

Recept 1: Hoorntje met kip en tomatensalsa (hapje)

Ingrediënten (voor 4 personen):

- - 4 sneetjes gekookte kipfilet
- - 1 pruimtomaat
- - 1 takje peterselie
- - 1/2 teentje look
- - 1/2 sjalot
- - 1 tortilla
- - 1 eetlepel olijfolie
- - pezo

Bereiding:

1. Snij de tortilla in 4 punten
2. Verwijder de pitten uit de tomaat en snij in blokjes
3. Snipper de look, de sjalot en de peterselie fijn
4. Meng de tomaat met de look, sjalot, peterselie en olijfolie, kruid met pezo
5. Beleg elk stukje tortilla met de tomatensalsa en 1 sneetje kipfilet
6. Rol op tot een hoorntje en steek vast met een cocktailprikker

Recept 2: Kip-groentenquiche met yoghurt (hapje)

Ingrediënten (voor 4 personen):

- - 75 g kipfilet
- - 0.25 l kippenbouillon
- - 1 plak bladerdeeg
- - 8 g bladselderij
- - 1 ei
- - paneermeel
- - 1/4 courgette in blokjes
- - 50 g erwten
- - 40 g geraspte jonge kaas
- - 50 g mesclun

Bereiding:

1. Kook de kipfilet in de bouillon in 10 minuten gaar, neem de filet uit de bouillon en 'pluk' de kipfilet
2. Verwarm de oven voor op 200°C
3. Snij het deeg in 6 stukken en bestrooi 5 stukken met bladselderij. Leg het deeg op elkaar en eindig met het laatste stuk deeg.
4. Bestuif het werkvlak met bloem en rol het deeg uit tot een dunne lap
5. Bekleed hiermee een vorm met bakpapier en prik in het deeg enkele gaatjes
6. Bestrijk de deegrand dun met losgeklopt ei en bestrooi met paneermeel
7. Verdeel de courgette, de erwten en de kip over de deegbodem
8. Meng de eieren met de yoghurt, kaas, de rest van de selderij en pezo
9. Bak de quiche in de oven in 40 à 45 minuten goudbruin
10. Serveer met een frisse salade met vinaigrette

Zoete reepjes varkensvlees met rode paprika en lente-ui

Ingrediënten (voor 4 personen):

- - 1,5 el abrikozenconfituur
- - 1/2 el sojasaus
- - 1,5 el honing
- - 1/2 tl sesamololie
- - 1 tl geraspte gember
- - 1/2 teentje geraspte knoflook
- - 1/4 fijngehakte rode chilipeper
- - 4 varkenslapjes in reepjes
- - 1/2 el olijfolie
- - 1/2 rode paprika in ringen
- - 2 lente-uitjes in ringen

Bereiding:

1. Meng in een kommetje de confituur met de sojasaus, honing en sesamololie
2. Roer er de verse gember, knoflook en chilipeper door
3. Meng dit met de varkensreepjes en laat ze ongeveer 15 minuten marineren
4. Giet de reepjes en marinade in de pan en laat dit op een zeer hoog vuur ongeveer

4 minuten bakken zonder te roeren
5. Voeg de paprika en 2/3^{de} van de lente-uitjes toe
6. Roer alles goed door en laat nog eens 4 minuten bakken tot de saus is ingedikt en

vastkleeft aan het vlees
7. Garneer de varkensreepjes met de overige lente-uitjes

Thaise kippensoep met kokosmelk (Soep)

Ingrediënten (voor 4 personen):

- - 2 stengels citroengras
- - 1 cm verse gemberwortel
- - 4 verse limoenblaadjes
- - 1 l gevogeltebouillon
- - 2 tl fijne suiker
- - 2 Spaanse pepertjes
- - 400 ml kokosmelk
- - 2 el vissaus
- - 2 kipfilets
- - 50 g beurszwammen
- - 4 maïskolfjes
- - sap van 1 limoen
- - 10 takjes verse koriander

Bereiding:

1. Snij het harde deel van de stengels citroengras af, plet het zachte deel zodat het splijt in staafjes van een paar cm
2. Schil en snipper het stukje gemberwortel, spoel de limoenblaadjes af
3. Breng bouillon aan de kook in een pan. Voeg de gemberwortel, het citroengras, de suiker en de limoenblaadjes toe. Houd de bouillon 5 minuten tegen de kook aan.
4. Snijd het pepertje fijn en voeg de kokosmelk, snippertjes peper en vissaus toe aan de bouillon. Laat de soep 5 minuten zachtjes koken.
5. Snijd intussen de kip in reepjes en de paddenstoelen in stukjes. Roer ze door de soep en kook ze mee tot de kip gaar is (dan zijn de reepjes wit).
6. Haal de pan van het vuur en voeg de maïskolfjes en het limoensap toe. Kruid met pezo en pluk de blaadjes van de takjes koriander en strooi ze voor het opdienen in de soep.

Gelakte ribbetjes in drie marinades (hapje)

Ingrediënten (voor 4 personen): Varken

- 3 ribben

Marinade 1: Oosterse marinade

- - 1 teentje look
- - 2 cm gember
- - 5 korianderbolletjes
- - 125 g Griekse yoghurt
- - 0,5 dl sojasaus

Marinade 2: Marinade met honing

- - 2 dl Ketchup
- - 6 el honing
- - 3 eetlepels azijn
- - 2 teentjes knoflook
- - zout
- - 1 chilipeper

Marinade 3: Marinade met venkel en kruidnagel

- - 2 tl gemberpoeder
- - 1/2 tl kruidnagelpoeder
- - 3 el olie
- - 1 tl venkelzaad
- - 2 teentjes look
- - 1/2 tl kaneelpoeder
- - 5 el sherry
- - 5 el tomatenketchup
- - 1 el bruine basterdsuiker
- - 1 wortel
- - 5 stengels bleekselder

Bereiding: Marinade 1 (Oosters)

1. Snipper de teentje look fijn, schil de gember en rasp die ook fijn
2. Plet de korianderbolletjes tussen 2 eetlepels
3. Maak de marinade: meng de yoghurt met de sojasaus, de suiker, knoflook, gember

en korianderbolletjes.

4. Giet de marinade over de ribbetjes en laat ongeveer 1 uur marineren in de koelkast
5. Verwarm de oven voor op 200°C
6. Doe de ribbetjes met de marinade in een ovenschotel en zet 35 minuten in de oven. Draai ze halverwege even om.

Marinade 2 (Honing)

1. Meng alle ingrediënten voor de marinade: de ketchup, honing, azijn, fijngesnipperde look, het zout en de chilipeper
2. Schenk de marinade over de ribbetjes en laat ongeveer 2 uur rustig marineren
3. Verwarm de oven voor op 175°C
4. Rooster de ribbetjes ongeveer 75 minuten in de oven.
5. Penseel regelmatig wat marinade op het vlees.

Marinade 3 (Venkel en kruidnagel)

1. Verwarm de oven voor op 250°C
2. Snij de ribbetjes tussen de botten van elkaar los
3. Maak de marinade: meng het gemberpoeder, het kruidnagelpoeder en de olie met

2 tl zout en 1 tl versgemalen zwarte peper. Bestrijk er de ribbetjes mee

4. Zet de ribbetjes in een braadslee en zet die 15 minuten in de oven
5. Wrijf het venkelzaad met de knoflook in een vijzel fijn en maak er met

kaneelpoeder, de sherry, tomatenketchup, suiker en 3 el water een papje van. Bestrijk er de ribbetjes nog een keer mee. Verlaag de temperatuur naar 200° en laat de ribbetjes nog eens 10 minuten garen.

6. Schep de wortel en de selderij tussen de ribbetjes in de braadslee en voeg er 50 ml kokend water toe. Bak de groenten nog 20 minuten mee tot het vlees zacht is en de groenten beetgaar.

Dorade met schorseneren, kastanjechampignons

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 800 g doradefilet
- 600 g schorseneren
- 4 sneetjes brood met honing en noten
- ½ citroen
- 200 g aardappelen
- 100 ml room
- 2 stuks sjalot
- 12 stuks kastanjechampignons
- 1 bakje cress
- 1 blaadje laurier
- 5 takjes citroentijm

Bereidingswijze

1. Was de schorseneren en schil ze. Snijd ze in grove stukken en leg ze in citroenwater om de kleur te behouden
2. Leg 1 stukje opzij
3. Schil de aardappelen. Kook ze samen met de schorseneren in gezouten water met 1 sjalot, tijm en laurier. Giet af, haal tijm en laurier eruit en voeg de lauwe room toe.
4. Prak fijn en kruid met pezono
5. Rooster een sjalotje krokant in een oven van 100 °C en verkruimel het tot crumble
6. Rooster het brood in de oven krokant
7. Snijd de champignons en het stukje schorseneer zeer fijn en leg in citroenwater.
8. Bak de vis in boter eerst op de vel (3 minuten) kruid met pezo en dan de andere kant. (Afhankelijk van de dikte nog even in de oven)
9. Schik de vis op de puree en lepel wat bakvocht over.
10. Werk af met de crumble van ui, champignons, cress en een stukje toast.

Duo van chocolademousse

Ingrediënten (voor 4 personen)

Voor de witte chocolademousse

- 120 g melk
- 20 g suiker
- 2 eidooiers
- 10 g maïzena
- ½ stuk vanillestok
- 200 g witte chocolade
- 400 g room (mengen met 75 g bloedsuiker)

Bereidingswijze

1. Kook de melk met de vanillestok
2. Klop de dooiers met de suiker en de maïzena wit
3. Verwijder de vanillestok en giet de melk beetje bij beetje op het eiermengsel
4. Zet de massa terug op het vuur tot er een binding ontstaat. Giet door een haarzeef
5. Smelt de chocolade au bain-marie. Week de gelatine, knijp uit en laat smelten.
6. Meng de chocolade onder het basismengsel.
7. Meng nu ook de gelatine er goed door
8. Klop de room lobbijg met de bloedsuiker
9. Spatel onder de afgekoelde massa. Laat opstijven.

Voor de donkere chocolademousse

- 200 g melkchocolade
- 6 eidooiers
- 6 eiwitten
- 100 g suiker
- 375 g room

Bereidingswijze

1. Smelt de chocolade met de boter au bain-marie
2. Klop de eidooiers met de helft van de suiker wit
3. Klop de eiwitten samen met de andere helft van de suiker stijf
4. Klop de room lobbijg
5. Meng de chocolade onder het eiermengsel, daarna de room eronder spatelen
6. Spatel tenslotte het eiwit eronder
7. Laat opstijven.

Voor de afwerking

- 1 potje munt
- Rode bessen
- Passievrucht

braambessen

