

PENNE ALL'ARRABIATA (door groep Johan)

KOUDE SPIRELLI MET RUCOLA TOMAAT EN KAPPERTJES (door groep Johan)

Boodschappenlijst groep Johan achteraan

Polenta spiesjes



Ingrediënten

- 625 ml water
- 75 gr gerapte kaas
- 160 gr polenta
- verse basilicum blaadjes
- 20 tomaatjes
- peper en zout
- 20 mozzarellaballetjes
- bakpapier
- 20 prikkers

Bereiding

Verwarm de oven op 220 graden. Breng 625 ml water met een snufje peper en zout aan de kook. Voeg de polenta toe en kook 5 minuten op laag vuur. Laat de polenta daarna nog 5 minuten in het water wellen met het vuur uit.

Doe de polenta in een kom en laat afkoelen. Maak je handen vochtig en maak balletjes van de polenta. Leg deze op een met bakpapier bekleedde bakplaat en druk iets plat. Maak 20 balletjes en bestrooi deze met wat kaas. Bak ze 10 min in de oven tot de kaas gesmolten is en laat daarna iets afkoelen.

Prik een balletjes mozzarella, basilicum blaadje, tomaatjes en een polenta rondje aan een prikker.

Rijstballetjes met pistache en scampi's



Ingrediënten

8 scampi's, in kleine stukjes
1 teentje look, fijngehakt
1 handje bladpeterselie, fijngehakt

peper - zout

olijfolie

Voor de risotto:

1 l visbouillon
500 gr risottorijst
2 rode uien, fijngehakt
1 scheut witte wijn

1 scheut olijfolie
basilicum
dille
peper - zout

Extra voor de balletjes:

200 gr pistache
Voor het paneermeel: 200 gr paneermeel
200 gr pistache

Bereiding

Maak de scampi's en pistachenoten:

Bak de scampi's heel kort aan in een scheutje olijfolie. Kruid met peper en zout en voeg de knoflook en de peterselie toe. Hou het bakvocht bij voor de risotto. Maal de pistachenoten fijn voor de risotto en het paneermeel.

Maak de risotto:

Maak, 35 minuten voor je aan de risotto begint, de visbouillon volgens het basisrecept. Bak de ui aan in olijfolie, voeg de rijst toe en laat kort meestoven. Blus met witte wijn. Giet een scheutje visbouillon en het bakvocht van de scampi's bij de rijst. Roer de rijst tot de bouillon is opgenomen. Herhaal deze werkwijze tot de rijst beetbaar is. Dit duurt ongeveer een kwartier. Voeg de fijn gemalen pistache vanaf het begin toe en de scampi's wanneer de risotto halfgaar is. Is de risotto bijna beetbaar, kruid hem dan af met zout, peper, basilicum en dille.

Maak de rijstballetjes:

Smeer de risotto uit op een werkblad en laat een uur tot anderhalf uur rusten. Zodra de risotto koud is, maak je rijstballetjes. Rol balletjes in je handpalm. Paneer de rijstballetjes. Hiervoor gebruiken we een mengsel van pistache en paneermeel. Frituur de balletjes in voorverwarmde arachideolie op 170 graden gedurende 8 minuten.

Boodschappenlijstje Groep Kim

- 75 gr gerapte kaas
- 200 gr pistache noten (1 doosje)
- 200 gr paneermeel (1 doosje)
- 160 gr polenta
- 500 g risottrijst (1 doosje)
- 1 visbouillon
- 2 rode uien
- 20 tomaatjes
- 20 mozzarellaballetjes
- 8 a 10 scampi's
- 1 bol knoflook
- olijfolie
- peterselie
- verse basilicum blaadjes
- Basilicum
- Dille
- Scheut witte wijn
- Bakpapier
- 20 prikkers

Carpaccio van rosbief, waldorf-stijl

Ingrediënten

- 24 sneetjes gebakken rosbief
- 200 g blauwschimmelkaas (naar smaak)
- 12 plakjes peperkoek
- 1 knolselder
- 1 bussel waterkers
- 1 appel (bv. Jonagold)
- enkele takjes dragon
- ½ bussel bieslook
- 12 zure augurken
- 60 g walnoten



- 6 eetlepels mayonaise (naar smaak)
- 4 koffielepels mierikswortelpasta
- scheutje balsamico
- scheutjes fijne olijfolie
- klont boter
- peper
- zout
- grof zeezout (bv. fleur de sel)

Bereiding

1. Schil het stuk knolselder en rasp de groente fijn met een klassieke groenterasp. (Voor een 'professioneler' resultaat kan je hiervoor ook een mandoline gebruiken en de plakjes knolselder aansluitend in julienne snijden.)
2. Doe de geraspte knolselder in een ruime mengkom, voeg wat mayonaise toe en roer. Overdrijf niet met de mayonaise!
3. Schep er een beetje mierikswortelpasta bij, roer en proef. Beslis of je houdt van meer pit.
4. Hak de zure augurken in fijne stukjes en roer ze door de seldersalade.
5. Spoel de dragon, pluk de blaadjes los en hak ze fijn. Snipper ook een redelijke portie bieslook fijn en meng de groene kruiden door de salade.
6. Kruid de salade met peper van de molen en wat zout, proef en als je tevreden bent, zet de salade dan koel.
7. Snij de plakjes peperkoek in kleine dobbelstenen. Smelt een flinke klont boter in een braadpan op een matig vuur. Bak daarin de blokjes peperkoek knapperig. Schud de pan regelmatig op en kijk uit want bakken is een kwestie van minuten. Leg een vel keukenpapier op en bord en giet de croutons van peperkoek erop. Laat ze even uitlekken.
8. Schik de plakjes rosbeef op de grote vlakke schaal waarop je wil serveren. Doe het helemaal carpaccio-stijl.
9. Strooi over elk sneetje vlees een beetje grof zeezout (bv. fleur de sel) en peper van de molen. Witte peper is in dit geval ook zeer aan te raden. Sprenkel er ook wat fijne olijfolie over.
10. Verdeel hoopjes van de knolseldersalade kriskras verspreid over het vlees. Serveer de rest van de knolseldersalade apart.
11. Verbrokkel het stukje blauwe kaas en de walnoten en strooi beide over de schotel.
12. Snij de appel in kwarten en verwijder het klokhuis. Verdeel de stukken appel in gelijke partjes en schik ze op de carpaccio van rosbeef.
13. Strooi lauwe croutons van peperkoek over de bereiding.
14. Spoel de waterkers schoon en strooi fijne pluksels over de schotel. Druppel er tenslotte wat balsamico overheen en een likje fijne olijfolie.

15. Presenteer de schotel aan je gasten en serveer de rest van de knolselderremoulade er apart bij.

Opmerking: als hapje kan je eventueel de sneetjes rosbief oprollen met de verschillende ingrediënten er tussen in.

BRON: <https://dagelijksekost.een.be/gerechten/carpaccio-van-rosbief-waldorf-stijl>

Italiaanse tomatensoep met mascarpone

Ingrediënten

- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 3 el olijfolie
- 1,5 kg romatomen
- 70 gr tomatenpuree (blik)
- 3 kippenbouillontabletten
- 1 liter water
- 250gr mascarpone
- 100 gr rode pesto
- 15 gr verse basilicum



Bereiding

1. Snipper de ui en snijd de knoflook fijn.
2. Verhit de olie in een grote soeppan. Fruit de ui en knoflook ca. 2 min. zachtjes.
3. Snijd de tomaten in blokjes. Voeg ze met de tomatenpuree toe en laat alles ca. 5 min. zachtjes smoren.
4. Verkruiemel de bouillontabletten erboven en voeg het water (1l) toe. Breng het aan de kook en laat ca. 10 min. zachtjes koken.
5. Roer de mascarpone erdoor.
6. Pureer het met de staafmixer tot een gladde soep.
7. Schenk het boven een andere pan door een zeef.
8. Roer de helft van de pesto erdoor en warm al roerend ca. 2-3 min. zachtjes mee.
9. Breng de soep op smaak met peper en zout.
10. Snijd het basilicum in reepjes. Verdeel over de kommen. Voeg de rest van de pesto toe en strooi het basilicum erover.

BRON: <https://www.ah.be/allerhande/recept/R-R312334/italiaanse-tomatensoep-met-mascarpone>

Traditionele lasagne

Traditionele werkwijze volgens recept van Lieven.

Ingrediënten voor 10 personen.

Bolognesesaus

- Smelt een klont boter in een sauspot en stoof hierin de ajuinen en de look in aan.
- Voeg het gehakt toe en roer onmiddellijk en flink door elkaar zodat het vlees mooi van mekaar gaat en er geen dikke stukken gehakt in de saus achterblijven.
- Voeg de groenten (brunoise) toe en de passate bij in de pot en roer met houten lepel.
- Kruid goed af met peper, zout, oregano, provensaalse kruiden, ... en voeg een voeg een laurierblad toe. Laat 20 minuten pruttelen zonder deksel tot zoveel mogelijk vocht verdampt.

Bechamelsaus

- Smelt de boter en doe er de bloem bij. Klop met een garde door elkaar en wacht tot de bloem droger wordt.
- Neem de pot van het vuur en voeg onder voortdurend roeren beetje bij beetje de melk toe.
- Breng aan de kook en laat even doorkoken.
- Haal de pot van het vuur en meng de helft van de gemalen kaas door de saus. Kruid de saus naar smaak met peper, zout en muskaatnoot.

Afwerking

- Verwarm de oven voor op 180°.
- Giet een dun laagje kaassaus op de bodem van de ovenschotel. Leg daarop een eerste laag van de droge lasagnevellen. Schik ze als dakpannen, maar let erop dat de vellen elkaar niet te veel overlappen. Zo vermijd je te dikke lagen pastadeeg.
- Schep er de eerste laag tomatensaus met gehakt bovenop (een cm dik) en strijk ze egaal uit over het hele oppervlak van de schotel.
- Schik hierbovenop een tweede laag lasagnevellen. Vervolgens tomatensaus met gehakt, lasagnevellen, afwisselend. Bouw de lasagne verder op tot de ovenschaal net niet gevuld is.
- Zorg ervoor dat bovenaan een laagje van de tomatensaus ligt.
- Schenk nu de rest van de kaassaus in de schotel en verdeel ze egaal over de hele oppervlakte van de schotel. Strooi de rest van de gemalen kaas er overheen.

Boodschappenlijstje

60 lasagnevellen
750 gr gemalen kaas
2l melk
150gr boter
150gr bloem
1,5l passata
3 grote uien
4 teentjes look
1,250kg gemengd gehakt

2 courgetten
2 wortelen
2 rode paprika
tijm
laurier
basilicum
provensaalse kruiden
oregano
pepper
zout
muskaatnoot

Vegetarische lasagne

Vorbereiding

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Snipper de ui.

Spoel de aubergines en snij in dunne plakjes.

Snij de mozzarella in plakjes.

2. Fruit de ui in olijfolie. Voeg de tomatenblokjes toe en breng op smaak met peper, zout en tijm. Laat 5 minuten sudderen en afkoelen.

3. Bak de aubergines in olijfolie aan Stel je vraag aan ons team!

beide kanten goudbruin.

4. Smelt de boter en roer er de bloem door. Schenk er al roerend de melk bij en laat indikken. Vermeng met de parmezaan en breng de kaassaus op spaak met peper, zout en nootmuskaat.

5. Neem een diepe ovenschaal en schenk er een laagje kaassaus in. Verdeel er de helft van de lasagnevellen over. Schenk er tomatensaus op en beleg met de helft van de aubergines. Herhaal dit alles nog een keer, en eindig met plakjes mozzarella.

6. Zet 45 minuten in de oven en garneer met basilicum.

Boodschappenlijstje voor 10 personen (zal voldoende zijn – bedoeling is lasagnehapje)

lasagnevellen 30

tomatenblokjes (blik) 1500 g

aubergines (in dunne plakjes) 5

ui (gesnipperd) 2.5

mozzarella (in plakjes) 5 bolletjes

parmezaan (geraspt) 100 g

bloem 125 g

boter 125 g

melk 1.25 l

olijfolie

vers basilicum 2.5 handje

tijm 12.5 kl

nootmuskaat

zout

peper

DESSERT

Panna cotta met limoen (geen ingrediënten nodig, Jan gaat thuis op voorhand maken om te testen)

Ingrediënten voor 16

- 300cl melk
- 300cl room
- 24 gelatineblaadjes, geweekt
- 800gr fijne kristalsuiker
- 8 limoenen, geraspte schillen

Bereiding

Doe de melk, room, suiker en limoenschillen in een pan. Breng op een zacht vuur aan de kook. Neem de pan van het vuur en laat even afkoelen. Roer er de geweekte en uitgeknepen gelatineblaadjes onder tot ze opgelost zijn.

Verdeel het mengsel over individuele potjes. Laat opstijven in de koelkast.

Stort de panna cotta uit op borden. Bestrooi met wat geraspte limoenschil. Eventueel serveren met coulis van framboos.

Torta di more – Bramentaart

Ingrediënten voor 1 taart (8 personen)

- 1 rol kruimeldeeg
- 1 vanillestokje
- 500gr mascarpone
- 10cl room
- 3 eetlepels suiker
- 3 eetlepels grappa of vin santo
- 300gr bramen
- 2 eetlepels bramen- of frambozenconfituur
- een handvol muntblaadjes

Bereiding

Vet een springvorm in met boter. Bekleed met het kruimeldeeg en zet een uur in de vriezer. Bak nadien de taartbodem in de oven op 180° gedurende 12 minuten.

Splijt het vanillestokje, schraap er de zadjes uit. Meng met de mascarpone, room, suiker en grappa. Klop tot een glanzende massa.

Smeer de crème over de afgekoelde taartbodem en bedek met de vruchten. Verdun de confituur met enkele lepels water. Kwast er de vruchten mee in. Bestrooi voor het serveren met muntblaadjes.

Boodschappenlijstje DESSERT

- 2 rol kruimeldeeg
- 1 vanillestokje
- 500gr mascarpone (2 maal)
- 20cl room
- 3 eetlepels grappa of vin santo
- 500gr bramen of ander rood fruit of bosbessen (laatste heb je in de colruyt in 500gr)
- 1 klein potje bramen- of frambozenconfituur
- een potje munt