

BLADERDEEGTAART MET TOMATEN EN FETA

Was alle tomaten en dep ze droog. Halveer de kerstomaten en snijd de trostomaten in plakken. Verkrummel de feta.

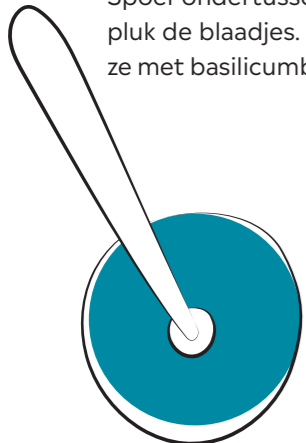
Verwarm de oven voor op 200 °C. Bestuif het werkvlak met bloem. Leg het bladerdeeg erop en rol het met een deegroller iets dunner. Prik het deeg overal in met een vork en leg het op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk het deeg met de crème fraîche, maar laat rondom een rand van 1,5 cm vrij. Bestrijk de rand met geklopt ei. Verdeel de tomaat en feta gelijkmatig over de taart. Bestrooi de taart met oregano, tijm, peper en zout. Druppel de olie erover en bak de taart in 20 minuten goudbruin in de oven.

Spoel ondertussen het basilicum af, dep het droog en pluk de blaadjes. Snijd de gare taart in stukken, garneer ze met basilicumblaadjes en serveer.

150 g kerstomaten
2 rijpe trostomaten
150 g feta
1 rol koelvers bladerdeeg
75 g crème fraîche
1 ei, losgeklopt
1½ tl gedroogde oregano
1½ tl gedroogde tijm
zout
versgemalen peper
olijfolie om mee te bedruppelen

Verder:

bloem voor het werkvlak
2 takjes basilicum (naar keuze)





LUXE GEBAKKEN AARDAPPELS

500 g vastkokende aardappels
(liefst van gelijk formaat)
zout
1 kleine ui
60 g gerookt spek
1½ el geklaarde boter of ghee
3 takjes tijm
versgemalen peper

Boen de aardappels grondig schoon en kook ze (afhankelijk van de grootte) in 15-20 minuten in gezouten water gaar. Giet ze af, laat ze even uitdampen en pel ze voorzichtig (dat gaat het best wanneer ze nog warm zijn). Laat de aardappels helemaal afkoelen (je kunt ze het best de dag ervoor koken en tot gebruik in de koelkast zetten). Snijd ze voor het bakken in plakjes van 3 mm dik.

Pel de ui en snipper hem. Snijd het spek in kleine blokjes. Verhit de boter in een grote koekenpan met antiaanbaklaag op hoog vuur. Bak de plakjes aardappel aan de onderkant goudbruin. Zet het vuur lager en schud de plakjes om door de pan snel heen en weer te schuiven, zodat de plakjes op de ongebakken kant terecht komen (met een spatel breken ze erg snel). Voeg het spek en de ui toe zodra de plakjes aardappel bruin en krokant zijn. Bak alles tot de ui en het spek licht kleuren. Schud de pan daarbij meermaals om, zodat alles gelijkmatig wordt verdeeld en niet aanbrandt.

Spoel de tijm af, pluk de blaadjes en strooi ze met peper en zout over de gebakken aardappels. Serveer direct.

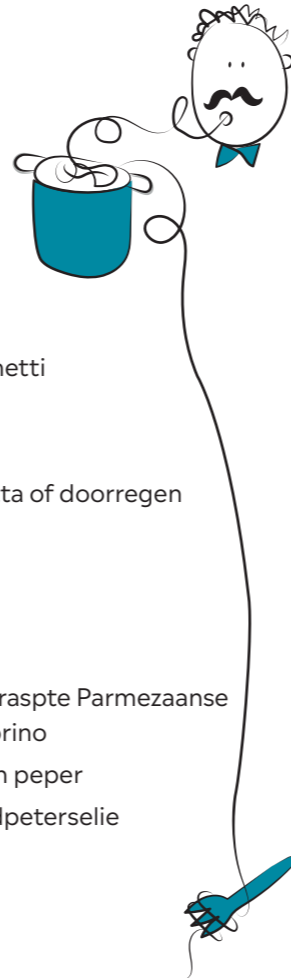
SPAGHETTI CARBONARA

Breng een flinke pan gezouten water aan de kook. Kook de pasta al dente volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Pel ondertussen de sjalot en snijd hem evenals de pancetta in blokjes. Smelt de boter in een grote pan en bak de pancetta knapperig. Bak de sjalot even mee.

Klop het ei, de eidooiers en geraspte kaas grondig door elkaar. Voeg wat zout en flink wat peper toe. Spoel de peterselie af, schud hem droog, trek de blaadjes in stukjes en roer deze door het eimengsel.

Giet de spaghetti af en doe hem druipend nat bij het spekmengsel in de pan. Roer eenmaal, haal de pan van het vuur en roer het eimengsel onmiddellijk grondig erdoor. Voeg naar smaak peper en zout toe en serveer direct.



- 250 g spaghetti
- zout
- 1 sjalot
- 80 g pancetta of doorregen spek
- 2 tl boter
- 1 ei
- 2 eidooiers
- 80 g versgeraspte Parmezaanse kaas of pecorino
- versgemalen peper
- 2 takjes bladpeterselie





MAIS- JALAPEÑO- POFFERS

140 g bloem
1½ tl bakpoeder
80 g kruidenroomkaas
70 ml melk
2 eieren
½ klein blikje mais (à 75 g)
1 jalapeñopeper
1 snuf chilivlokken
versgemalen peper
zout
olijfolie om in te bakken

Meng de bloem en het bakpoeder in een kommetje. Klop de roomkaas, melk en eieren in een andere kom door elkaar. Zeef het bloemmengsel erboven en roer het erdoor. Laat de mais goed uitlekken. Maak de jalapeñopeper schoon, verwijder het zaad en hak hem fijn. Roer de mais en jalapeñopeper door het beslag. Breng het beslag met chilivlokken, peper en zout op smaak.

Verwarm de oven voor op 80 °C. Verhit een grote koekenpan, schenk er wat olie in en bak per keer 3 poffers – elk van 2 eetlepels deeg – in 2-3 minuten per kant gaar. Houd de gebakken poffers in de oven warm en ga door tot alle beslag op is.

Tip: lekker met een dip van yoghurt, een beetje honing, een scheutje citroensap, fijngesneden bieslook en flink wat peper en zout.

SALADE VAN DE CHEF

Kook de eieren in 9 minuten hard. Laat ze schrikken en pel ze. Maak de groenten schoon en scheur de slabladeren in stukken. Snijd de radijsjes en komkommer in plakjes. Snijd de ham en kaas in dunne reepjes. Schik alles op twee borden.

Roer de yoghurt, aioli en ketchup in een kommetje door elkaar en voeg peper en zout naar smaak toe. Snijd de eieren in plakjes en verdeel ze over de salade. Besprenkel met een royale hoeveelheid dressing. Serveer met geroosterd witbrood.

2 eieren
 1 krop bindsla
 1 handvol radijsjes
 ½ komkommer
 50 g gekookte ham
 30 g kaas (bijv. Goudse)
 4 el yoghurt
 2 el aioli (recept op blz. 109)
 2 tl ketchup
 zout
 witte peper
 geroosterd witbrood, voor erbij

