

Receptenaccessoires:  
Nooit gedacht, maar  
toch echt lekker!

Receptenaccessoires:  
Nooit gedacht, maar  
toch echt lekker

Wendy Somers-van  
Gils

Schrijver: Wendy Somers-van Gils

Coverontwerp:

ISBN: 9789402163575

© <Wendy Somers-van Gils>

## Voorwoord

Mijn grote wens was om ooit een kookboek te schrijven en vaak werd dit ook door anderen aan gemoedigd. Maar een boek schrijven, zou ik dat wel kunnen? Ik werd heen en weer geslingerd tussen dromen, fantaseren en twijfels, maar uiteindelijk heb ik toch de grote stap durven zetten.

Al deze recepten heb ik zelf bedacht en de inspiratie kreeg ik door te lezen in vakbladen, het bezoeken van beurzen, op mijn werk of als ik ergens ging eten. Maar soms ook zo uit het niets. Wat ik belangrijk vind is dat de gerechten toegankelijk zijn voor iedereen. De ingrediënten moeten betaalbaar zijn, gemakkelijk te verkrijgen en de gerechten eenvoudig te bereiden.

Ik wens u veel lees- en kookplezier!

Een smakelijke groet van  
Wendy Somers- van Gils

# **1 Hoofdstuk 1 Voorgerechten**

## Amuse van rijstsalade, gerookte kipfilet, geitenkaas en honingthijm



### Recept voor 10 personen

#### Ingrediënten:

- 100gr. Witte rijst
- ½ rode paprika
- ¼ komkommer
- Kerrie
- Peper
- Zout
- 100gr. Gerookte kipfilet
- 100 gr. Geitenkaas
- Thijm
- 10 theelepels honing

#### Bereidingswijze:

- Kook de rijst met de kerrie en laat deze afkoelen.
- Snijd de gerookte kip, paprika en komkommer in kleine blokjes.
- Meng deze met de afgekoelde rijst en breng dit op smaak met peper en zout.
- Snijd de geiten kaas in iets grotere blokjes.
- Meng de honing met de thijm.
- Doe op ieder amuse lepel een beetje van de rijstsalade.
- Leg hier vervolgens het blokje geitenkaas er op en doe dan een beetje van de honingthijm er op.
- Klaar om te serveren.

## Carpaccio met gebakken paddenstoelen en truffelmayonaise



### Recept voor 4 personen

#### Ingrediënten:

- 300gr carpaccio
- 250gr gemengde paddenstoelen, gesneden
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 mespuntje peper
- Zonnebloemolie
- 20cc mayonaise
- 2 theelepels truffel, fijn gehakt
- 4 plukjes rucola, gewassen
- 2 zakjes pijnboompitten

#### Bereidingswijze:

- Rooster kort de pijnboompitten en laat deze afkoelen.
- Kruid de paddenstoelen met de peper en paprikapoeder.
- Verhit een beetje olie in een pan en bak hier in de gemengde paddenstoelen en laat deze ook afkoelen.
- Voeg de truffel toe aan de mayonaise en goed mengen.
- Verdeel de carpaccio over de borden.
- Doe hier een schepje paddenstoelen op, dan 3 toefjes truffelmayonaise, een plukje rucola en dan bestrooien met de geroosterde pijnboompitten.
  
- Ik heb de mayonaise zelf bereid, het recept is als volgt:

- Doe een eierdooier in een beslagkom, een theelepel mosterd, een mespuntje peper, een mespuntje zout en een scheutje azijn.
- Voeg langzaam al roerende de zonnebloemolie toe tot er een dikke massa ontstaat. Het is belangrijk goed en snel te roeren of eerder te kloppen.



## Courgette rolletjes met tonijn en ricotta



### Ingrediënten:

- 1 courgette
- 1 blikje tonijn
- 1 potje ricotta
- 10cc olijfolie

### Bereidingswijze:

- Snijd de courgette in dunne plakken over de lengte.
- Meng de tonijn met de ricotta.
- Verhit de olijfolie in een pan en bak hier in heel kort de plakken courgette.
- Laat deze afkoelen.
- Schep op de plakken courgette een beetje van het mengsel van tonijn en ricotta en rol de plakken courgette op.
- Zet ze vast met saté prikkers.

Gerookte kip met warme geitenkaas, geroosterde pijnboompitten en honing op een bedje van rucola



Voor 5 personen

Ingrediënten:

- Rucola
- 250gr. Gerookte kip
- 250gr. Zachte geitenkaas
- Geroosterde pijnboompitten
- Honing

Bereidingswijze:

- Snijd de gerookte kip in blokjes
- Leg een beetje rucola op een bordje en doe de gerookte kip er bovenop
- Verwarm kort de geitenkaas in oven of magnetron
- Doe de warme geitenkaas over de gerookte kip
- Strooi een beetje de geroosterde pijnboompitten er over en schenk er een beetje honing over
- Gelijk serveren

## Forel op een bedje van komkommer zalmousse



### Ingrediënten:

- 200gr zalm
- 1/8 komkommer
- 1 potje kappertjes
- 75cc crème fraîche
- 3 takjes dille
- 1 mespuntje peper
- 1 mespuntje zout
- 1 eiwit
- 3 plakjes citroen in vieren gesneden
- Rucola
- Alfa alfa
- Gefrituurde wrap reepjes

### Bereidingswijze:

- Snijd de zalm en komkommer in stukjes en doe deze in de blender samen met de dille, crème fraîche, een deel van de kappertjes, peper en zout en maal dit fijn.
- Klop het eiwit op en voeg hierbij de zalm komkommer mengsel toe en roer dit rustig door elkaar.
- Snijd de forellen in dunne reepjes.
- Schep de mousse op de bordjes en leg hier op de reepjes forel.
- Garneer de bordjes met de kappertjes, rucola, alfa alfa, citroen en wrap reepjes.