



20 min.



4 pers.

FETASALADE MET NECTARINES

Dit vrolijke gerecht is heerlijk met een zelfgemaakte dressing van mosterd en honing. De amandelen maken de salade lekker crunchy!



NODIG

- Weegschaal
- Pot met deksel
- Scherp mes
- Snijplank
- Lepels
- Platte schaal
- Slabestek
- Vijzel

INGREDIËNTEN

- 3 nectarines
- 110 g sla
- 100 g feta
- Handvol amandelen

VOOR DE DRESSING

- 1 eetl. grove mosterd
- 1 eetl. sherry- of rijstazijn
- 2 tl vloeibare honing
- 3 eetl. olijfolie

TIP

Deze dressing is genoeg voor 2 salades. Maar in een potje in de koelkast blijft hij 1 week houdbaar.

IETS ANDERS!

Je kunt in plaats van nectarines ook ander fruit gebruiken, zoals kersen, perziken of appels.

1

Doe voor de dressing de mosterd, de azijn, de honing en een snuifje zout in een potje. Zorg dat het deksel er stevig op zit en schud tot alles goed gemengd is.

2

Doe de olijfolie erbij en schroef het deksel er weer op. Schud opnieuw tot je een mooie dikke dressing hebt. Zet het potje apart.

3

Snij met een scherp mes de nectarine van bovenaf in vier stukken en haal de pit eruit. Snij elk stuk in dunne plakjes en gooi de pit weg. Doe hetzelfde met de andere nectarines.

4

Leg de slablaadjes op de schaal en leg de plakjes nectarine erbovenop. Verkrummel met je handen de feta boven de salade.

5

Doe de amandelen in de vijzel en stamp ze in grove stukjes. Strooi de amandelen over de salade maar hou een klein beetje apart.

6

Sprenkel ongeveer de helft van de dressing over de salade en meng alles met het slabestek goed door elkaar. Strooi de rest van de amandelen erover en je kunt aan tafel!

VROLIJKE KOEKJESTAART

Dit is een van de makkelijkste taarten die je ooit zult maken. Neem de tijd om een mooie koekjestoren op te bouwen, en dan... kun je aanvallen!

IETS ANDERS!

Je kunt ook andere koekjes kiezen en de room kun je een smaakje geven met ahorn- of vlierbessensiroop. Ook voor de topping kun je zelf iets leuks bedenken!



25 min. &
koelen



10-12 pers.

NODIG

- Weegschaal
- Mengkom
- Maatbeker
- Elektrische mixer
 - Lepels
 - Vork

INGREDIËNTEN

- 300 ml slagroom
- 200 g Griekse yoghurt
- 2 tl vanille-extract
- 3 eetl. poedersuiker
- 225 g frambozen
- 15-20 dubbele jamkoekjes

TIP

Spreid de room goed uit zodat de laag overal even dik wordt.



Doe de slagroom, de yoghurt, de poedersuiker en het vanille-extract in een kom. Klop 2-3 minuten met de elektrische mixer tot het mengsel punten vormt. Als je de gardes eruit haalt, vallen de punten als het goed is om.



Prak met een vork in een kom 100 g van de frambozen. Schep de frambozen door het roommengsel en sla voorzichtig om.



Leg 6 koekjes in een cirkel op een platte schaal of groot bord en leg nog een koekje in het midden. Bedek met een deel van het roommengsel.

Leg op elke laag room een paar frambozen.



Leg op de laag room weer 4 koekjes in een cirkel en bedek weer met room en frambozen.



Maak nog een laag van 3 koekjes en bedek met de rest van de room en de laatste frambozen.



Leg het laatste koekje bovenop, zet de schaal in de koelkast en laat minimaal 30 minuten en maximaal 12 uur koelen.

TACO-FEEST

De lekkerste taco's vul je zelf! Zet alle verschillende gerechten op tafel zodat iedereen zelf aan de slag kan gaan.



40 min.



4 pers.

NODIG

- Blender
- Weegschaal
- Snijplank
- Scherp mes
- Schaar
- Lepels
- Mengkom
- Blikopener
- Zeef
- Knoflookpers

VOOR ERBIJ

- Zure room
- Geraspte kaas
- Partjes limoen
- Zachte maïstaco's

VOOR DE GUACAMOLE

- 2 rijpe avocado's
- Sap van een ½ limoen, plus wat extra voor erbij
- Bosje verse koriander (30 g)



1 Kijk op blz. 14 hoe je een avocado opensnijdt en de pit verwijdert. Maak beide avocado's op die manier schoon.



2 Schep met een lepel het vruchtvlees uit de schil van de avocado's. Doe het vruchtvlees met het limoensap en een snuf zout in een mengkom.



3 Knip de steeltjes van de koriander boven de kom in stukjes. Leg de blaadjes weg (die gebruik je straks voor de maïssalsa). Prak alles door elkaar en proef. Nog wat limoensap misschien?

VOOR DE KIP

- 2 voorgekookte kipfilets, uit elkaar getrokken
- 4 middelgrote tomaten, in blokjes
- 1 tl gemalen komijn
- ¼ tl paprikapoeder
- ¼ tl gemalen koriander
- 1 tl gedroogde oregano
- Scheutje olijfolie
- Bosje verse koriander (30 g), fijngesneden



1 Doe alle ingrediënten bij elkaar, meng en breng op smaak met flink wat peper en zout.

VOOR DE BONENDIP

- 1 blik (400 g) uitgelekte kidneybonen
- 3 eetl. olijfolie
- 1 uitgeperste teen knoflook
- ½ tl gemalen komijn
- ¼ tl gemalen kaneel
- Sap van een ½ citroen
- Snuf paprikapoeder, plus een beetje extra voor erbij



1 Doe alle ingrediënten in de blender en voeg 3 eetl. water toe. Mix tot je een gladde saus hebt.



2 Breng op smaak met zout en peper, schep in een schaalte en strooi er wat paprikapoeder over.

VOOR DE MAÏSSALSA

- ½ rode ui, fijngesneden
- Sap van 2 limoenen
- 1 tl fijne kristalsuiker
- 1 rode paprika, schoongemaakt en fijngesneden
- 1 blikje (200 g) maïs, uitgelekt



1 Meng in een kom de ui met het limoensap, een snuf zout en de suiker. Laat 10 minuten intrekken en voeg dan de andere ingrediënten toe.



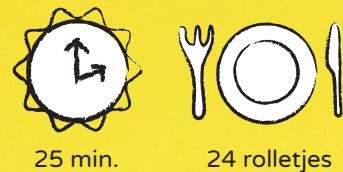
2 Snij de korianderblaadjes die je overhebt van de guacamole in grove stukjes. Roer de blaadjes door de maïssalsa.



3 Breng op smaak met nog een beetje zout en peper en ga snel aan tafel!



ZOETE ROLLETJES



25 min.

24 rolletjes

NODIG

- Scherp mes
- Snijplank
- Tafelmes
- Lepels

INGREDIËNTEN

- 2 nectarines
- 4 kant-en-klare crêpes
- 4 eetl. ricotta
- 4 tl vloeibare honing

Deze zoete hapjes van crêpes, nectarines, ricotta en honing maak je in een handomdraai. Rol ze goed op zodat de vulling er niet uitvalt!



1 Snij met een scherp mes stukjes van de nectarine af tot je bij de pit bent. Gooi de pit weg en snij de stukjes in dunne plakjes. Doe hetzelfde met de andere nectarine.



Laat onder en boven ruimte vrij zodat je de crêpe makkelijk kunt oprollen.

2 Leg de crêpe op een snijplank en besmeer de crêpe met 1 eetl. ricotta. Leg er wat plakjes nectarine bovenop (ongeveer een halve nectarine per crêpe) en druppel er 1 tl vloeibare honing over.



3 Rol de crêpe van onderaf zo strak mogelijk op, maar kijk uit dat de crêpe niet scheurt. Snij daarna de punten eraf zodat de uiteinden recht zijn. Snij de crêpe daarna in 6 gelijke stukjes.

4 Herhaal stap 2 en 3 met de andere crêpes en eet lekker op! Als je de rolletjes afdekt en in de koelkast zet, blijven ze 1 dag goed.

