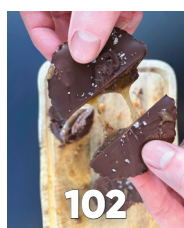
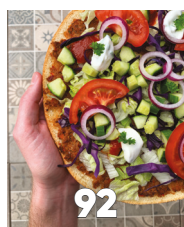


INHOUD





CHICKEN SENSATION

Deze foto kan toch gewoon langs de weg in een bushokje? In reclames van McDonald's ziet een burger er altijd beter uit dan wanneer je hem uitpakt op de parkeerplaats. Bij ons is dat niet het geval.

STAP 1

Verwarm de oven voor op 220 graden en de frituurolie tot 175 graden. Bedruip de bovenkant van de pistolets met water.

Wentel met de natte bovenkant door een mengsel van normaal sesamzaad en zwart sesamzaad. Bak de pistolets in 10 minuten af op 220 graden.

STAP 2

Meng in een schaaltje Dijon mosterd, grove mosterd, mayonaise, paprikapoeder, peper, zout, honing, knoflookpoeder en citroensap tot honing mosterdsaus.

STAP 3

Snijd de pistolets open. Spray de binnenkant van de broodjes in met olijfolie. Gril de binnenkant van de pistolets in een droge koekenpan goudbruin. Snijd ondertussen de tomaat in plakken, was de ijsbergsla en snijd de rode

ui in halve ringen. Leg de kipfilets op een snijplank. Leg er plasticfolie over. Sla met de onderkant van de pan de kipfilets plat.

STAP 4

Zet drie grote platte borden van links naar rechts. Meng op het linker bord peper, zout, uienpoeder en knoflookpoeder door de bloem. Doe op het middelste bord geklutst ei en op het rechter bord panko. Paneer de kipfilets door ze door de bloem, ei en panko te halen. Laat de kipfilets rustig in de friteuse zakken.

STAP 5

Leg de gebakken kipfilets op de onderkant van de pistolets. Maak de Chicken Sensation compleet met tomaat, ijsbergsla, rode ui, zelfgemaakte honing mosterdsaus en de bovenkant van de pistolets.

INGREDIËNTEN

Voor 2 Chicken Sensations

75 gram bloem
75 gram panko broodkruim
2 eetlepels sesamzaad
2 eetlepels zwart sesamzaad
2 eieren
2 kipfilets
2 pistolets (om af te bakken)
1 rode ui
1 theelepel knoflookpoeder
1 theelepel uienpoeder
1 theelepel zout
1 tomaat
¼ krop ijsbergsla
olijfolie (bakspray)
snuf peper

HONING MOSTERDSAUS

3 eetlepels mayonaise
1 eetlepel vloeibare honing
1 theelepel Dijon mosterd
1 theelepel grove mosterd
½ citroen
snuf knoflookpoeder
snuf paprikapoeder
snuf peper
snuf zout

BENODIGDHEDEN

friteuse
frituurolie
plasticfolie



LEKKER SAMEN DELEN

CHEESECAKE NACHOS

Cheesecake Nachos! Oké dit zijn misschien niet de nachos of cheesecakes die je gewend bent, maar het idee is fantastisch. Deze redelijk gezonde maria biscuits kan je lekker door de cheesecake-dip halen. Extra lekker gemaakt met aardbeien, kokosnippers en chocolade. Dit recept is erg geschikt om met elkaar te delen!

STAP 1

Verwarm de oven voor op 180 graden. Verdeel de maria biscuits over het bord waarop je de Cheesecake Nachos wil serveren.

STAP 2

Sla met een garde de slagroom lobbig met de poedersuiker. Roer de roomkaas in de verpakking even goed door. Voeg het bij de slagroom en mix het verder met een garde. Spatel het mengsel op de biscuits.

STAP 3

Was de aardbeien. Verwijder de kroontjes en halveer ze over de lengte. Leg ze vervolgens op het cheesecake-mengsel.

STAP 4

Hak de chocolade in stukjes en verdeel over het bord.

STAP 5

Verspreid de kokosnippers over een bakplaat bekleed met bakpapier. Schuif in de oven voor 3 minuten.

STAP 6

Serveer de Cheesecake Nachos met de kokosnippers. Aanvallen maar!

INGREDIËNTEN

Voor 1 bord Cheesecake Nachos

250 gram aardbeien
250 gram roomkaas
125 milliliter slagroom
50 gram pure chocolade
1 handje kokosnippers
1 rol maria biscuits
1 theelepel poedersuiker

BENODIGDHEDEN

bakpapier
garde





SUPER COOL!

RAKETJE COCKTAIL

Hoe cool is dit? 'Raketje Cocktail' smaakt al naar een Raket ijsje, maar het wordt nog leuker, omdat we er een echt Raket ijsje in serveren.

Uiteraard zorgt het voor smaak, maar ook voor verkoeling. Ijsblokjes zijn daardoor niet meer nodig. Houd je wel zo goed mogelijk aan de verhoudingen voor het beste resultaat.

STAP 1

Zet het Raket ijsje ondersteboven in het longdrinkglas.

STAP 2

Schenk de Bacardi Razz in het glas. Doe dit ook met de sinas. Neem een theelepeltje en houd tegen de zijkant aan de binnenkant van het glas. Schenk de bessenjenever voorzichtig via de lepel erin. De lepel zorgt ervoor dat de bessenjenever niet te wild door het glas gaat. De bessenjenever zal naar de bodem zakken door het verschil in gewicht. Je krijgt op deze manier mooie lagen.

STAP 3

Serveer de Raketje Cocktail ongeroerd. Diegene die het gaat drinken kan door met het Raket ijsje te roeren de smaken mengen. Naast smaak zorgt het ijsje natuurlijk ook voor verkoeling! Win-win situatie!

INGREDIËNTEN

Voor 1 Raketje Cocktail

100 milliliter koude sinas
25 milliliter Bacardi Razz
25 milliliter bessenjenever
1 Raket ijsje

BENODIGDHEDEN

breed longdrinkglas
theelepeltje





RAKET
ROCKET
x12

BROODJE OF BOOTJE?

BOOTJE HETE KIP

Hete kip liefhebbers opgelet! Zie hier... Bootje Hete Kip! Oké we snappen het als je dit twee keer moest lezen haha, maar het is inderdaad een broodje hete kip. Maar door de manier van insnijden lijkt het net een bootje! Dit recept is perfect als lunch en kan ook prima door als avondeten.

STAP 1

Bak het stokbrood in de oven of koop deze al afgebakken. Snijd de kipfilet in kleine stukjes. Bak het rondom bruin in een pan met een beetje olijfolie. Voeg geperste knoflook en blokjes paprika toe.

STAP 2

Als de kip gaar is, voeg je het volgende toe aan de pan: pindakaas, sambal, ketjap en sweet chilli saus. Roer goed door tot één geheel.

STAP 3

Snijd het stokbrood aan de bovenkant in, zodat je een

soort 'bootje' krijgt. Het brood wat je uit het stokbrood haalt kan je straks gebruiken om te dippen.

STAP 4

Snijd de rode ui in ringen. Schep de hete kip in het stokbrood en leg hierop de uienringen. Geef het Bootje Hete Kip kleur met peterselie.





INGREDIËNTEN

Voor 1 groot stokbrood

- 350 gram kipfilet
- 6 eetlepels ketjap manis
- 4 eetlepels sweet chilli saus
- 3 theelepels sambal oelek
- 2 eetlepels pindakaas
- 2 tenen knoflook
- 1 breed stokbrood
- 1 paprika
- 1 rode ui
- olijfolie
- peterselie

LEKKER ANDERS!

CARPACCIO MAALTIJDSALADE

Deze Carpaccio Maaltijdsalade is heerlijk! Carpaccio zelf is natuurlijk al een feestje op zich, maar vlak onze zelfgemaakte pesto ook niet uit... Het is echt de moeite waard om deze pesto zelf te maken!

STAP 1

Kook de fusilli pasta gaar en spoel af met koud water om de garing te stoppen. Tijdens het koken van de pasta kan je verder met de volgende stappen.

STAP 2

Rooster de pijnboompitten goudbruin in een droge koekenpan (voor de pesto en de pasta).

STAP 3

Haal alle blaadjes van de pot basilicum en doe het in de hakmolen. Voeg extra vierge olijfolie toe en hak fijn zodat er wat ruimte ontstaat in de molen. Voeg de geroosterde pijnboompitten en de oude kaas voor de pesto toe. Maak op smaak met versgemalen peper. Mix in een hakmolen tot een heerlijke zelfgemaakte pesto.

STAP 4

Meng wat pesto door de afgekoelde pasta. Je kan hierin zelf bepalen hoeveel je toevoegt. Wij doen later nog wat theelepels pesto op het bord.

STAP 5

Doe de pasta met pesto op de borden. Voeg gesneden zongedroogde tomaten, rucola, plakjes carpaccio, rode uienringen en de resterende pijnboompitten toe. Maak de Carpaccio Maaltijdsalade af met geraspte oude kaas en wat theelepels pesto.

INGREDIËNTEN

Voor 2 Carpaccio Maaltijdsalades

200 gram ongekookte fusilli pasta
120 gram carpaccio
80 gram zongedroogde tomaten
30 gram pijnboompitten
2 handjes geraspte oude kaas
2 handjes rucola
½ rode ui

PESTO

50 milliliter extra vierge olijfolie
30 gram pijnboompitten
1 handje geraspte oude kaas
1 pot basilicum
versgemalen peper

BENODIGDHEDEN

hakmolen





DIT IS GENIETEN

SPECULOOS LASAGNE

Ziet deze Speculoos Lasagne er niet fantastisch uit? De Speculoos Lasagne is heerlijk knapperig als je het direct opeet, maar een dag later is het ook nog goddelijk lekker! Dan zijn de speculooskoekjes namelijk net zo zacht als lange vingers in tiramisu. Genieten!

STAP 1

Halveer de vanilleboon over de lengte en schraap het merg uit de boon. Voeg de mascarpone, slagroom, vanillemerg en suiker samen en klop met een garde lobbig. Het hoeft dus niet helemaal opgeklopt te zijn zoals je vaak met slagroom doet.

STAP 2

Bedek de bodem van een schaal met speculooskoekjes. Verspreid hierover een derde van de crème. Zet de pot speculoospasta in de magnetron voor 30 seconden (of verwarm in een pannetje). Als het goed is, is het nu een saus. Zet anders nog een aantal seconden in de magnetron. Drapeer de saus rijkelijk en op gevoel over de crème.

STAP 3

Herhaal de laatste stap nog twee keer, maar stop na de laatste crème. Doe wat speculoosaus in een spuitzak en spuit een aantal strepen in de breedte.

STAP 4

Hak in een hakmolen een aantal speculooskoekjes tot kruimels. Verdeel over de rand van de Speculoos Lasagne.

STAP 5

Pak een cocktailprikker en trek drie strepen over de lengte. Zorg ervoor dat je tussen deze strepen nog drie strepen de andere kant op kan trekken. Op die manier krijg je hetzelfde effect als wat wij hebben. Leg twee speculooskoekjes bovenop. Genieten dit!

INGREDIËNTEN

Voor 8 personen

500 milliliter slagroom
250 gram mascarpone
250 gram speculoospasta
2 pakken speculooskoekjes
1 eetlepel kristalsuiker
1 vanilleboon

BENODIGDHEDEN

dikke cocktailprikker
hakmolen
keukenmachine of garde
spuitzak



