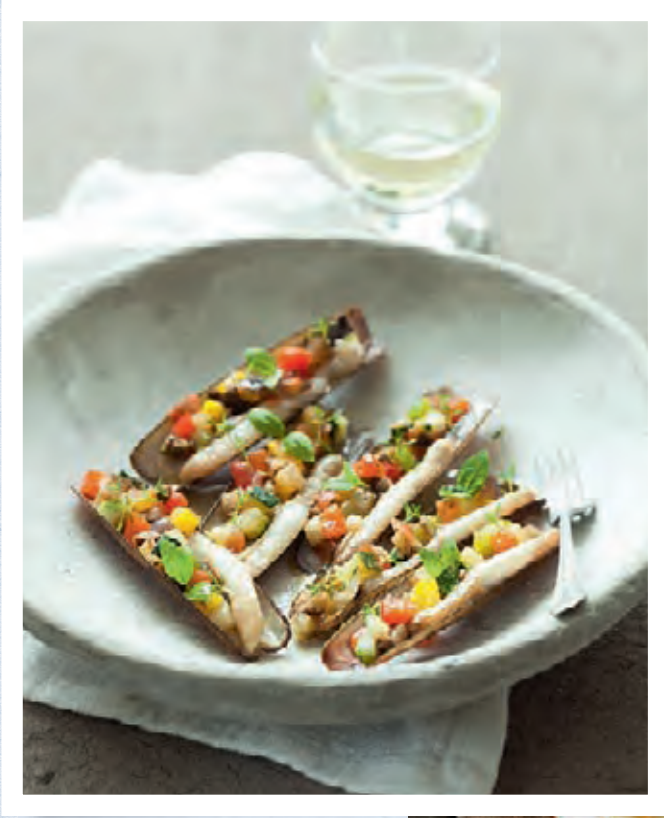
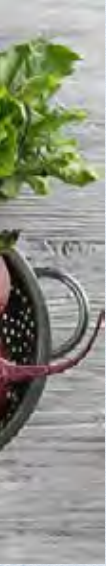
2 Verwarm de oven voor op 200 °C. Rol het deeg uit tot ½ cm dik. Bekleed een ingevette taartvorm (diameter 23 cm) met het deeg, prik er enkele gaatjes in met een vork en leg er een vel bakpapier in. Vul met gedroogde bonen.

3 Verlaag de oventemperatuur tot 150 °C en bak de bodem 10 minuten, verwijder dan de gedroogde bonen en het bakpapier en bak nog 5 à 10 minuten verder tot het deeg droog is.

4 Breng ondertussen de room langzaam aan de kook, neem van het vuur en roer er de chocolade door, voeg de sinaasappellikeur toe en roer glad. Laat 15 minuten afkoelen.

5 Doe de chocoladevulling op de taartbodem en laat 2 uur opstijven in de koelkast. Klop de slagroom stijf met de poedersuiker. Werk de taart op het laatste moment af met de verse frambozen en slagroom.





Herfst



Runderstoofpotje met bier

Een verrassende combinatie van door en door Vlaams bier, inheemse groenten en zuiderse aroma's. Samen laten sudderen in de oven: het resultaat is onovertroffen!

Voor 4 tot 6 personen • bereiding: 1,5 uur

- 500 g in blokjes gesneden runderstoofvlees
- 5 dl donker trappistenbier
- 2 stengels bleekselderij
- 2 middelgrote uien
- 2 wortelen
- 3 laurierblaadjes
- 2 takjes tijm
- 1 blik tomatenblokjes (400 g)
- olijfolie
- 3 el bloem
- peper uit de molen
- zout

1 Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd de bleekselderij in grove stukken. Snipper de ui, schil de wortelen en snijd ze in plakjes.

2 Zet een braadpan op matig vuur met 2 el olijfolie. Doe alle groenten, tijm en laurier erbij en fruit aan. Roerbak 10 minuten.

3 Voeg de stukjes vlees toe, roerbak verder en strooi de bloem erover. Blus met de trappist en voeg de tomatenblokjes toe. Kruid met peper en zout.

4 Breng aan de kook, zet het deksel op de pan en laat het gedurende 1,5 uur in de voorverwarmde oven stoven. Lekker met gekookte aardappelen of rijst.

TIP

Ook lekker met blokjes varkensvlees in plaats van het runderstoofvlees. De gaartijd is dan wel iets korter.

Koteletten blackwell

Voor 4 personen • bereiding: 25 minuten

- 1 bloemkool
- zout
- 4 varkenskoteletten
- boter of olie
- peper
- 2 dl vleesfond (bokaaltje)
- 2 el room
- 4 el pickles
- 2 lente-uitjes

1 Verdeel de bloemkool in roosjes, kook ze beetgaar in gezouten water. Laat ze uitlekken in een vergiet.

2 Bak de koteletten aan beide kanten kort aan in hete boter of olie. Kruid ze met peper en zout. Laat ze nog 5 tot 10 minuten bakken op een middelhoog vuur. Houd het vlees warm onder aluminiumfolie. Verwarm de bloemkoolroosjes in de bakboter van het vlees. Zet ze even aan de kant en blus de braadpan met de vleesfond en de room. Laat 1 minuut stevig doorkoken. Roer de pickles door de saus.

3 Verdeel de bloemkool en het vlees over voorverwarmde bordes. Lepel er wat saus bij. Werk af met fijngesneden lente-uitjes. Lekker met gekookte aardappelen of aardappelen in de schil.





Appel en peer crumble

Appelen en peren zijn er allebei volop in dit seizoen, en ze passen ook nog eens erg goed bij elkaar. Maar natuurlijk kun je dit recept ook proberen met een van beide, volgens smaak en beschikbaarheid van al dat lekkere herfstfruit.

Voor 6 tot 8 personen • bereiding: 15 minuten + 45 minuten in de oven

• 200 g patisseriebloem • 60 g amandelpoeder • 60 g hazelnootpoeder • 110 g fijne kristalsuiker • 225 g koude boter, in blokjes • 250 g appels • 250 g peren • 3 el vloeibare honing • 50 g amandelschilfers • boter voor de vorm • 250 g mascarpone • 1 ei • 1 zakje vanillesuiker

1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Meng in de keukenrobot de bloem met de suiker, het amandelpoeder en het hazelnootpoeder. Voeg beetje bij beetje de koude boter toe tot je een kruimelig resultaat krijgt.

2 Beboter kleine ovenschaaltjes. Verdeel er de helft van het kruimeldeeg over. Verdeel daarover de appel- en peerblokjes en lepel er de honing over. Meng de rest van het kruimeldeeg met de geschaafde amandelen. Strooi dit mengsel luchtig over de appel-peerblokjes.

3 Bak de crumbles 35 à 40 minuten in de voorverwarmde oven. Laat afkoelen in de vormpjes en bestrooi met poedersuiker.

4 Splits het ei. Meng de mascarpone luchtig met de eierdooier en de vanillesuiker. Klop het eiwit stijf. Spatel het door het mascarpone-mengsel. Serveer bij de crumbles.



Chocolade-amandelbrownies

Voor ca. 25 stuks • bereiding: 20 minuten + 25 minuten in de oven

• 300 g donkere chocolade, in stukjes of pellets • 180 g boter, in stukjes • 180 g rietsuiker • 5 eieren • 115 g amandelpoeder • ½ tl zout • 115 g patisseriebloem • 1 tl bakpoeder • 3 el sterke koffie • 100 g amandelschilfers • boter en bloem voor de vorm • 1 el poedersuiker

1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Doe de chocolade en de boter in een kom, smelt ze au bain-marie. Roer de chocolade door de boter. Haal van het vuur en meng er de suiker door. Roer een voor een de eieren door de chocolademassa. Meng er het amandelpoeder en het zout door.

2 Zeef de bloem en het bakpoeder boven de kom en schep alles luchtig door elkaar. Roer er de koffie en de amandelschilfers door.

3 Vet een bakplaat of vierkante ovenschotel van ongeveer 22 x 35 cm in met boter. Bestuif met bloem. Schep het chocoladebeslag in de vorm en strijk plat. Zet in de voorverwarmde oven en bak gedurende 25 minuten. Haal uit de oven en laat afkoelen. Snijd met een mes langs de rand van de vorm en snijd in blokjes van 5 x 5 cm. Strooi er nog wat poedersuiker over en serveer gestapeld op een schaal.





Winter



Paling in 't groen

Een traditioneel, typisch Vlaams gerecht. Het geheim zit in de kruidenmix, die je geheel naar eigen smaak kunt aanpassen. Net zoals bij andere stoofpotjes is ook deze paling de dag nadat je hem gemaakt hebt op zijn lekkerst.

Voor 4 personen • bereiding: 40 minuten

• 1,5 kg paling, schoongemaakt en in stukjes
• 1 sjalot • 300 g spinazie (potje) • 300 g zurkel • dragon, peterselie, salie, bonenkruid, basilicum, dille en rozemarijn, van elk kruid 1 handvol • 100 ml witte wijn • boter • ½ kl suiker • peterselie om te garneren • cayennepeper • nootmuskaat • peper en zout

1 Pel en snipper de sjalot. Spoel alle verse kruiden, dep ze droog en hak ze.

2 Fruit de sjalot met de suiker in een flinke klont boter. Doe er de blokjes paling bij en bak ze aan beide kanten goudbruin.

3 Voeg er de gehakte kruiden, de spinazie en de gehakte zurkel aan toe en giet er de witte wijn bij. Kruid met peper, zout, nootmuskaat en cayennepeper. Laat de paling 20 minuten op een zacht vuurtje onder deksel garen tot het visvlees loskomt van de graat. Bestrooi de paling met peterselie en geef er frietjes of stokbrood bij.



Wijtingfilets met witlof

Voor 4 personen • bereiding: 30 minuten

• 4 struikjes witlof • 1 el boter • peper en zout • 2 sjalotjes • 1 dl visfumet • 1 dl cider (brut) • 5 el room • 50 g ijskoude boter, in blokjes
• 8 wijtingfilets • verse bieslook

1 Spoel het witlof, verwijder het harde gedeelte onderaan. Snipper de witlofstruikjes fijn en stoof ze beetgaar in een halve eetlepel boter. Kruid ze met peper en zout. Pel en snipper de sjalotjes fijn. Fruit ze glazig in een halve eetlepel boter. Schenk er de visfumet en de cider bij. Laat inkoken tot ongeveer drie vierde van het volume.

2 Schenk er de room bij. Breng aan de kook. Voeg er beetje bij beetje de koude boterblokjes aan toe. Klop telkens goed op tot de boter volledig opgenomen is, voor je er een volgende portie bij doet. Breng op smaak met peper en zout. Houd de saus warm op een zacht vuur.

3 Rooster de wijtingfilets 3 tot 4 minuten aan elke kant, in de grillpan of op de tafelgrill. Leg ze om te beginnen op de velkant. Verdeel het witlof en de visfilets over voorverwarmde borden. Lepel er wat hete saus bij. Werk af met gehakte bieslook.



Chocolade-amandelkoekjes

Voor 25 koekjes • bereiding: 30 minuten
+ 10 minuten in de oven

• 50 g chocolade om te smelten • 100 g zachte boter • 1 el golden syrup of rietsuikerstroop • 70 g lichtbruine basterdsuiker • 70 g fijne kristalsuiker • 1 ½ tl vanille-extract • 1 ei • 150 g zelfrijzende bloem • 100 g geroosterde amandelnoten, grof gehakt • 150 g donkere chocolade, grof gehakt

1 Verwarm de oven voor op 190 °C.

2 Smelt de chocolade met de boter au bain-marie, roer tot een glad mengsel. Voeg er de golden syrup, de beide suikersoorten en het vanille-extract bij en roer glad. Voeg er het ei bij en roer opnieuw glad. Zeef de bloem over het mengsel en spatel het door de massa. Meng er ten slotte de gehakte noten en donkere chocolade door.

3 Maak met behulp van twee koffielepeltjes hoopjes deeg op een met bakpapier beklede ovenplaat. Laat er telkens wat plaats tussen. Bak de koekjes 8 à 10 minuten tot ze lichtbruin zijn. Laat eerst afkoelen op de bakplaat en daarna op een rooster. Bewaar ze in een koekjestrommel.

Appel-kers strudel

Een klassieker met een verrassing: kersen geven dit stevige gebak een vleugje zon mee!

Voor 4 tot 6 personen

• bereiding: 30 minuten
+ 2 uur trekken + 25 minuten in de oven

• 3 appels (golden delicious), in dunne plakjes • 600 g kersen op sap, uitgelekt • 100 g kristalsuiker • 2 el citroensap • 1 snufje kaneel • 2 el kirsch • boter om in te vetten • 10 velletjes filodeeg • 60 g gesmolten boter • 100 g amandelpoeder • poedersuiker • 200 ml slagroom, opgeklopt

1 Meng de appelplakjes met de kersen, suiker, citroensap, kirsch en kaneel in een grote kom. Laat 2 uur trekken.

2 Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een ovenplaat in met boter. Leg het filodeeg op een schoon werkvlak en borstel in met de gesmolten boter. Leg er een tweede vel op en borstel opnieuw in met boter, herhaal tot de velletjes allemaal ingevet zijn.

3 Leg de vulling op de velletjes, laat 6 cm boord vrij en rol op. Smeer de boord in met boter en leg de strudel met de naad naar onderen op de ovenplaat. Bak 25 minuten in de voorverwarmde oven. Strooi poedersuiker over de strudel en serveer met de opgeklopte slagroom.

TIP

Zorg dat je het filodeeg niet laat uitdrogen, anders breken de velletjes en kun je ze niet mooi oprollen. Houd ze dus vochtig onder een klamme keukendoek.

