

Bunzlau Castle



Stoer en lekker koken voor familie en vrienden



Inhoud

Voorwoord	7	Zwaardvis met kappertjes en rode ui	101
Intro	11	Makreel uit de oven	103
Voorraadkast	13	Vegetarische gerechten	105
Voorgerechten	15	Tarte tatin met kastanjechampignons	109
Tomat gevuld met oousocus	19	en knoflook	
Tartaar van haring met lente-ui, appel en aardbei	23	Tomaten ricotta taart met verse oregano	111
Sint-jakobeschelpen in tijgermelk	27	Gevulde puntpaprika	113
Pasta met garnalen en citroenrasp	31	Groentelasagne	117
Soepen	33	Gevogelte	119
Onvervalst makkelijk pittig lentesoepje	37	Gestoofde kippendijen met krieltjes in bier	125
Oosterse wortelsoep	41	Faestelijke patrijs in rode port met uitjes	127
Soep van geroosterde tomaten	45	Kip met bruine suiker uit de oven	129
Knoflook-aardappelsoup	49	Eendenborst in sinaasappelsaus	133
Groentegerechten	51	Vlees	135
Slowcooking uien	53	Varkenslende met tutti frutti	139
Wortelen uit de oven	59	De lekkerste klassieke lasagne	141
Geroosterde rode biet	63	Indrukwekkende lamsbout	143
Tomat uit oven	65	Runderstoofpot in rode wijn	147
Witlof, venkel, spruitjes met gekaramelliseerde peer	69	Salades	149
Bijgerechten	71	Salade van rode biet met sinaasappel, rode ui en granaatappel	153
Roseval aardappels met knoflook en rozemarijn	75	Carpaccio van Courgette	157
Knoflookrisotto met Parmezaan	79	Salade van spinazie en avocado	159
Zoete aardappel uit de oven	83	Salade van komkommer, dadels en dille	163
Aardappelsoufflé met Parmezaanse kaas	87	Nagerechten	165
Visgerechten	93	Chocolade mud cake voor Bunzlau Castle	169
Zalm op zijn lekkerst	97	Gevulde perziken	171
Branzino met knoflook en citroen	99	Affogato	175
		Sinaasappelschijven met yoghurt en honing	179
		Arretjes cake	183



Soep van geroosterde tomaten

Vorbereiding:

10 minuten

Oventemp: 19 °C

Oventijd: 40 + 30 minuten

Voor 6 personen

heb je nodig:

1,5 kilo rijpe biologische
(tros)tomaten
2 kleine rode uien
2 rode paprika; in stukken
10 tenen knoflook; gepeld
scheut olijfolie
1,5 l groentebouillon
1 el tijmblaadjes
peper en zout
basilicumblaadjes om
te gameren
Parmezaanse kaas

Doe de tomaat, ui, knoflook en paprika in een grote ovenschaal samen met een scheut olijfolie en de tijm.

Rooster de groenten 40 min in de oven. Haal de schaal uit de oven en giet er twee soeplepels bouillon overheen, roer alle aanbaksels los en zet de schaal nog eens een half uur in de oven.

Pureer de groenten met de rest van de bouillon in de blender of met staafmixer tot de gewenste structuur. Breng op smaak met tijm, peper en zout.

Garneer met wat basilicumblaadjes en serveer met wat snippers Parmezaanse kaas.

Lekker met afgebakken focacciabrood met extra zwarte olijven.





Aardappelsoufflé met Parmezaanse kaas

Als je de soufflé-schaaltjes goed invet, daarna bestrooit met bloem en - als de schaaltes gevuld zijn - je vinger langs de bovenrand haalt, kan een soufflé niet mislukken. Tenminste....als je de andere gouden soufflé-regel niet vergeet; laat de ovendeur dicht tijdens het rijzen van de soufflé.

Vorbereiding:

30 minuten

Oventemp: 200°C

Oventijd: 25 minuten

Voor 6 personen

heb je nodig:

60 gram boter (waarvan 10 g om schaaltes in te vetten)

150 ml melk

2 teentjes knoflook; geperst

4 el Parmezaanse kaas

4 eieren; gesplitst

2 el gesneden peterselle

nootmuskaat

zout en peper

Kook de aardappels in 20 min gaar. Giet ze af en pureer ze met de melk en boter, knoflook en de Parmezaanse kaas. Roer er dan een voor een de eidociers doorheen. Daarna de peterselle. Maak op smaak met nootmuskaat, zout en peper.

Klop de eiwitten tot pieken. Spatel deze voorzichtig door het aardappelmengsel. Vul de ingevette vormpjes voor twee derde. Zet ze 25 min in de oven op 200°C. Laat de soufflé in de oven mooi rijzen en houd de deur van de oven gedurende het rijzen dicht! Serveer direct met een takje peterselle.



Affogato:
het meest
simpele
toetje ooit

