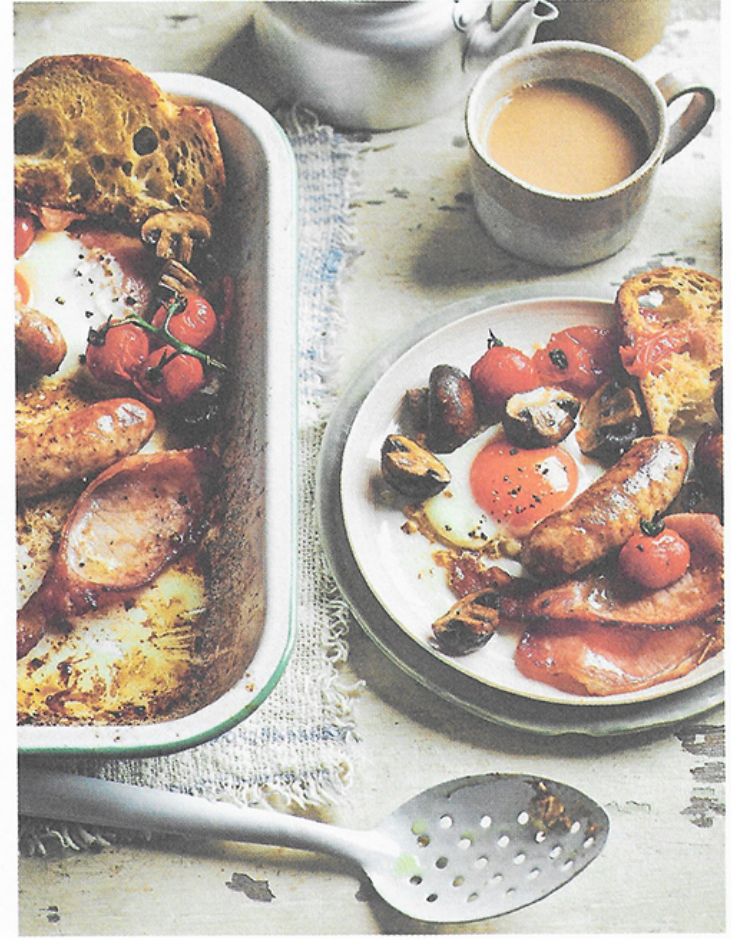
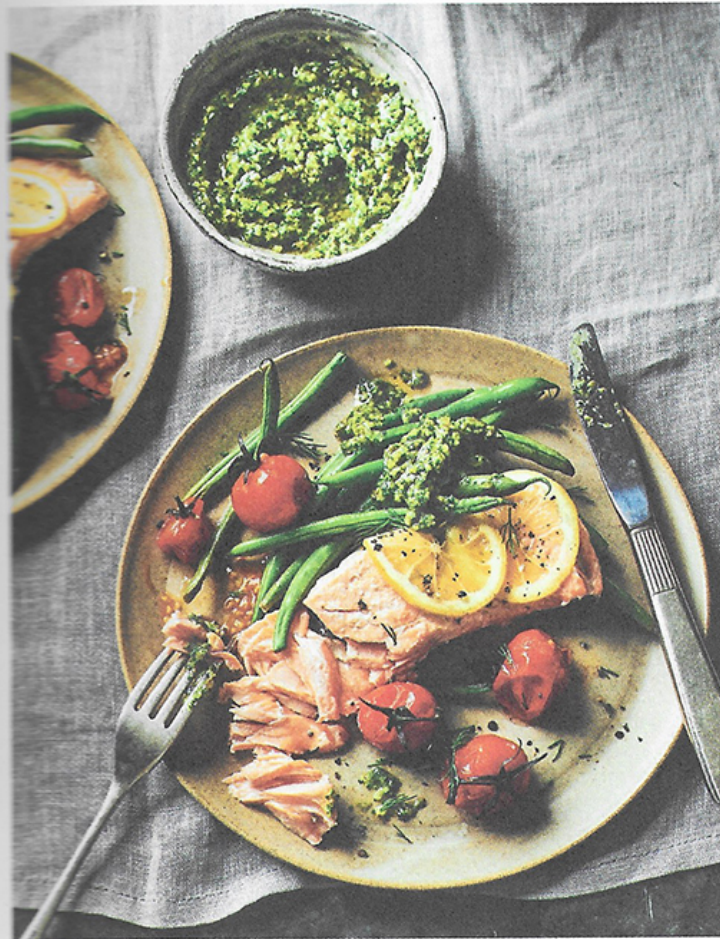


Inhoud

- 6 Inleiding**
- 10 Ontbijt + brunch**
- 34 Hapjes + tussendoortjes**
- 62 Lunch + warme salades**
- 92 Hoofdgerechten**
- 128 Zoetigheden**
- 154 Register**



Compote van gebakken peren en rabarber

Prikkelende rabarber en zoete geurige peren zijn altijd een spannende combinatie en de kerstachtige aroma's van de specerijen maken er een kom vol heerlijk van. Het is ook heel geschikt als nagerecht; vervang de yoghurt door wat licht geklopte vanilleroom en verkruimel er in plaats van de noten eventueel wat pepernoten of speculaas over.

400 g rabarber, in stukjes van 6 cm, dikke stukken in de lengte gehalveerd
4 rijpe stevige peren (conference of bartlett)
kneepje citroensap
120 g kristalsuiker
1 kaneelstokje
2 kruidnagels
1 steranijs

Voor het serveren

Griekse yoghurt
4 el fijngehakte geroosterde hazelnoten

Voor: 4 personen | Bereiding: 25 minuten

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Doe de stukken rabarber in een standaardbraadslee. Schil de peren, verwijder het klokhuis en snijd ze in stukken zo lang en breed als uw wijsvinger. Doe ze meteen in de braadslee en schep ze om met het citroensap om verkleuring te voorkomen.

Strooi de suiker erover en voeg de specerijen toe. Schep alles goed door elkaar, dek de braadslee af met aluminiumfolie en zet hem 15 minuten in de oven. Verwijder de folie; het fruit moet nu heel zacht zijn. Zet het nog 5 minuten in de oven als dat niet zo is.

Serveer de compote en het bakvocht met wat yoghurt en bestrooi alles met de hazelnoten.



Ricottatartelettes met asperges en munt

De citroen en munt brengt deze groentetaartjes tot leven. Ze zijn een ideale lentelunch of verfijnd voorgerecht en het allerlekkerst in het aspergeseizoen. Geef er een gemengde salade bij.

80 g ricotta
2 volle el versgeraspte Parmezaanse kaas
1 groot ei, losgeklopt
geraspte schil van ½ citroen
½ el olijfolie, plus extra voor het besprenkelen
1 el fijngehakte munt, plus extra voor het bestrooien
zeezout en versgemalen zwarte peper
1 vel bladerdeeg van 20 x 30 cm (ca. 320 g) (tot gebruik gekoeld bewaren)
24 fijne groene asperges, bijgesneden tot een lengte van 12 cm

Voor: 4 tartelettes |
Bereiding: 35 minuten

Verwarm de oven voor op 180 °C. Bekleed een standaardbraadslee met bakpapier.

Klop de ricotta, Parmezaanse kaas, 2 eetlepels van het ei, de citroenrasp, olijfolie, munt en wat zout en peper in een kom door elkaar.

Snijd het vel bladerdeeg eventueel bij; u heeft een rechthoek van 20 x 30 cm nodig. Halveer de lap in de lengte en breedte zodat er vier rechthoeken van 10 x 15 cm ontstaan. Leg ze in de braadslee.

Geef rondom elke deegrechthoek met de tanden van een vork een rand aan van 1 cm breed en bestrijk die met het resterende ei. Prik binnen de randen het deeg in met de vork. Verdeel het ricottamengsel erover en strijk het uit; laat de randen vrij. Leg de asperges erop, sprenkel er wat olie over en bestrooi ze met munt en wat zout. Bak de tartelettes 25 minuten, tot ze gerezen en goudbruin zijn.

Serveer direct.



Kokosrijstpudding met kardemom en kersen

De meeste landen kennen een eigen versie van rijstepap en deze heeft een Scandinavisch tintje door de toevoeging van kardemom – een geliefde noordelijke specerij. Het is een heerlijk nagerecht, maar een restje is ook heel geschikt als ontbijt.

30 g boter, in stukjes, plus extra voor het invetten
1 blik (4 dl) kokosmelk
1,3 liter volle melk, of meer indien nodig
200 g dessertrijst of andere rondkorrelige rijst
50 g fijne tafelsuiker
3 kardemompeulen, geplet met het lemmet van een mes
3 korte reepjes citroenschil
snufje zeezout
1 hele muskaatnoot, geraspt
1 blik of pot kersen op kirschsiroop (een willekeurige niet-alcoholische siroop mag ook)

Verwarm de oven voor op 150 °C. Vet een standaardbraadslee royaal in met boter.

Schenk beide soorten melk in de braadslee en roer goed tot een glad mengsel (gebruik de achterkant van een pollepel om de dikkere bovenlaag uit het blik kokosmelk te breken). Roer alle overige ingrediënten, behalve de kersen, erdoor.

Verhit het mengsel 1½ uur in de oven en roer halverwege, tot de rijst zacht en romig is. Voeg wat extra melk toe als de rijst te droog dreigt te worden voor hij helemaal gaar is.

Verwijder de kardemompeulen voor het serveren. Schep de kersen en de siroop erover en serveer.

Voor: 6 personen |
Bereiding: 1 uur en 40 minuten



