

Inhoud

voorgerechten & snacks 6

soepen & salades 30

pasta & granen 56

groenten & bonen 78

desserts 104

register 120



MACARONI uit de oven met doperwtjes

Bechamelsaus

- 3 el boter
- 3 el gewone bloem
- 750 ml melk
- zout en versgemalen zwarte peper
- ½ tl versgeraspte nootmuskaat
- 30 g gedroogd eekhoorntjesbrood, 15 minuten geweekt in warm water, uitgeknepen (weekvocht bewaren) en fijngehakt

Pasta

- 500 g macaroni
- 75 g boter
- 150 g versgeraspte parmezaanse kaas
- 200 g mozzarella, in plakjes
- 300 g diepvriesdoperwten, ontdooid
- 4 el melk
- 2 el fijn broodkruim

Dit stevige gerecht is perfect als doordeweekse avondmaaltijd in de koude wintermaanden.

Voor 6 personen • Voorbereiding 30 minuten, plus 10 minuten koelen • Bereidingstijd 40 minuten • Moeilijkheidsgraad 1

Bechamelsaus

1. Laat de boter in een middelgrote steelpan op halfhoog vuur smelten. Voeg de bloem toe en laat die onder voortdurend roeren 1-2 minuten bakken. Neem de pan van het vuur en voeg de melk in één keer toe. Roer goed door en zet weer op het vuur. Breng op smaak met peper en zout en met de nootmuskaat. Breng aan de kook en laat onder voortdurend roeren ongeveer 5 minuten zachtjes koken tot de saus glad en dik is. Roer de paddenstoelen en hun kookvocht erdoor en zet de saus weg.

Pasta

1. Kook de pasta in een grote pan kokend water met zout half zo lang als op de verpakking staat aangegeven. Laat hem uitlekken en schud hem op met 4 eetlepels boter, 2 eetlepels parmezaan en een derde van de bechamelsaus.
2. Verwarm de oven voor op 200 °C/gasstand 6. Vet een grote ovenschaal in met boter.
3. Schep de helft van de pasta in de ingevette ovenschaal en bestrooi hem met de helft van de overgebleven parmezaan. Laat deze laag volgen door de mozzarella en doperwten en bedek deze laag met de helft van de nog resterende bechamelsaus. Schep de rest van de pasta in de ovenschaal, strooi hier de rest van de parmezaan over uit en giet het laatste restje bechamelsaus erover. Besprenkel met de melk en kluitjes van de resterende boter en strooi het broodkruim uit over het mengsel.
4. Laat de macaroni 15-20 minuten bakken tot het gerecht goudbruin is en belletjes vormt. Neem de schaal uit de oven en laat de macaroni nog 5-10 minuten rusten.



TOMATEN GEVULD met risotto

8 middelgrote tomaten
 75 g boter
 1 el zeer fijn gehakte ui
 200 g Italiaanse risottorijst, bijvoorbeeld Arborio
 500 ml kokende groentebouillon
 60 g versgeraspte parmezaanse kaas
 zout en versgemalen zwarte peper
 2 grote eieren
 300 g fijn broodkruim

Op deze manier bereid zijn tomaten een traktatie. Zorg voor acht gave tomaten van ongeveer gelijke grootte. Het recept is voldoende als hoofdgerecht voor vier personen en als voorgerecht voor acht personen.

Voor 4-8 personen • Voorbereiding 30 minuten •
 Bereidingstijd 1 uur • Moeilijkheidsgraad 3

1. Verwarm de oven voor op 200 °C/gasstand 6. Beboter een ondiepe vuurvaste ovenschaal waar de tomaten precies in passen.
2. Was en droog de tomaten en snijd er aan de steelkant een plak van 1 cm dik af. Houd deze 'dekseltjes' apart. Gooi het vruchtvlies en de pitjes weg.
3. Smelt 2 eetlepels boter in een grote braadpan op halfhoog vuur en fruit de ui in 2-3 minuten glazig. Voeg de rijst toe en laat hem onder voortdurend omscheppen 2 minuten mee fruiten.
4. Doe onder voortdurend roeren telkens 120 ml van de bouillon bij de rijst. Wacht telkens tot de toegevoegde bouillon volledig is geabsorbeerd voordat je een nieuwe scheut toevoegt. Blijf dit doen tot de rijst zacht is, na zo'n 20 minuten. Roer de parmezaan erdoor en breng op smaak met peper en zout.
5. Vul de tomaten met de risotto en dek elk exemplaar keurig af met zijn eigen dekseltje. Klop de eieren los in een kom en doop de onderkanten van de gevulde tomaten in het geklopte eimengsel. Paneer ze door ze door het broodkruim te halen.
6. Zet de tomaten naast elkaar rechtop in de beboterde ovenschaal. Leg op elke tomaat een beetje van de overgebleven boter.
7. Bak de tomaten 25-30 minuten in de hete oven tot ze zacht en goudbruin zijn. Dien ze warm op of op kamertemperatuur.

