

Wafels van courgette met gerookte zalm

Ingrediënten

- 70 ml melk
- 40 g gemalen Parmezaanse kaas
- 1 ei
- bicarbonaat / bakpoeder
- 120g bloem
- pezo
- 260g courgette fijngeraspt (goed uitknijpen)
- 1 ui

Afwerking

- Wafelijzer
- boter
- 150g gerookte zalm
- 1 handje geroosterde pijnboompitten
- 2 zachtgekookte eitjes (8') en dan kappen
- zure room
- enkel takjes dille



Bereidingswijze

Beslag

Meng de melk, de Parmezaanse kaas en het ei in de deegkom
Voeg bakpoeder, tarwebloem en pezio toe
meng er courgette onder

Afwerking

Verhit en vet in mzet wat boter

Gebruik voor iedere wafels 1 flinke ettlepel beslag

Bak de wafels en leg ze op een bord

Werk af met gerookte zalm, pijnboompitten, het zachtgekookt ei en een gepeld uitje, zure room en verse dille

Worstenbroodje met lamsgehakt en harissa

Ingrediënten

Vulling

- 50 g lamsggehakt
- 50g broodkruim
- 1 ei
- 1 kleine ui, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook geperst
- 2 el peterselie, fijngehakt
- 2 el harissa
- komijn
- pezo

Worstenbroodjes

- 2 vellen rechthoekig bladerdeeg
- 2 eidooiers losgeklopt met een beetje melk of water
- 1 el maanzaadjes

Dipsaus

- mayonaise
- knoflook
- harissa

Bereidingswijze

Vulling

Meng het lamsggehakt met de rest van de ingrediënten
Breng op smaak met komijn, peper en zout

Vulling Worstenbroodjes

Rol de bladerdeeg uit en snij het in rechthoekjes
Rol in elk stukje bladerdeeg wat gehakt
Bestrijk de worstenbroodjes met eierdooier
Bestrooi ze met maanzaadjes
Bak ze 25' in een oven bij 200°C

Dipsaus met knoflook

Meng de mayonaise en harissa (naar smaak)

Afwerking

Serveer de worstenbroodjes met de dipsaus

productinfo

Harissa is een hete rode saus die gemaakt is van onder meer pepertjes, tomaten, komijn, koriander en knoflook. Het is te vergelijken met sambal en chilisaus. Het wordt vooral in Noord-Afrikaanse landen gebruikt bij de bereiding van soepen, couscous, deegwaren, rijstgerechten en merguez



Geitenkaastaartjes met honing en sjalot

Ingrediënten

Gemarineerde sjalot

- 2 el honing
- 6 el water
- 2 rode ui in dunne ringen
- olijfolie

Geitenkaastaartjes

- 1 uitsteekring van 10 cm
- 1 bladerdeegvel
- olijfolie
- 300 g zachte geitenkaas (rolletje) in 8 plakjes
- verse tijmblaadjes
- pezo

Afwerking

- 3 el walnoten, fijngehakt
- honing
- 8 takjes verse tijm

Bereidingswijze

Gemarineerde sjalot

Meng de honing met het hete water. Breng op smak met pezo.
Roer er de sjalot onder en zet weg voor gebruik

Geitenkaastaatjes

Steek met behulp van een uitsteekring 8 rondjes uit het bladerdeeg
Leg ze op een bakfolie op de bakplaat
Bestrijk de randen met olijfolie en leg de geitenkaas in het midden;
Laat de gemarineerde sjalotten uitlekken en schep ze er bovenop
Werk af met tijmblaadjes en kruid met pezo
Bak de kaastaartjes 15 à 20' in een oven van 200°C

Afwerking

Zet de warme taartjes op een bordje
Bestrooi ze met walnoten en besprenkel ze met honing en versier met kleine takjes tijm (eventueel bij het opdienen de takjes in brand steken)



Pompoensoep met gember en wortel

Ingrediënten

- flespompoen van 1 à 1,5 kg (deze soort hoef je niet te schillen)
- een paar (winter) wortels of 3 à 4 middelgrote
- 3 à 4 cm gemberwortel
- 1 grote ui grof gesneden
- 2 grote tenen knoflook, fijn gesneden
- 2 groetenbouillonblokjes
- olijfolie
- 1 el curry kruiden(Green gypsy)

Bereidingswijze

1. Eerst begin je met het wassen van de pompoen; dit kan gewoon in lauw wateren een sponsje. Vervolgens snij/hak je afhankelijk van je de stukken pompoen in stukken om er daarna kleine blokjes vcan te maken. De schil hoef je niet te verwijderen.
2. Was ook de wortels goed en snij die in plakjes
3. Verwijder van de gember de schil en snij die goed fijn
4. Fruit de ui en de knoflook in een grote soeppan met olijfolie. Na 5' voeg je pompoen, gemberr, gele curry en de wortel erbij.
5. Na weer 6' voeg je 1 liter water bij, samen met de bouillonblokjes en laat het geheel 20' op het vuur garen totdat je met een vork door de pompoen kunt prikken
6. Als de pompoen goed zacht is, kan je het vuur uitzetten en alles pureren met de staafmixer. Als je vindt dat de soep te dik is, kunt u er exta water aan toevoegen. Om de soep nog pittigeer te mpaken kun je een scheutje tabasco eraan toeveogen

Gehaktballetjes (albondigas)

Ingrediënten (4 personen)

Voor de gehaktballetjes

- 500 g gemengd gehakt
- 1 ei
- 1 kleine ui fijngesnipperd
- 2 teentjes look geperst
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- 1 tl oregano
- 3 el paneermeel

Voor de saus

- 1 ui
- 2 teentjes look
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 tl oregano
- 0,5 tl cayennepeper
- 2 tl paprikapoeder
- 0,5 tl zout

Extra

- olijfolie
- fijngehakte peterselie
- stokbrood

Bereidingswijze

Doe alle ingrediënten voor de gehaktballetjes samen in een grote kom en meng goed. Rol kleine bolletjes van het gehakt en bak ze goudbruin in een scheutje olijfolie

Snipper de ui en pers de teentjes look. Stoof ze in een scheutje olijfolie. Voeg vervolgens de tomatenblokjes, oregano, cayennepeper, paprikapoeder en zout toe. Doe de balletjes nu in de saus en laat het geheel een 5-tal minuutjes sudderen op een laag vuurtje.

Werk de gehaktballetjes af met fijngehakte peterselie en serveer met stokbrood



Mini bacon-kaas muffins (28 stuks)

Het toevoegen van bacon-of spekreepjes aan de muffins is perfect voor een high tea, een picknick of een andere gelegenheid.

Ingrediënten

- 1 ei
- 100 ml zonnebloemolie
- 250 ml volle melk
- 250g bloem
- 2 tl bakpoeder
- snuifje zout
- peper naar smaak
- 100g baconreepjes
- 70g geraspte kaas
- extra kaas voor decoratie



Bereidingswijze

1. Het is makkelijker om 2 kommen te nemen. In de ene kom doe je het ei, zonnebloemolie en melk. In de andere kom voeg je de bloem, bakpoeder, zout en peper samen. Roer de inhoud van de kommen afzonderlijk door elkaar en voeg ze dan samen. Met een spatel meng je het vlot tot een beslag. Hier mogen best nog wat klontjes in zitten.
2. Voeg dan de baconreepjes (deze hoeft je niet eerst te bakken) en geraspte kaas toe en spatel ze door het beslag. Vet je multivorm in en bestuif hem eventueel met bloem, vul dan de vormpjes met het beslag. Strooi als laatst nog wat extra geraspte kaas over de muffins
3. Bak de mini muffins in 12-15 minuten op 200°C (boven- en onderwarmte) gaar en goudbruin.

Bewaren

Bewaar de muffins in een trommel tot je ze nodig hebt; je kunt ze nog even opwarmen in de oven als je ze warm wil serveren (5' bij 200°C).

Mayonaise

Ingrediënten (op kamertemperatuur)

- 1 ei
- 10 el mosterd
- peper
- zout
- sap ½ citroen
- 1 el azijn
- 250 ml maïs- of zonnenbloemolie

een maatbeker

een staafmixer

Bereidingswijze

1. Neem een maatbeker en voeg de olie toe
2. breek en voeg het volledige ei toe
3. voeg een snuifje zout en peper toe
4. voeg de azijn, de mosterd en de citroen toe
5. gebruik een staafmixer om alles te mixen
6. begin altijd van beneden naar boven