

## **Hapje voor 4 personen:                      Bruschetta met guacamole en tomaat**

- 2 rijpe avocado's ('ready-to-eat')
- 1/2 limoen (of citroen)
- 1/2 teentje knoflook
- 6 tomaten
- fijne olijfolie
- paar takjes verse oregano
- eetlepel pijnboompitten
- 1 stokbrood
- peper van de molen
- zout (fleur de sel)

### **Bereidingstijd:**

30 minuten

### **Bereidingswijze:**

Snij de avocado's in tweeën en verwijder de pit. Lepel het vruchtvlees uit de schil, plet het met een vork en besprenkel het meteen met limoensap, zodat de avocado niet verkleurt.

Kruid de guacamole met wat peper van de molen en zout.

Plet het stukje look en voeg toe.

Roer en dek de guacamole hermetisch af met huishoudfolie. Zet koel.

Breng een pot water aan de kook.

Dompel de tomaten 10 tellen in kokend water.

Spoel ze meteen onder koud water.

Snij onderin een kruisje en verwijder het vel met een mesje.

Verdeel elke tomaat in vieren en haal er de zaadlijsten uit. Snij het vruchtvlees in kleine blokjes. Kruid met wat peper van de molen en een snuifje zout. Schenk er wat olijfolie over.

Hak de blaadjes oregano fijn en meng ze voorzichtig onder de tomatenblokjes.

Verhit een pan op een matig vuur. Strooi er de pijnboompitten in en laat ze goudbruin kleuren. Schud de pan regelmatig op; pijnboompitten verbranden heel snel!

Laat de pitten afkoelen en meng ze onder de tomatensalsa.

Verhit een grillpan tot ze gloeiend heet is.

Snij het stokbrood in schuine sneetjes van zo'n centimeter breed.

Strijk ze in met wat olijfolie en gril ze aan beide zijden.

Strijk op elk toastje een portie guacamole.

Schep daarbovenop wat tomatensalsa.

Serveer als aperitiefhapje.

**Tip:**

Pimp je bruschetta tot voorgerecht, en leg op elk toastje nog een stukje gerookte sprot, met wat zure uien- of sjalottenringen.

## Pastarolletje met groene asperges en ricotta

8 st canneloni

1 bundel groene asperges

150 gr ricotta

peper,zout en muskaatnoot

2dl gezeefde tomaat

50 gr Parmezaanschilfers

Platte peterselie

Schil de asperges en gaar ze in kokend gezouten water

Hou de aspergepuntjes apart.

Pureer ze samen met de ricotta ,pezo en muskaatnoot

En doe over in een spuitzak. Vul hier meer de canneloni

Schik ze in een ovenschaal en bedek ze met de gezeefde tomaat.

Strooi de Parmezaan over en plaat ze 20 minuten in de oven (of op de BBQ)

Schep uit op een bord en garneer met de aspergepuntjes .



4 personen 30m

### Ingrediënten

|                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| Eiernoedels        | 200 g             |
| Arachideolie       |                   |
| Chinese kolen      | 0,25              |
| Wortels            | 3                 |
| Shiitake           | 200 g             |
| Ajuin              | 1                 |
| Look               | 2 teentjes        |
| Gember             | 40 g              |
| Chilipeper         | 0,5               |
| Sake               | 1 scheutje        |
| Sojasaus           | 1 scheutje        |
| Sesamolie          | 1 scheutje        |
| Limoen             | 1                 |
| Zoetzure chilisaus | 2 flinke eetlepel |

## Vegetarische wok

Een wok boordevol groenten en smaken. Leg niet te veel groenten in één keer in de wok zodat je er nog goed mee kan schudden. Een gefrituurd spiegeleitje en wat sriracha maken de vegetarische wok helemaal af.

### Instructies

- 200 g eiernoedels
- 1 Breng een ruime pot gezouten water aan de kook voor de noedels. (en kook de eiernoedels zoals vermeld staat op de verpakking.)
- arachideolie
- 2 Laat een flinke scheut arachideolie heet worden in een grote pan of een wok.
- 0,25 Chinese kolen, 3 Wortels
- 3 Snipper de Chinese kool fijn. Schil de wortels en snijd in julienne.
- 200 g shiitake
- 4 Verwijder de stammetjes van de shiitake en snij de champignons in reepjes.
- 1 ajuin, 2 teentjes Look, 40 g gember, 0,5 chilipeper
- 5 Schil en versnipper de ui. Pel en plet de teentjes look. Schil de knol gember en snijd de chilipeper in stukjes.
- 1 scheutje sake, 1 scheutje sojasaus, 1 scheutje sesamolie, 1 limoen, 2 flinke eetlepel zoetzure chilisaus
- 6 Giet de sake met de sojasaus, de sesamolie, het limoensap en de zoete chilisaus in een kommetje.
- arachideolie
- 7 Zet een steelpannetje met arachideolie op het vuur en laat warm worden.
- 200 g Sojascheuten, 200 g sojabonen
- 8 Stoof de champignons, reepjes wortel en ui in de wok. Doe er de look, sojascheuten, chinese kool en sojabonen bij. Rasp de gember erbij en voeg er nog de chilipeper aan toe. Laat de groenten even bakken.
- 1 ei, peper, zout

|                   |       |    |                                                                                                                                                           |
|-------------------|-------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sojascheuten      | 200 g | 9  | Bak een spiegelei in het steelpannetje met olie en breng op smaak met peper en zout.                                                                      |
| Sojabonen         | 200 g | 10 | Giet de noedels af wanneer ze gaar zijn en meng ze onder de groenten.                                                                                     |
| Ei                | 1     | 11 | Breng de wok op smaak met de marinade en schud de wok goed op. Laat de marinade even intrekken.                                                           |
| Peper             |       |    |                                                                                                                                                           |
| Zout              |       |    | korianderblaadjes, sriracha                                                                                                                               |
| Korianderblaadjes |       | 12 | Schep de noedels met groenten in een kommetje. Leg er het spiegelei op. Werk het geheel af met wat pluksels koriander en een beetje sriracha (optioneel). |
| Sriracha          |       |    |                                                                                                                                                           |

# Panna cotta van mascarpone met speculaas en siroop van marsala

## Benodigdheden

250 gr mascarpone

2 eierdooiers

50 gr bloedsuiker

1 blaadje gelatine

2 dl zoete Marsala

10 speculaas koekjes

## Bereiding

Laat de marsala inkoken tot een siroop.

Meng de mascarpone met de eierdooiers en de bloedsuiker.

Week de gelatine in koud water ,laat uitlekken en smelten in een

Beetje marsala .meng onder de mascarpone . doe het mengsel in een spuitzak

Doe wat marsala siroop in een glas en laat afkoelen in de frigo.

Vul het glas met het mascarpone mengsel ,laat opstijven in de frigo .

Hak de speculaas fijn en verdeel over de panna cotta .