

# **Symfonie van Domy**

*4 seizoenen in de keuken*



Symfonie van Domy  
*4 seizoenen in de keuken*

Dominique Lucquedey

Schrijver: Dominique Lucquedey  
Coverontwerp: Recepten van Domy

ISBN: 9789402141313

© [www.receptenvandomy.nl](http://www.receptenvandomy.nl)



# Winter

## Voorgerechten

- 6-7 Soupe a l'oignon
- 8-9 Zelfgemaakte pasteitjes met vis ragout
- 10-11 Zuurkool bladerdeeg hapjes
- 12- 13 Aardappelpannenkoekjes met gerookte zalm

## Hoofdgerechten

- 14-15 Varkenshaas in witte wijn-champignons saus
- 16-17 Lasagne met zalm, spinazie en ricotta
- 18-19 Basilicum-Hazelnoot Gnocchi in tomatensaus
- 20-21 Boerenkool-wortel stampot met dadels chutney

## Nagerechten

- 22-23 Sinaasappel platte cake
- 24-25 Panna cotta met gekarameliseerde peer op kruiden noten bedje
- 26-27 Buche de Noël met peer en Nutella
- 28- 29 Carrot Cake



### **Ingrediënten:**

8 grote uien, 300 g runderlappen, 1 teentje knoflook, 1 laurierblad, 1 kruidnagel, peper, 2 grote eetlepels bloem, 200 ml witte wijn, 4 eieren, 100 g geraspte kaas, 3 Rundvleesbouillonblokjes, 1.5 liter water, Margarine

## Soupe a l'oignon

Snijd de uien in halve ringen.

Snijd het vlees in blokjes.

Hak de knoflook fijn.

Rasp de kaas.

Kook de eieren, 9 minuten in ruim water met zout.

Schik de eieren en pel ze af.

Prak de eieren met een vork fijn en zet ze afgedekt, in de koelkast.

Maak de bouillon door 1,5 liter gekookte water te mengen met de laurierblad, de kruidnagel, de bouillonblokjes en de knoflook.

Laat de bouillon 10 minuten langzaam koken.

Verwarm in een grote pan de margarine, voeg de uien toe en bak ze tot ze verkleuren en goudbruin worden.

Voeg het vlees blokjes toe en bak ze samen met de uien nog 10 minuten.

Voeg de bloem toe en bak, 3 minuten mee.

Doe langzaam de bouillon erbij en roer goed.

Voeg de witte wijn toe en breng op smaak met peper. (misschien een beetje zout ook).

Laat de soep 1,5 uur op zacht vuur koken.

Serveer de soep met geraspte kaas, eieren en naast verse gebakken brood.



## **Ingrediënten:**

### **Pasteitjes bakjes:**

2 pakjes bladerdeeg (2 x 10), water, 1 ei, bakpapier, 1 grote en 1 kleine glas

### **Ragout:**

2 pakjes diepvries kabeljauw (2 x 4), 1 bakje garnalen vlees, 1 prei, 2 uien, 2 eetlepels dille, 1 eetlepel peterselie, peper en zout, 1 half flesje witte wijn, 3 eetlepels crème fraîche, 2 bouillonblokjes (kip), 250 ml water, 50 ml melk, 6 eetlepels bloem, 50 g roomboter, bak margarine



## Zelfgemaakte pasteitjes met vis ragout

### **Maak de pasteitjes bakjes klaar:**

Steek uit een plakje deeg, een grote cirkel en leg hem op een bakpapier vel .

Steek uit een tweede plakje deeg nog een grote cirkel en steek uit deze een kleine cirkel.

Bewaar de binnenkant van de kleine cirkel om een hoedje te maken en leg hem op de bakpapier vel. Maak met je vingers de grote cirkel nat en leeg de 2e cirkel op de 1e. Druk met een vork de kleine cirkel in. Klop een eierdooier los en smeer hem met een kwastje op de bakjes. Zet de bakjes en hoedjes op een bakplaat, in de middel van de oven en bak ze 15 minuten op 180 graden.

### **Maak de vis ragout klaar:**

Snijd de prei en de uien in ringetjes. Snijd de champignons in plakjes.

Bak in margarine de prei samen met de uien en de champignons, 5 minuten.

Voeg de vis stukjes toe en bak nog 5 minuten. Maak de bouillon blokjes in kokende water los.

Blus de vis met witte wijn en bouillon. Voeg nu de dille en de peterselie toe en kook op laag vuur nog 5 minuten. Leg een vergiet op een kom en maak je koekenpan met vis leeg en giet het af.

In een pannetje, verwarm de boter. Voeg de bloem toe. Bak, al roerend, de bloem samen met de boter, 2 minuten. Blus langzaam met de bouillon. Wel goed roeren, het mag geen klontje erin komen.

Beetje bij beetje, als je bouillon toevoegt, en goed door roert, wordt de saus vanuit een papje, een lekkere gladde en mooie saus.

Doe nu de vis en de groeten in de saus terug.

Breng op smaak met peper en zout, voeg de garnalen toe en laat de saus nog een paar minuten, zacht koken.

Vul de pasteitjes met de ragout in en zet de hoedjes van deeg op.

Wanneer je aan tafel wil, verwarm de pasteitjes of in de oven of in de magnetron.



### **Ingrediënten:**

50 g zuurkool naturel, 1/2 rode paprika, 2 bos uitjes, 2 theelepels mosterd, 50 g geraspte kaas, 1 klein appel, 3 plakjes gerookte ham, 1 pak bladerdeeg

## Zuurkool bladerdeeg hapjes

Verwarm de oven voor op 225 graden.

Leg de plakjes bladerdeeg uit elkaar op je werkblad en laat ze ontdooien.

Snijd de paprika in stukjes en de bos uitjes in ringetjes.

Pel de appel af en snijd hem in fijne blokjes. Snijd nu de ham in reepjes.

Meng de zuurkool samen met de paprika, de mosterd, de bos uitjes, de kaas, de appel en de ham.

Snijd elk plakje bladerdeeg in vier vierkantjes.

Leg op elke vierkantje een balletje van het zuurkool mengsel.

Vouw de hapjes schuin dicht en plak de randen met water op elkaar.

Leg de hapjes op een rooster met bakpapier.

Bestrijk de hapjes met losgeklopt ei en bak in 20 minuten in de oven krokant en mooi bruin.