

DE RECEPTEN VAN MAGDA

Onze eigen ‘keukenprinses’ Magda levert iedere maand een heerlijk recept van een gerecht waarvan de ingrediënten (voor een deel) in onze winkel zijn te vinden. We hebben ze in dit document voor u verzameld. Ze zijn gerangschikt op alfabetische volgorde. In het overzicht hieronder kunt u alvast kijken of er een recept bij is waarmee u meteen aan de slag wilt.

- Aardappeltjes met schil uit de oven
- Aardappeluiensoep
- Artisjok dip (voorgerecht)
- Asperges (gefrituurd) met remoulade saus
- Baba ganoush (gerookte aubergine dip)
- Babi pangang met zoetzure saus
- Barbecuesaus en peper limoenaioli
- Bobotie (Zuid-Afrikaanse gehaktschotel)
- Boerenkool met spaghetti
- Coq au vin (kip in rode wijn)
- Gazpacho (Spaanse koude groentensoep)
- Gehaktbrood in ‘ut zoer’
- Goulash
- Granita van watermeloen
- Harira
- Hutsstoofpotje met witlof
- Indiase curry van varkensfilet
- Kaassaus (van Heston Blumenthal)
- Kip (Elzasser) in Riesling-wijn
- Kip gefrituurd: Southern fried chicken
- Kippenlevermousse met walnoten
- Kippenvleugels met knoflook en parmezaanse kaas
- Kippetje uit de oven
- Kipschnitzel met een krokante korst van cornflakes
- Kipvleugels met knoflook en citroen
- Konijn in rode wijn (tip voor de kerst)
- Konijn op Vlaamse wijze (een klassieker)
- Konijnenstoofpot met witte wijn en gesmoorde witlof
- Königsberger Klopse (gekookte gehaktballetjes in citroensaus met kappertjes)
- Lamsbout
- Lamsburger met mosterd en warme tomaat
- Lamsgehaktballetjes met citroen en yoghurt
- Mac & Cheese (macaroni en kaas)
- Moussaka
- Mousseline van knolselderij, aardappelen en appel
- Mulligatawny soep
- Ossenstaartsoep (heldere, Oxtail Clair)
- Osso buco (gesmoorde kalfsschenkel) met Gremolata
- Ovenschotel met aardappel en savooiekool
- Paprika pickles (zoetzuur)
- Pastinaaksoep met bouquet garni, stukjes pittige lamworst en knoflookbrood

- ‘Pflute’ van aardappelen
- Rabarbercompote
- Ragu bolognese voor lasagna of andere pasta’s
- Sassoun
- Savoieekool (romig) met biefstukje en peterselie-aardappeltjes
- Schorseneren
- Seniyeh
- Spaghetti alla Carbonara (spaghetti met ei en baconsaus)
- Stifado
- Stoofvlees (warm winters)
- Surinaams tafelzuur
- Tex-mex biefstuk met guacomole en gegrilde zoete aardappeltjes
- Tigania (varkenshaas met prei en gesmolten kaas)
- Tomaatjes (gedroogde) uit de oven
- Uiensaus van gesmoorde uien uit de oven
- Uiensoep (Franse)
- Witlofsalade met sinaasappel, walnoten, feta en zwarte olijven
- Zuurkoolschotel met aardappels en stooflapjes
- Zweedse balletjes
- Zweedse ‘Hasselback’ aardappels

Aardappeltjes met schil uit de oven

Neem een pond nieuwe kleine aardappeltjes, was en droog ze.

Hak een takje verse rozemarijn in stukjes (alleen de blaadjes), haal van een aantal takjes tijm de blaadjes af en hak een paar takjes oregano fijn. Meng dit met ongeveer 1 dl goede olijfolie, twee geperste knoflooktenen, zout en peper. Hussel dit goed door de aardappeltjes en doe het geheel in een ovenschaal. Verwarm de oven op 200 graden en gaar de aardappeltjes ongeveer 20 minuten. Voor wat grotere natuurlijk langer, roer ook af en toe de aardappeltjes om.

Smaakt bij bijna alles!

Aardappeluiensoep

Na de voor sommige mensen dure maanden bereiden we deze hartverwarmende soep, goedkoop en lekker winters. Snij 500 gram uien en fruit deze zacht in 50 gram boter, met een teentje knoflook. Schil intussen 500 gram kruimige aardappels en snij deze in blokjes. Was ze grondig en doe ze bij de uien. Laat even zachtjes stoven samen, en voeg dan 1½ liter goede bouillon erbij. Kies voor wat je lekker vindt, groente-, rundvlees-, tuinkruiden-, ... (wat je wil, alles mag).

Laat alles aan de kook komen en controleer na twintig minuten of het goed gaar is. Dan met de staafmixer mixen. Maak op smaak met 100 gram oude kaas, nootmuskaat, witte peper en eventueel zout. Voor de luxevariant meng je wat room door de soep. Spekjes erdoor zijn ook lekker. Serveren met toast of gewoon brood.

Artisjok dip (voorgerecht)

Deze dip maak je in een keukenmachine. Met een staafmixer lukt het ook, maar dat is wat meer gedoe.

Doe achtereenvolgens 200 gram mayonaise, 150 gram zure room, 100 gram gemalen belegen cheddar (of belegen boerenkaas) en 25 gram gemalen parmezaanse kaas in de keukenmachine. Snij een kwart van een ui (medium formaat) in kleine stukjes, rasp twee knoflookteentjes en maak ze heel fijn. Doe ook dit in de keukenmachine.

Laat intussen een blik artisjokken goed uitlekken. Pak een goed merk, want goedkope artisjokken kunnen nogal eens een harde buitenkant hebben. Doe ook dit in de keukenmachine. Voeg zout en peper toe en laat dit alles tot een mooie crème draaien. Maak op smaak naar eigen inzicht. Een drup citroensap erbij? Ook heerlijk! Het is heel leuk om deze dip in slablaadjes op te dienen. Vooral romeinse sla is heel stevig.

Servereer op een plateau of een grote rustieke houten plank met allerlei rauwe groenten (radijs, komkommer, etc.), gekookte eitjes, geroosterd brood, wat garnaaltjes, etc.. Zo heb je een heerlijk fris voorgerecht.

Asperges (gefrituurd) met remoulade saus

Een lekker voorgerecht voor vier personen en eens wat anders dan de normale gekookte asperges. Ik reken dan drie asperges per persoon, maar meer kan ook natuurlijk, afhankelijk van je eetlust.

Schil twaalf niet te dikke, maar zeker niet te dunne, asperges. Snijd ze aan de onderkant op dezelfde lengte af. Zet een bordje klaar met bloem, een diep bord met geklopte eitjes met wat nootmuskaat, en een bord met grof broodkruim (Panko bij de Toko). Strooi wat zout over de asperges en haal ze door de bloem, vervolgens door het ei en dan door het broodkruim. Frituur ze mooi goudbruin op 170 graden en laat ze uitlekken op keukenpapier. Heel lekker met remoulade saus. Die kun je kopen, maar maak ze eens zelf!

En dat doe je zo. Prak een hardgekookt eitje fijn en meng dit door 350 ml goede mayonaise (zelf maken kan ook). Vervolgens een eetlepel gehakte peterselie, bieslook, dragon en mosterd toevoegen. Gebruik verse kruiden, niet gedroogd dus. Voeg vervolgens een ragfijn gesneden sjalotje toe, twee eetlepels gehakte kappertjes en vier eetlepels gehakte augurkjes, met wat witte peper.

Deze saus is ook lekker bij vis. Alles naar eigen smaak... niks moet, alles mag!

Baba ganoush (gerookte aubergine dip)

De zomer is begonnen, dus tijd voor de barbecue. Bij deze het recept voor een heerlijke aubergine dip. Op mijn werk mijden mensen deze ietwat gerimpelde groenten... maar voor deze dip zijn ze heel lekker.

Zet de oven aan op 180 graden. Neem ongeveer 650 gram aubergines, snij ze in de lengterichting door midden. Snij vervolgens voorzichtig een kruis in het vruchtvlees en smeer de beide helften in met wat olijfolie en zout.

Leg de twee helften op de bakplaat in de oven met de vleeskant naar boven en laat ze mooi roosteren. Draai ze wel af en toe om. Aubergine moet goed gaar zijn, dus als daarvoor meer tijd nodig is, doen! Als de schil zwart wordt, is dat alleen maar goed, dat zorgt voor de rokerige smaak. Na enige tijd zal de schil een beetje papierachtig worden.

Meng intussen het sap van een citroen en twee eetlepels tahini-pasta (sesamzaadpasta, goed verkrijgbaar bij de Marokkaanse winkel of een goede supermarkt). Daarbij komen twee heel fijngehakte knoflooktenen, een theelepel komijn, twee eetlepels gehakte munt en platte peterselie. Hou wat over voor de garnering.

Laat de gare aubergine afkoelen en schraap het vruchtvlees eruit. De schil wordt niet gebruikt. Meng dit alles door de bovenstaande dressing, eventueel in de foodprocessor. Breng op eigen smaak met meer citroensap en/of zout.

Serveer in een mooi schaaltje, met wat munt en peterselie, mooie olijfolie, granaatappelpitjes en een snuffje chilipoeder of zwarte peper. Lekker met brood om te dippen, of op vlees van de barbecue. Niks moet, alles mag.

Babi pangang met zoetzure saus

Snijd 500 gram schouderkarbonade (van varkensvlees) in lange reepjes, met de draad van het vlees mee (TIP: rauw vlees snijd je het beste zo, gaar vlees snijd je het beste tegen de draad in). Snipper een ui en 2 teentjes knoflook. Vervolgens voeg je toe 2 eetlepels droge sherry, 1 theelepel Five spice poeder (verkrijgbaar bij de toko of supermarkt), 1 eetlepel zoete ketjap, 1 eetlepel arachideolie, een kleine theelepel bruine suiker, zout en witte peper. Dit alles meng je samen tot een marinade. Masseer het door het vlees en laat het zeker drie uur marineren.

Langer mag ook.

Voor de zoetzure saus meng je 2 deciliter water, 3 eetlepels tomatenpuree, 1 theelepel azijn en een kleine theelepel bruine suiker. Laat dit mengsel 10 minuten pruttelen en bind de saus met 2 theelepels maizena en wat water.

Intussen rooster je de varkensreepjes in de oven, onder de grill, niet op het hoogste rek. Blijf er even bij en schep af en toe goed om. Laat de reepjes mooi bruinen. Dat kan snel gaan.

Iedere oven is anders, dus let op dat het vlees niet verbrandt.

Serveer het vlees met de saus, witte rijst en/of noedels, lekker tafelzuur of wat je maar wil. Maak ook af naar eigen smaak. Niks moet alles mag.

Barbecuesaus en peper limoenaioli

Het is weer zomer. Tijd voor de barbecue. In ons recept van de maand daarom deze keer twee zelfgemaakte sausjes.

Barbecuesaus

Meng 1dl goede kwaliteit (biologische) ketchup met 1 dl water , 2 theelepels dijon mosterd, 1theelepel zout, ½ theelepel chilipoeder, 2 super fijn gehakte knoflooktenen en ½ dl citroensap. Voeg vervolgens toe: 1 eetlepel donkerbruine basterdsuiker, 2 eetlepels goede olijfolie, 2 eetlepels worcestershire saus, een kwart theelepel komijnpoeder en 1 theelepel zwarte gemalen peper. Meng goed door elkaar, laat het langzaam aan de kook komen en laat het op zacht vuur 15 minuten pruttelen. Lekker bij rood vlees.

Om de saus langer te bewaren doe je deze in een steriele pot. Goed afsluiten en in de koelkast.

Peper limoenaioli

Doe in een keukenmachine 1 uitgeperst knoflookteentje met 1 theelepel zout, 1 groot ei en een eidooier, en laat even goed draaien. Voeg tijdens het draaien met een dun straaltje 2½ dl arachideolie toe tot je een stevige mayonaise krijgt. Dan de ‘zeste’ (dun geraspte schil) van een limoen toevoegen plus het limoensap en een rood fijngehakt spaans pepertje.

Vind je zelf mayonaise maken te lastig, neem dan een goede kant-en-klare en voeg daar de bovengenoemde hoeveelheden knoflook, zeste, limoensap en het pepertje aan toe en laat het even goed trekken. Maar zelf maken is wel heel lekker.ekker bij kip en vis.

Bobotie (Zuid-Afrikaanse gehaktschotel)

Bak in wat plantaardige olie een grote gesnipperde ui en 2 gehakte knoflookteentjes zacht aan. Voeg 1eetlepel kerriepoeder en 1 eetlepel kurkuma toe, smoor zachtjes en roer af en toe om.

Bak in een andere pan 1kilo rundergehakt bruin aan en meng dat met het uien-kruidentmengsel. Voeg zout en peper toe naar smaak, en drie laurierblaadjes. Daarna 2 eetlepels (ongezoete) abrikozenjam met stukjes, 75 gram rozijnen en 1eetlepel azijn of citroensap toevoegen. Laat even zacht pruttelen.

Verwarm de oven op 180 graden. Ondertussen schil je 3 Granny Smith appeltjes of een andere frisse zure soort. Snij ze in blokjes. Rooster een kopje amandelen en hak ze in grove stukjes. Voeg dat met de appelstukjes toe aan het gehaktmengsel.

Week in 2 dl melk 2 sneetjes in blokjes gesneden witbrood en klop daar 3 eitjes doorheen met wat zout, peper en nootmuskaat.

Doe het gehaktmengsel in een ovenschaal en schenk er het eimengsel overheen. In de oven mooi goudbruin bakken, ongeveer een half uur.

Boboti is lekker met rijst, een frisse salade en groene boontjes. Van origine is dit recept nog zoeter door er suiker bij te doen..., maar daar ben ik geen fan van. Ook kun je in plaats van zout sojasaus gebruiken als smaakmaker.

Boerenkool met spaghetti

Dit is weer eens wat anders met boerenkool. Heel gezond en heel lekker!

Smoor twee rode gesnipperde uien en twee gesnipperde knoflookteentjes samen met 150 gram spekblokjes in een paar eetlepels olijfolie. Doe dit op zacht vuur. Schep alles er uit en hou het apart. Dan doe je in dezelfde pan 500 gram fijngesneden boerenkool (voorgesneden uit een zak is het gemakkelijkst). Ook deze zacht gaar smoren met een scheutje water of bouillon erbij! Na vijf minuten doe je ui, spek en knoflook bij de kool, en laat je alles zachtjes gaar worden.

Intussen zet je ruim water op met wat zout voor het koken van de spaghetti. Neem voor vier personen ongeveer 300 gram en kook deze gaar volgens de tijd op de verpakking.

Vervolgens hak je ongeveer 50 gram walnoten grof. Rooster ze in de pan met een beetje olie tot ze goudbruin zijn. Je kunt ook pijnboompitten nemen als je niet van walnoten houdt of er allergisch voor bent.

Doe de kool in een warme schaal en maal er zwarte peper overheen. Giet de spaghetti af en meng dit door de kool. Serveer het met de walnoten en flink wat geraspte kaas. Blauwe kaas is heerlijk erbij (deze kun je er overheen brokkelen) of een goede boerenbelegen!

Coq au vin (kip in rode wijn)

Snij een kip in 8 stukken en doe het vel eraf.

Schenk een fles goede rode wijn in een pan, samen met een geschilde in stukken gesneden wortel, 2 in stukken gesneden selderijstengels, 1 gesneden ui, 4 geplette knoflooktenen, 2 eetlepels rode bessengelei, wat tijm, 2 laurierblaadjes en 3 kruidnagels.

Breng dit aan de kook en laat de saus tot eenderde inkoken (eventueel kun je deze ook flamberen, doe dit met een lange satéprikker die je even aan het vuur houdt... voorzichtig!). Zeef de vloeistof en laat afkoelen. Doe dan de kip erin en laat deze een nachtje marinieren.

Een dag later bak je 250 gram champignons, samen met 200 gram gesneden sjalot en 100 gram spek. Haal alles eruit en bewaar het spekvet. Wentel de kip in bloem, klop het teveel eraf en bak de kip aan in het spekvet.

Doe de kip, marinade en de champignons-, spek- en uimassa in een zware braadpan. Eventueel een scheut cognac erbij en weer flamberen (hoeft niet maar dit verdiept de smaak). Zet dit alles een uur in de oven op 175 graden (peterselie erover).

Serveer het gerecht met gekookte aardappels of puree en groene groente. Coq au vin is ook lekker met alleen brood en een salade!

Gazpacho (Spaanse koude groentensoep)

Dit is een heerlijke gezonde soep, dorstlessend, caloriearm en vol vitamines omdat niks wordt verwarmd!

De soep:

- 1 komkommer schillen, zaad eruit nemen en in stukken snijden;
- 5 rijpe tomaten ontvellen en in stukken snijden. Ontvellen: 10 seconden in kokend water houden, dan afkoelen in koud water. Snij eerst een kruisje in de onderkant, en haal het kroontje eruit;
- een halve groene en rode paprika ontdoen van zaad en lijsten en in stukken snijden;
- 2 tenen knoflook fijnsnipperen;
- 1 ui fijnsnipperen;
- 4 sneetjes oud casinobrood zonder korst in blokjes snijden en ongeveer 30 minuten laten weken in wat water;
- 4 theelepels zout;
- mix alles in een blender, staafmixer of keukenmachine en voeg water toe naar de gewenste dikte;
- 4 eetlepels goede olijfolie en 1 eetlepel tomatenpuree toevoegen en mixen, daarna 4 eetlepels goede sherryazijn of rode wijnazijn;
- minstens 2 uur koelen.

De garnituur bestaat uit kleine blokjes van een halve komkommer (geschild en ontzaad), een halve groene en rode paprika, een uitje, ham, gekookte eitjes en geroosterd casinobrood met knoflook.

Gehaktbrood in ‘ut zoer’

Dit gerecht wordt traditioneel gegeten met de carnaval in Midden-Limburg. Maak een kilo halfom gehakt aan met peper en zout (naar smaak), een ei en paneermeel. Kneed het mooi stevig en vorm het tot een formaat van een half brood.

Verwarm intussen in een pan 500 ml witte azijn en 500 ml water, met 2 laurierblaadjes, wat zwarte peperkorrels, 4 kruidnagels en eventueel 4 jeneverbessen. Snij 4 medium witte uien in dunne schijfjes.

Doe het gehaktbrood met de uien in een niet te ruime pan! Schenk de warme azijn met de kruiden erbij, totdat het net onder staat. Laat dit zachtjes garen, ongeveer een uur. Vervolgens laat je alles in de pan afkoelen.

Serveer de plakjes gehakt op een half broodje met de uien, augurkjes, plakjes hardgekookt ei en mayonaise.

Een goede bodem voor... ALAAF ALAAF ALAAF!!!

Goulash

Magda is altijd op zoek naar de oorsprong van hele bekende gerechten. Zo kwam ze op dit recept voor hele pure goulash!

Eerst de ingrediënten:

1 kilo runder riblappen in blokjes gesneden, 150 gram reuzel (het vetspek van varken moet erin!), 750 gram gesneden uien, 4 teentjes fijngesneden knoflook, 4 rode zoete puntpaprika's gesneden, 2 potjes biologische tomatenpuree, 2 laurierblaadjes, goed zeezout (naar smaak toevoegen), 2 flinke eetlepels zoet paprikapoeder, cayennepeper (maak het zo pittig als je zelf wil!), tijmblaadjes, een handje vol gekneusde jeneverbesjes (dit maakt het vlees mals), goede biologische runderbouillon (maak ongeveer anderhalve liter) en 2 bekertjes zure room (voor de afwerking).

Laat de reuzel in een goede (ovenvaste) pan heet worden en bak daarin het vlees aan (niet te bruin). Uien toevoegen en even meesmoren. Doe dan het paprikapoeder, de cayennepeper en tijmblaadjes erbij. Ook weer even meesmoren. Knoflook erbij en tomatenpuree meesmoren. Dan de runderbouillon erbij totdat het net onderstaat. Tot slot flinke eetlepel goed zeezout, jeneverbes en laurier erbij.

Laat dit drie uur in de oven pruttelen op 150° of op een laag vuur op het fornuis (dit is lang, maar dan heb je wel wat...!). Even afproeven en afmaken naar eigen smaak. Bij het opdienen een lepel zure room op de goulash per persoon, dit is onmisbaar!

Deze goulash is lekker bij rijst of gekookte aardappels, en met zoetzure komkommersalade.

Granita van watermeloen

Granita is een soort schaafts waar je geen ijsmachine voor nodig hebt. Heel verfrissend als aperitief, en eetlustopwekkend, tussen een maaltijd door als een spoom.

Prak 500 gram watermeloenblokjes fijn, zonder schil en zaadjes. Doe er eventueel twee borrelglasjes wodka doorheen (optioneel). Los op laag vuur 1 dl water met 2 eetlepels suiker en wat vanillesuiker op, en laat dit afkoelen. Meng dit door het meloenmengsel met een scheutje sinaasappelsiroop, of een andere siroop, naar smaak. Meng daarna het sap en raspel van een biologische limoen of citroen erdoor.

Doe de massa in een rechthoekige lage ovenschaal, liefst van metaal. Laat het in de koelkast een half uurtje goed doortrekken en doe het dan in de vriezer. Nu schraap je met een vork, om het half uur, deze massa los. Herhaal dat minimaal vier tot zes maal..., de ideale structuur is een mooi rul ijsschaafsel.

Serveer met wat munt of basilicum, in een glaasje met een scheutje witte wijn of champagne..., of gewoon zo!

Harira

Dit is een gezonde en hartverwarmende Marokkaanse Ramadansoep van de Berbers tijdens hun vastentijd. Goede tip voor na de Carnaval! Kan vegetarisch of met vlees.

Snijd 3 middelgrote rode uien grof en blender ze fijn met een beetje krachtige olijfolie, een bosje selderijblad, een bosje peterselie en naar wens een bosje korianderblad. Dat laatste lust niet iedereen. Ik ook niet, ik gebruik daarom liever het zaad of poeder ervan.

De uienpasta smoor je even zachtjes in een paar eetlepels krachtige olijfolie. Neem een stevige ketel hiervoor want er komt nog meer bij, namelijk: 2 theelepels gemalen korianderzaad (ketoembar), een half gesnipperd chilipepertje, 2 eetlepels tomatenpuree, 1 theelepel gemberpoeder (djahe), 1 theelepel vers geraspte gember, 2 theelepels kurkuma (koenjit), 1 theelepel kaneel poeder, een stokje kaneel, 2 laurierblaadjes, 2 theelepels Raz el Hamout (heerlijk kruidenmengsel, verkrijgbaar in een goede supermarkt of Marokkaanse winkel), 1 eetlepel roomboter en peper en zout naar smaak.

Dit alles samen 5 minuten zachtjes laten smoren, vervolgens 2 liter water en 450 gram tomatenblokjes uit blik toevoegen. Dit mag een half uur pruttelen. Dan een blikje voorgekookte linzen en 200 gram voorgekookte kikkererwten erbij doen. Spoel beiden even af door een zeef. En nog een halve liter water erbij. Mag nog even pruttelen.

Je kunt ook vlees toevoegen. Ik vind in stukjes krokant gebakken lamsworst erg lekker erdoor, en een kneepje citoensap. In Marokko doen ze er zelfs vermicelli door.

Maak het op smaak met wat jezelf lekker vindt, niks moet, alles mag!

Lekker met warm Turks brood, en zelfs couscous.

Hutsstoofpotje met witlof

Maak van 1 kilo geschilde gekookte aardappelen een gestampde puree. Nog niks er bij doen, gewoon in elkaar stampen. Intussen maak je 1 kilo witlof schoon. Haal het stronkje eruit, snij de witlof in grove stukken en smoor het in wat boter. Verkruiemel een bio kruidenbouillonblokje erover met wat zout, peper en nootmuskaat naar smaak en voeg 125 ml crème fraîche toe. Met een deksel op laag vuur ongeveer 20 minuten laten koken. Zelf vind ik het lekker er een kneepje citroensap en/of sinaasappelsap over heen te sprenkelen. Ook een tip: gegrilde appeltjes erdoor, maar ... niet met teveel vocht.

Vermeng de witlof met de gestampde aardappels in een ovenschotel. Rasp er wat lekkere kaas over (naar eigen keus), leg wat klontjes boter bovenop en laat de schotel even gratineren.

Je kunt dit gerecht heel goed van te voren maken. Het duurt daarna wel wat langer in de oven. Lekker met speklapjes, worstjes... ga zo maar door. En voor vegetariërs: dit is ook zonder vlees heel lekker.

Indiase curry van varkensfilet

Neem een stuk van ongeveer 500 gram varkensfilet. U kunt hiervoor terecht in onze winkel. Wij hebben nu ook vlees van het Berkshire-varken. Dit vlees is werkelijk zalig!!!

Braad het vlees mooi bruin aan in een stevige braadpan, er mag royaal wat zout op. Haal het braadstuk uit de pan.

Snijd 4 sjalotten in schijfjes en bak deze zachtjes in dezelfde braadpan. Voeg dan 1 afgestreken eetlepel mosterdzaad, 1 eetlepel korianderpoeder (net als alle volgende eetlepels ook afgestreken), vier kruidnagels, een stukje kaneel, 1 eetlepel komijn en 1 eetlepel kurkuma toe en stoof de kruiden zachtjes mee, zodat de smaken langzaam vrijkomen. Alle kruiden zijn te koop bij een Toko.

Voeg vervolgens een eetlepel tomatenpuree, een scheutje azijn, 200 ml kippenbouillon, drie tenen gehakte knoflook, 1 eetlepel geraspte gember en naar smaak sambal toe. Even laten pruttelen. Doe het braadstuk terug in de pan en laat ongeveer 35 tot 45 minuten heel zachtjes gaar worden op een sudderplaatje. Het is ook lekker er wat aardappels bij te doen, in vieren gesneden, maar dat hoeft niet.

Snijd het vlees in plakken en doe er saus en wat yoghurt overheen. Serveren met rijst (als je geen aardappels erbij doet), bloemkool of wat je lekker vind aan groenten.

Kaassaus (van Heston Blumenthal)

Kook 300 ml droge witte wijn in tot 30 ml. Dat is ongeveer twee eetlepels. Doe er 300 ml goede kippenbouillon of groentebouillon bij.

Koop een mooi stuk parmezaanse kaas, MET KORST! Snij de korst eraf en doe die in de bouillon, en laat dat 20 minuten trekken, op heel zacht vuur. Je krijgt dan al een lekkere kaassmaak... Daarna haal je de korst eruit en gooi je ze weg.

Rasp dan 80 tot 100 gram parmezaanse kaas en strooi daar een eetlepel maizena overheen. Hussel dat lichtjes door elkaar en doe dit mengsel in de bouillon. Even roeren, daarna niet meer! Wel even laten trekken op een zacht vuurtje.

Haal de saus van het vuur af en doe er twee eetlepels roomkaas bij. Even doorroeren, met eventueel een klontje boter. Als de saus te dun is, voeg je een beetje maizena toe. Is-ie te dik, dan nog wat bouillon erbij.

Afmaken met een snuifje witte peper... alles naar eigen smaak! Fantasie mag, dus je kunt er ook gehakte peterselie doorheen doen of basilicum...

Deze saus is lekker bij allerlei groenten, asperges, witlof, pasta... en ga zo maar door.

Kip (Elzasser) in Riesling-wijn

Dit is een vrij simpel gerecht. Maar zorg er wel voor dat je een goede Riesling-wijn neemt uit de Elzas. Je hebt maar 200 ml nodig voor het koken, de rest drink je bij het gerecht op. Of niet...

Smeer vier kippenbouten in met zout en peper, bak ze in roomboter en wat raapzaadolie of andere plantaardige olie mooi bruin aan en haal ze uit de pan. Smoor in het braadvocht 3 grote heel fijn gesneden sjalotjes ongeveer 5 minuten. Voeg dan 200 ml Riesling-wijn toe, en doe de kippenbouten erbij. Dit moet ultra zacht!!! stoven met de deksel erop. Af en toe de kip omdraaien. Stoven kan in de oven op 125 graden, of op een dubbel sudderplaatje. De lengte hangt af van de grootte van de bouten, maar ga uit van ongeveer 50 minuten. Controleer de kip af en toe. Maak intussen een mengsel van 25 gram bloem en 25 gram boter (beurre Manie). Daar kun je balletjes van maken om daarna een saus etc. te binden, zonder klontjes.

Haal de kip uit de pan en doe losjes wat aluminiumfolie erover om te rusten. Meng door de saus 150 ml crème fraîche... en de balletjes beurre Manie om de saus te binden. Laat de saus even binden en voeg tot slot veel gesneden bladpeterselie erdoor, een kneepje citroen en zout en peper naar smaak.

Lekker met gekookte aardappeltjes en spinazie, maar ... niks moet alles mag.

Kip gefrituurd: Southern fried chicken

Snijd een mooie braadkip in acht gelijke stukken en marineer deze een nacht in karnemelk met een snuf zout.

Meng 125 gram bloem met zout, peper en zest van een citroen (dunne flinters van de schil). Voeg een dessertlepel paprikapoeder, mosterdpoeder, cayennepeper, tijm en/of oregano erbij, afhankelijk van wat je lekker vindt. Meng dit goed door elkaar en doe dit mengsel in een stevige plastic zak.

Laat de kip even uitlekken en doe de stukken in de zak met het bloemmengsel. Schud alles goed door elkaar zodat de kip overal is bedekt met bloem.

Je kunt de kip frituren in een frituurpan op 170 graden, of in een hapjespan (12 minuten aan de ene kant en dan weer 12 minuten aan de andere kant). Het lekkerst is frituren in arachideolie (pindaolie), maar frituur niet alles tegelijk! Trek voor elke portie ongeveer 25 tot 30 minuten uit. Hou de eerste porties warm in folie of in de oven.

Controleer wel goed of de stukken kip gaar zijn! Je kunt de kip altijd nog even doorgaren in de oven op 170 graden.

Gefrituurde kip is lekker met koolsalade, aardappelsalade etc., en een kneepje citroensap!

Kippenlevermousse met walnoten

Dit is een lekker en gemakkelijk voorgerecht voor de feestdagen, en goed van tevoren klaar te maken.

Spoel 500 gram kippenlevers goed af, verwijder de zeentjes en dep het goed droog. Rooster 125 gram walnoten in een pan. Haal de noten eruit, hak ze grof en smoor in de pan 2 fijngesneden sjalotjes en 2 fijngesneden teentjes knoflook in 2 eetlepels olijfolie. Zet het vuur hoger en bak de levertjes snel rondom bruin. Zet daarna het vuur weer zacht en voeg 1 theelepel dragon, 150 gram boter, 1 eetlepel rode Port en 85 gram van de walnoten toe. Laat dit mengsel een paar minuten samen zacht doorgaren.

Pureer deze levermassa in een keukenmachine. Na een beetje afkoelen meng je er 1 deciliter crème fraîche door en naar smaak zout en versgemalen zwarte peper. Intussen doe je plastic folie in een rechthoekige vorm, stort de levermassa erin, dek dit af met folie en laat het opstijven in de koelkast. Als dat is gebeurd, haal je de mousse uit de vorm. Smelt heel zacht 50 gram boter en doe de rest van de walnoten op de mousse, beetje erin drukken. Giet de boter erop en laat weer afkoelen.

Heerlijk met warme toast en een glaasje port.

Kippenvleugels met knoflook en parmezaanse kaas

Dit overheerlijke knoflookrecept won de eerste prijs bij een knoflookwedstrijd in Texas. Het is een heel makkelijk recept, lekker als snack of onderdeel van een buffet.

Je mengt drie tenen knoflook (even wat fijngehakt) met 1dl. olijfolie en tien druppels tabasco. Maal dit fijn in een keukenmachine of met een staafmixer. Marineer in dit mengsel 1 kilo kippenvleugels, gedurende een aantal uren.

Zet vervolgens de oven aan op 200 graden en verwarm deze goed voor. Laat de kippenvleugels even uitlekken en maak intussen een mengsel van 100 gram paneermeel, 50 gram gemalen Parmezaanse kaas en 1theelepel gemalen zwarte of witte peper. Wentel hier de vleugeltjes in en doe ze in een vuurvaste schaal. De rest van de olie druppel je er overheen.

Laat de vleugeltjes 30 tot 40 minuten bakken. Wel af en toe kijken hoe het gaat, iedere oven is namelijk anders. Als de vleugeltjes uit de oven komen, strooi je er nog wat zout overheen, maar alles naar eigen smaak. Want zoals altijd: niks moet, alles mag.

Kippetje uit de oven

Snij een kip in acht stukken: poten, vleugels en het karkas in vieren. Zout en peper de stukken en bak ze in een goede ovenvaste braadpan goudbruin in 2 eetlepels olijfolie. Haal de kip uit de pan en smoor in de olie 2 fijngehakte uien en 2 tenen knoflook. Na vijf minuten 125 ml droge sherry bijvoegen (of droge witte wijn) en 125 gr gehakte bladpeterselie. Voeg daarna een blik goede pure biologische tomatensoep toe (zonder balletjes etc.!) of maak deze soep zelf.

Verwarm ondertussen de oven voor op 180 graden. Doe de kip in de saus en zet de pan een uur in de oven (af en toe roeren). Schep de kip en saus in een schaal, met een scheut mooie olijfolie, citroensap en verse peterselie er over heen. Doe er op het laatst nog geraspte Parmezaanse kaas er over.

Dit kippetje is lekker met tagliatelle pasta, een salade en/of wat brood om de saus mee op te soppen.

Kipschnitzel met een krokante korst van cornflakes

Snijd een kipfilet dwars door midden, maar niet helemaal. Klap hem open en sla hem tussen plastic folie mooi gelijkmatig dun en plat. Hij wordt dan zeker twee keer zo groot!!

Klop in een diep bord een ei los, samen met een scheutje room, een lepel mosterd (kies zelf hoe pittig de mosterd moet zijn), scheutje citroensap, zout, peper en wat verse peterselie. Klop dit mooi glad. Leg de kip schnitzel erin, en draai om en om. Laat even een kwartiertje in het eimengsel marinieren en rusten.

In een ander diep bord verkruimel je drie tot vier handjes cornflakes tot zeg maar grof 'broodkruim' en meng daar een lepeltje gerookt paprikapoeder door of gewoon paprikapoeder (de hoeveelheid naar eigen smaak). Paneer daar de schnitzel in, zodanig dat deze aan alle kanten goed bedekt is met de cornflakes.

Verhit in een koekenpan (niet te groot) een flinke laag arachideolie en bak de schnitzel mooi goudbruin om en om (een paar minuten aan iedere kant). Leg de schnitzel vervolgens op keukenpapier om uit te lekken.

Deze schnitzel is heerlijk met een frisse salade en citroen mayonaise.

Kipvleugels met knoflook en citroen

Gaar twee hele knoflookbollen in de magnetron, ongeveer drie minuten per bol. Knijp de teentjes uit in een grote kom en meng dit met het sap van twee citroenen, 4 dl olijfolie en peper en zout. Daar meng je een kilo kipvleugels doorheen, dat zijn ongeveer 16 stuks. Meng alles goed door elkaar en laat het minimaal een nacht in de koeling staan, maar liever langer... tot 36 uur!

Bereid de kipvleugels in een voorverwarmde oven van 210 graden, ongeveer 45 minuten. Strooi er wat zout en peper over, en draai de vleugels af en toe om. Lekker met een frisse salade, of gewoon als snack.

Konijn in rode wijn (tip voor de kerst)

Bestuif zes konijnen-achterbouten aan beide kanten met bloem en zout en peper. Bak deze mooi bruin, het liefst in reuzel, anders in roomboter. Haal ze uit de pan en leg ze in een stevige braadketel. Smoor in het achtergebleven vet 6 fijngesneden sjalotjes, 3 in plakjes gesneden wortels, 4 fijn gehakte knoflookteentjes en 2 stengels bleekselderij in plakjes. Doe dit in het smoren bij het konijn.

Voeg vervolgens 2 laurierblaadjes toe, een paar takjes tijm, een bosje peterselie, 5 gekneusde jeneverbessen, 5 kruidnagels, 5 gekneusde bolletjes All Spice (Toko) en een stokje kaneel. Daarna een fles rode wijn, 350 ml runderbouillon (groente of kip kan ook) en 350 ml water. Intussen zet je de oven op 180 graden.

Laat het geheel 10 minuten sudderen op het vuur en zet dan de oven op 150 graden. Zet de pan erin en laat het mengsel 2 tot 3 uur heel zacht sudderen in de oven. Het mag niet koken, wel lekker zacht pruttelen. Gluur daarom af en toe eens in de pan. Het vlees moet makkelijk van het bot af komen.

Is het vlees voldoende gaar, haal dan de konijnenbouten eruit en bewaar ze in aluminium folie. Zeef de saus en laat deze even inkoken met 1 eetlepel zout, 1 eetlepel suiker en een paar blokjes pure chocolade (meer dan 70% cacao)! Lekker... Klop er vervolgens geleidelijk 125 gram ijskoude roomboterblokjes doorheen, om te binden en een mooie glanzende saus te maken. Breng op smaak met zout en zwarte peper. Een lepel bramenjam of rode bessengelei is ook lekker.

Dit gerecht is heerlijk met aardappeltjes, puree of aardappelkroketjes, en rode kool of andere winterse groenten. En om stress te voorkomen: je kunt dit goed van tevoren maken, en dan zachtjes opwarmen.

Konijn op Vlaamse wijze (een klassieker)

Kruid 4 konijnenbouten met zout en peper en wentel ze door 4 eetlepels bloem. Bak de bouten goudbruin aan in 50 gram roomboter. Snipper ondertussen 6 grote sjalotten, en snij 100 gram spek in blokjes. Verwarm intussen de oven voor op 175 graden.

Haal de bouten uit de pan en smoor het ui en spek in de pan. Vervolgens een potje zwarte pruimenjam erbij (Mathilde's, uit de winkel) en laat het geheel ongeveer 15 minuten op laag vuur indikken, zodat de suikers karamelliseren. Doe de bouten erbij, met een paar takjes tijm, wat laurierblad en 2 kruidnagels. Voeg vervolgens 3 flesjes bier toe, zoveel dat het konijn net onder staat. Je kunt kiezen uit 'Speciale Belsj', Leffe of donker bier; het laatste is wat zoeter. Besmeer 2 sneetjes casinobrood royaal met pittige mosterd, en leg deze met de mosterdkant naar onder op de bouten.

Zet de pan in de oven en laat ongeveer een uur lekker pruttelen. Roer af en toe totdat het brood met mosterd is geabsorbeerd en het vlees gaar is. Serveer met frisse witlofsalade en aardappelkroketjes.

Een gerecht om heel gemakkelijk van tevoren te maken, dus dat is minder kook stress aan de kerstdis!

Konijnenstoofpot met witte wijn en gesmoorde witlof

Ingrediënten: 4 konijnenbouten of –rugdelen, 3 eetlepels venkelmosterd, 3 dl droge witte wijn, 3 sjalot fijngesnipperd, 1 teen knoflook fijngesnipperd, 3 takjes tijm, 2 laurierbladeren, 2 dl room, 4 eetlepels bloem, boter, zout en peper, 8 witlofjes, klontje boter, nootmuskaat en peper en zout.

Zet de oven aan op 180 graden. Kruid het vlees met peper en zout, wentel in de bloem, klop af en bak in een ovenvaste pan mooi bruin aan met een eetlepel boter. Vijf minuten aan elke zijde. Haal het vlees uit de pan en giet het braadvocht weg. Smelt in de pan een vers klontje boter en smoor de sjalotjes en teen knoflook zachtjes aan. Voeg na drie minuten mosterd, wijn, tijm en laurier toe. Even laten sudderen en dan het vlees erbij. In de oven en laten garen op 180 graden, ongeveer 40 minuten.

Haal dan de pan uit de oven en schep het vlees er voorzichtig uit. Laat het rusten onder aluminiumfolie. Maak de saus af door eerst even de lekkere aanbaksels los te roeren, en voeg de room toe. Even doorwarmen en op smaak brengen met zout en peper. Konijn in de saus even doorwarmen. Serveer met gehakte bladpeterselie.

Snijd de witlof door de helft, snij de kern eruit, en smoor ongeveer 15 minuten zachtjes in de boter met een scheutje water. Kruid af met nootmuskaat, zout en peper.

Lekker met aardappelkroketjes of friet.

Köningsberger Klopse (gekookte gehaktballetjes in citroensaus met kappertjes)

Smoor in 20 gram boter een kopje fijn gesneden sjalotjes en laat afkoelen. Week intussen 2 blokjes gesneden sneetjes witbrood in een paar eetlepels slagroom. Knijp de broodstukjes goed uit. Meng 500 gram half om half gehakt met de sjalotjes, het brood, 3 fijngeprakte ansjovisfiletjes (kan goed door de knoflookpers), 2 eetlepels gehakte peterselie, 2 eitjes, geraspte citroenschil, zout en peper. Vorm ballen ter grootte van een golfbal.

Breng 2 liter water aan de kook met een halve ui, kruidnageltje, blaadje laurier en zout. Laat dit 10 minuten zonder deksel doorkoken. Zet het vuur laag en laat de ballen 20 minuten zachtjes sudderen in het kookvocht. Haal ze uit de pan en hou ze warm onder aluminiumfolie. Zeef het kookvocht en bewaar 7 deciliter.

Smelt voor de saus 80 gram boter, voeg 40 gram bloem toe en maak een mooie roux. Voeg de 7 deciliter kookvocht toe en klop met een garde tot een mooie saus. Op laag vuur 3 eetlepels citroensap, 1 eetlepel kappertjes door de saus kloppen en 15 minuten zacht laten sudderen.

Klop in een kom 2 eidooiers los met een paar lepels van de saus, en giet dit bij de saus. Maak af met 2 eetlepels zure room en klop goed door. Doe de ballen erbij en laat ze rustig doorwarmen. Lekker met nieuwe aardappeltjes en groene boontjes.

Lamsbout

Kruid een lamsbout met zout en peper en braad ze mooi bruin aan in olijfolie. Blancheer vijftien knoflooktenen tien minuten in melk. Haal ze eruit en laat ze afkoelen. Maak met een scherp mes vijftien sneetjes in de bout. Doe in elk sneetje een teentje knoflook, stukje ansjovis en paar rozemarijn blaadjes.

Verwarm de oven voor op 150 graden, en draai terug op 90 graden. Braad de bout ongeveer anderhalf uur in de oven. De kerntemperatuur moet ergens tussen de 55 en 60 graden zijn.

TIP... koop een vleesthermometer, niet duur en te koop in een goede keukenzaak!

Haal de bout eruit en laat een half uur rusten onder aluminiumfolie.

Blus het braadvocht af met een glas witte wijn, laat even inkoken, zeef het vocht en voeg een bekertje room toe. Weer even laten inkoken, en op het laatst monteren met wat koude blokjes boter (totaal 100gram). De kleur van de saus ziet er nu uit als koffie met melk.

Serveer met gebakken aardappeltjes en gesmoorde savooiekool, met wat walnootjes erdoor.

Lamsburger met mosterd en warme tomaat

Meng 500 gram lamsgehakt met een ei, een handjevol broodkruim, 2 eetlepels honing, 2 eetlepels goeie pittige mosterd en 1 eetlepel Worcestershiresaus. Knead even goed door elkaar en doe dan 2 eetlepels gehakte munt erdoor (dit mag ook gedroogde munt zijn, maar dan slechts 1 eetlepel). Voeg naar smaak zout en zwarte peper toe. Maak 4 hamburgers van de massa en leg deze 30 minuten in de koelkast.

Snijd intussen 2 dikke stevige niet te rijpe vleestomaten in dikke plakken, doe wat zout en peper erover en wentel ze daarna lichtjes door wat bloem. Teveel bloem klopt je af. Bak de tomaat op half vuur in goede olijfolie, om en om ongeveer 4 minuten. Haal ze eruit en laat ze uitlekken op keukenpapier. Bak in dezelfde olie de burgers 2 of 3 minuten aan iedere kant. Grill ondertussen 4 doorgesneden lekkere broodjes, even met olijfolie besmeren, op de plaat. Of rooster ze in de toaster.

Beleg de broodjes met little gem sla blaadjes of ijsberg sla, smeer lekkere citroenmayonaise op de broodjes, of knoflook, wat je lekker vindt... en bouw je burger op met het vlees en tomaat. Wees creatief, niets moet alles mag.

Als je niet van lam houdt, kun je de burgers ook maken met half-om-half gehakt.

Lamsgehaktballetjes met citroen en yoghurt

Meng 500 gram lamsgehakt met een half fijngesnippert uitje, een eitje en verse kruiden zoals peterselie, munt, basilicum, oregano, tijm en een beetje rozemarijn. De laatste drie kunnen ook gedroogd, maar hou dan wel rekening met een sterkere smaak! In droge vorm is een klein theelepeltje daarom genoeg.

Voeg ongeveer twee handjes paneermeel toe om een mooie stevige massa te kneden. Daarna rasp van een citroen, wat chilivlokjes, een eetlepel Griekse yoghurt en een theelepeltje

Ras el hamout (Marokkaans kruidenmengsel, goed te krijgen in de supermarkt) toevoegen.

Rol nu balletjes en braad deze aan met een half gesnippert uitje, 2 geplette teentjes knoflook,

wat chilivlokjes en weer wat citroenrasp. Even mooi bruin bakken, dan wat water en zout erbij en laten pruttelen.

Je kunt de balletjes koud serveren met een yoghurt dip, maar ook warm is lekker. Roer dan wat yoghurt door de balletjes en bind de saus met maizena.

Lekker met Turks brood als tapa.

Mac & Cheese (macaroni en kaas)

Kook 600 gram macaroni (buisjespasta of elleboogjes macaroni) gaar in gezouten water. Houd na het koken een beetje warm en schenk er af en doe een scheutje olijfolie bij. Bak intussen 150 gram spekblokjes uit, en laat dit uitlekken op keukenpapier. Dan verwarm je 250 ml room met een eetlepel mosterd, een theelepel gerookt paprikapoeder en een teentje heel fijn gehakte knoflook. Laat heel zachtjes doortrekken... niet koken! Verwarm intussen de oven voor op 175 graden. Voeg 90 gram gemalen Gruyère kaas, 90 gram gemalen Cheddar kaas en 90 gram gemalen Parmezaanse kaas toe aan de roomsaus. Houd 50 gram extra Parmezaanse kaas apart.

Meng pasta ,spek en saus door elkaar en breng op smaak met peper. Doe dit in een ingevette ovenschotel of, nog beter, een cake vorm. In ieder geval niet in een te platte vorm doen. Strooi de rest van de Parmezaanse kaas erover en 50 gram grof broodkruim. Dan voor 15 of 20 minuten in de oven zetten. Gouden korstje? ... Klaar!

Mac & Cheese is lekker met een frisse salade... Niks moet alles mag...

Moussaka

Snij drie aubergines in plakjes van ongeveer een halve cm. Bestrooi ze met zout en laat ze 30 minuten uitlekken. Er komt dan veel vocht uit. Braad intussen 300 gram lamsgehakt en 200 gram half-om-half gehakt aan in lekkere olijfolie met twee gesnipperde tenen knoflook en een uitje. Kruid het gehakt met zeezout en zwarte peper. Het teveel aan vet kun je afschudden en bewaren om de aardappeltjes en aubergines in te bakken. Daarmee krijg je mooie diepe smaken.

Voeg aan het gehakt een afgestreken eetlepel oregano, eetlepel tijm en halve eetlepel rozemarijn toe (naar eigen smaak). Even laten sudderen. Dan 250 gram rijpe verse tomaten in blokjes, 400 gram gezeefde tomatenpulp (uit blik) en 1 eetlepel tomatenpuree toevoegen. Weer even laten sudderen en dan 325 ml water erbij. Deksel op de pan en verder laten sudderen.

Intussen snij je drie dikke geschilde aardappels in dunne plakken. Bak ze in de olie van het gebakken vlees in porties ongeveer 3 tot 4 minuten en laat ze uitlekken. In dezelfde olie bak je de aubergineplakjes in porties. Spoel deze eerst af en dep ze droog tussen keukenpapier!!! Breng alles op smaak met zout en peper!

Voor de béchamelsaus smelt je 100 gram boter. Voeg 100 gram bloem toe en laat dit garen tot een roux. Voeg 600 ml melk toe en maak een gladde saus. Doe er daarna 100 gram verkruidde fetakaas bij. Haal de saus van het vuur af en roer er een geklopt ei door.

Bouw de ovenschotel op met een laagje vleessaus, laagje aardappel, vleessaus, laagje aubergine enz. Pas op het laatst verdeel je de saus over de schotel. In de oven verwarmen op 180 graden, gedurende 45 minuten.

Mousseline van knolselderij, aardappelen en appel

Mousseline zit tussen puree en saus in, lekker romig en zacht. Heerlijk bij vis of een biefstukje.

Schil een halve knolselderij en snij in blokjes. Schil dezelfde hoeveelheid kruimige aardappels in blokjes. Verder twee zure appels schillen en in blokjes snijden. Doe alles samen in een stevige pan en voeg melk en room toe, in even grote hoeveelheden, totdat het net onderstaat. Zet dit mengsel op een laag vuurtje of sudderplaatje en laat langzaam sudderen. Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen. Laat het zo lang pruttelen totdat er bijna geen vocht meer over is. Het moet wel goed gaar zijn, anders krijg je een korrelige structuur.

Doe alles in een Passe Vite en draai de massa erdoor, of druk het door een bolzeef met een pollepel. Breng op smaak met zout en peper, nootmuskaat en eventueel een kneepje citroensap. Nakruiden altijd op het laatst doen.

Deze mousseline is ook lekker bij gebakken spruitjes. Snij deze door de helft en smoor ze op de snijkant in roomboter in een pan met wat zout (eventueel wat water toevoegen) totdat ze mooi en goudbruin zijn.

Mulligatawny soep

Deze Engelse soep stamt uit het koloniale verleden van India. Een aansterkende soep na het vele eten en drinken na de feestdagen, die veel ingrediënten bevat en de mens wakker houdt... ECHT de moeite waard!

Smoor in een stevige pan 1 aardappel (in blokjes gesneden), 1 grote wortel (in blokjes), 1 prei (in schijfjes) en 1 bleekselderijstengel (in reepjes) zachtjes in zonnebloem-, raapzaad- of arachideolie. Voeg vervolgens toe: 1 teentje knoflook, 2 theelepels geraspte verse gember, 1 theelepel tijm, 2 theelepels kurkuma (koenjit), 2 theelepels cayennepeper, 2 theelepels paprikapoeder, een halve theelepel gemalen of verse chilipepertjes, 2 tomaten in stukjes, 3 eetlepels zoute sojasaus, 1 eetlepel worcestershire saus, een laurierblad en halve theelepels met komijnpoeder, gemberpoeder en korianderzaad. Laat dit ongeveer 15 minuten smoren, voeg 1½ tablet kippenbouillon toe en laat weer 45 minuten trekken.

Snijd intussen wat kipreepjes van 2 kipfilets of 4 dijbeenfilets (de laatste hebben meer smaak). Haal het laurierblad eruit, blender de soep en zeef het mengsel door dit met een pollepel door de zeef te drukken. Laat daarna zachtjes de kip in de soep gaar sudderen. Maak op smaak met wat peper en zout en wat limoen- of citroensap...wat je wil!

Eet de soep met Indiaas brood of Basmati-rijst.

Ossenstaartsoep (heldere, Oxtail Clair)

Deze heerlijke bouillon van wijlen meesterkok Paul Bocuse is een mooi begin van het Kerstdiner. Je kunt dit goed van tevoren maken, en dat scheelt weer in de eventuele kookstress.

Bak anderhalve kilo in stukken gesneden ossenstaart in 100 gram boter mooi bruin, samen met 3 gesneden uien, 3 gesneden middelgrote wortels en wat zout en peper. Breng dit alles over in een grote braadpan. Voeg toe een bouquet garni (een bundeltje van laurier, tijm en peterselie), een gesneden stengel bleekselderij, een halve dl Madeira en een halve dl Cognac. Laat dit even zachtjes stoven, met de deksel erop.

Voeg vervolgens een halve liter water en 3 liter goede runderbouillon toe (naar eigen keuze zelf gemaakt of gekocht). Laat dit 4 uur **heel zachtjes** koken! Het oppervlak mag nauwelijks een rimpeling vertonen.

Haal het vlees eruit en zeef de bouillon door een neteldoek of mousseline kaasdoek (de doek eerst nat maken). Proef en maak op smaak. Haal vervolgens het vlees van de staart af en houd dit apart. Verdeel de stukjes vlees in een soepbord of kom en schenk daar de hete bouillon overheen. Lekker warm getoast brood erbij... heerlijk!

Osso buco (gesmoorde kalfsschenkel) met Gremolata

Ingrediënten:

- 3 eetlepels boter
- 200 gram gesnipperde ui
- 2 fijngesnipperde wortels
- 2 fijngesnipperde bleekselderij
- 2 fijngehakte tenen knoflook
- 4 kalfsschenkels (samen anderhalve kilo)
- 0,75 dl olijfolie
- glas droge witte wijn
- zout en peper
- bloem
- basilicum, thijm, peterselie en laurier
- 500 gram uitgelekte tomaten uit blik
- 1 dl rund- of kipbouillon

Verhit de oven voor op 175 graden. Fruit de ui, wortel, bleekselderij en knoflook in een casserole zachtjes aan in de boter, gedurende 10 tot 15 minuten. Wrijf intussen zout en peper op de kalfsschenkel. Wentel ze door de bloem, klop het teveel eraf en bak de schenkels in een andere pan mooi goudbruin aan in de olijfolie. Leg ze vervolgens op de groente in de casserole. Schud uit de braadpan het meeste braadvet weg, doe de wijn erin, laat even doorkoken en roer de aanbaksels los. Doe dan de bouillon, tomaten en kruiden erbij. Even laten pruttelen en bij de schenkels in de casserole doen. Voeg eventueel nog iets bouillon toe als de schenkels niet half onder de saus liggen. Deksel erop en in de oven 75 minuten zacht sudderen, onderwijl wel het vlees af en toe bedruipen.

Serveer de schenkels op een schaal met de groenten erbij. Serveer erover heen de Gremolata (mengsel van 1 eetlepel citroenrasp, 1 theelepel gehakte knoflook en 3 eetlepels gehakte

peterselie). Osso buco eet je normaal met risotto of pasta. Maar probeer het ook eens met brood, dan kun je lekker soppen.

Ovenschotel met aardappel en savooiekool

Breng een ruime pan met water en wat zout aan de kook. Schil ondertussen 2 grote aardappels. Schaaf deze in hele dunne plakken, in de keukenmachine of met een keukenschaaf of -rasp. Blancheer de schijfjes in het kokend water, ongeveer 3 minuten, en laat ze uitlekken op een schone theedoek.

Pel 6 mooie bladen van de savooiekool, snij de nerf eruit en blancheer ook deze in het kokende water en laat ze uitlekken op een doek. Als je meer laagjes wil maken, maak dan meer aardappel en meer savooiekool klaar.

Zet de oven op 180 graden. Vet een ovenschoteltje in met boter, en leg dakpansgewijs de aardappelschijfjes erin. Bestrooi met wat zout en peper en een snuf nootmuskaat en leg dan de koolbladeren erop. Op de kool leg je vervolgens ongeveer 6 plakjes Taleggio. Kun je deze Italiaanse kaas niet vinden (hij is lastig te krijgen), pak dan een andere lekkere smeltpkaas, zoals Gruyère of Emmenthaler.

Leg dan weer een laagje aardappelschijfjes, met eventueel weer een laagje kool en kaas. Dek de schotel altijd af met aardappeltjes. Aluminiumfolie over de schotel en 25 minuten in de oven zetten, daarna nog 5 minuten zonder folie! Heb je meer laagjes gemaakt, zet de schotel dan ongeveer 40 minuten in de oven. De aardappeltjes mogen lekker goudbruin zijn.

Dit bijgerecht smaakt overal lekker bij, bijvoorbeeld bij braadworstjes of een bieflapje.

Paprika pickles (zoetzuur)

Snij twee rode en twee gele paprika's in mooie reepjes en verdeel ze over enkele schone potjes. Niet helemaal vullen maar voor ongeveer driekwart, en doe in ieder potje een takje basilicum.

Dan kook je 4 dl water met 2 dl witte wijnazijn, 2 afgestreken eetlepels zout, 4 eetlepels rietsuiker en 2 tenen knoflook zachtjes totdat alles is opgelost. Rooster intussen in een droge koekenpan 2 eetlepels venkelzaad, 4 kruidnagels, 1 gebroken kaneelstok en wat zwarte peperkorrels. De aroma's komen zo goed vrij. Voeg dit toe aan het azijnmengsel en laat goed doortrekken op zacht vuur.

Dan vul je de potjes met de azijn tot net onder de rand. Probeer ook de kruiden goed te verdelen. Schroef goed dicht en zet de potjes op de kop om af te koelen.

Zeker een week laten staan. Daarna zijn de paprika pickles heel lekker bij allerlei soorten gegrild vlees, als tapa, bij oosters eten, etc.

Pastinaaksoep met bouquet garni, stukjes pittige lamworst en knoflookbrood

Voor de *bouquet garni* heeft u nodig: een wit stuk van prei, 1 laurierblad, een paar takjes tijm, stengels van peterselie en vijf hele peperkorrels.

Snij de prei overdwars door, tot het midden. Stop de kruiden erin en bindt de prei vast met keukengaren.

Voor de *pastinaaksoep* begint u met het fijn snijden van 1 ui, 2 teentjes knoflook, 2 geschilde stengels bleekselderij en het lichte groen van de prei. Smoor dit zachtjes gedurende vijf minuten (met deksel) in 2 eetlepels arachideolie en een eetlepel boter. Schil intussen 600 gram pastinaken, verkrijgbaar in onze winkel. Snij de pastinaken in blokjes, doe ze in de pan, knijp wat citroensap erover heen en laat alles weer vijf minuten zachtjes smoren met deksel. Maak intussen 1 liter kippen- of groentebouillon (biologisch) gereed. Doe zoveel bouillon in de pan dat alles net onderstaat (bewaar wat bouillon voor later als de soep te dik is). Doe de bouquet garni erbij en laat een half uur sudderen tot alles zacht is. Haal dan de bouquet garni eruit!

Snij de vier *gekruide lamsworstjes* (of vegaworstjes) in stukjes. Verhit 1 eetlepel olijfolie met 1 theelepel chilipoeder, 1 theelepel komijnpoeder en 1 theelepel korianderpoeder. Bak de stukjes worst mooi bruin, haal ze uit de pan en laat ze uitlekken.

Snij voor het *knoflookbrood* 1 oud stokbrood in de lengte door en besmeer dit met 1 eetlepel olijfolie en 1 geperst knoflookteentje. Bak dit in de oven bruin op ongeveer 175 graden. Laten afkoelen en in repen snijden.

Doe de soep in een blender of keukenmachine of maak het fijn met een staafmixer (een blender maakt het gladder). Als de soep te dik is, verdun deze met wat bouillon. Meng 1 deciliter room door de soep en doe het terug in de pan. Warm de soep door (niet koken) met de stukjes worst, breng naar eigen behoefte op smaak met zout en peper en dien op met het knoflookbrood, stukjes bieslook en peterselie en een lepel zure room. Smakelijk eten!

‘Pflute’ van aardappelen

Wat?... Ja, dit gerecht komt uit de Elzas-streek. Ze doen daar veel met aardappelen en uien; stoere gerechten, vaak met reuzel, worsten en goede wijn. Ik kan het woord ook niet vertalen.

Dit aardappelgerecht is eigenlijk zeer verfijnd. En past overal bij... lekker bij een visje, kip, noem het maar op. Traditioneel is het met zelfgemaakte appelcompote.

Kook 800 gram kruimige aardappelen gaar in de schil. De kooktijd moet je even inschatten.

Pak aardappelen die even groot zijn. Haal het schilletje ervan af als de aardappelen nog warm zijn, knijp ze door een pureepers of wrijf door een passé vite.

Maak op smaak met zout en peper, doe er 3 eidooiers bij, 100 gram meel, een eetlepel gesnipperde peterselie en het wit van een fijngesneden prei. Meng goed dooreen, en laat het afgedekt in de ijskast koelen. In de tussentijd maak je ‘soldaatjes’ van oud brood, oftewel croutons in boter, mooi goudkrokant en laat ze goed uitlekken.

Breng een pan met water en zout (of een groentebouillon) aan de kook. Maak van het aardappelmengsel mooie ballen ter grootte van een ei, en laat ze zachtjes vijf minuten pocheren in de bouillon (tip!... een ijsbolschep is een goede maat). Haal de ballen eruit, laat ze even uitlekken en leg ze op een schaal.

Ondertussen smelt je 100 gram creme fraiche met wat nootmuskaat. Doe dit over de “Pflute” met wat verse peterselie, en de croutons.

Rabarbercompote

Maak 800 gram rabarber schoon en verwijder de harde schil. Snijd deze in niet te kleine stukken. Halveer een rood spaans pepertje en doe de zaadjes en de zaadlijsten eruit. Was een sinaasappel, rasp de schil en pers het sap eruit.

Breng het sap met de geraspte schil aan de kook en voeg de helft van de rabarber toe, samen met de peper, een kaneelstokje, een steranijs, 10 gram geschilde gember, een theelepel vijfkruidenpoeder ('five spice') en 100 gram suiker. Veel kruiden krijg je bij de Toko.

Laat dit mengsel op een heel zacht vuur 10 minuten stoven en doe dan de andere helft van de rabarber erbij.

Laat weer 10 minuten stoven en daarna afkoelen. Haal vervolgens de specerijen eruit.

Lekker bij gegrild vlees... heel verrassend!

Ragu bolognese voor lasagna of andere pasta's

Snij 100 gram gerookte ham, 3 uien, 3 wortels en 4 selderiestengels ultrafijn, in de keukenmachine of met de hand. Fruit dit 10 minuten zachtjes in 30 gram boter. Schep het eruit, en bak dan in dezelfde pan, met 2 eetlepels olijfolie, 400 gram triogehakt (van rund, varken en kalf, tijdelijk verkrijgbaar in onze winkel!) en 100 gram fijngesneden mager spek mooi bruin en roer het goed los, dus geen hompen vlees. Voeg een glas droge witte wijn erbij, en kook zo lang dat de vloeistof verdampt is. Doe vervolgens de groenten erbij, met een halve liter runderbouillon en 2 eetlepels tomatenpuree. Breng dit aan de kook en laat het zo lang mogelijk zachtjes pruttelen met schuine deksel. Blijf regelmatig roeren. Voor de liefhebber doe je er 250 gram gebakken kleingesneden kippenlevertjes door.

Vlak voor het opdienen een kwart liter room toevoegen en op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat.

Maak je deze saus voor lasagna, dan voeg je **geen** room toe, maar een bechamelsaus, uit een pakje of zelfgemaakt!!

Zo maak je zelf bechamelsaus. Smelt in een zware pan 45 gram boter, voeg 6 eetlepels bloem toe en maak een roux, die je even laat doorgaren. Voeg een halve liter melk en een kwart liter room toe, klop met een garde stevig tot een mooie gladde crème, en laat doorgaren. Voeg zout en nootmuskaat toe.

Verwarm de oven intussen voor op 175 graden. De lasagna bouw je op in een ovenschaal. Eerst wat ragu, lasagnavel, ragu, bechamel, lasaganavel, etc. Zorg dat je eindigt met ragu en bechamel, en strooi lekker flink wat geraspte parmezaanse kaas erover. Ongeveer 30 minuten in de oven.

Sassoun

Sassoun is een soort pesto uit de Provence. Het is heerlijk bij gegrild lamsvlees, kip, couscous etc... Doe in een keukenmachine 75 gram geroosterde amandelen (deze eerst in een droge koekenpan goudbruin roosteren), 8 ansjovisfiletjes, een halve theelepel geroosterde venkelzaadjes, 2 kopjes verse muntblaadjes, 2 eetlepels verse peterselie en 3 eetlepels water. Mix dit goed door elkaar en voeg dan langzaam een half kopje goede vierge olijfolie toe. Je krijgt dan een mooie groene pasta.

Lekker zomers, voor bij de barbecue.

Savooiekool (romig) met biefstukje en peterselie-aardappeltjes

Veel mensen weten niet wat te doen met savooiekool. Probeer dit eens!

Ingrediënten: 1 savooiekool (of spitskool), 2 dl room, 3 eetlepels koude boter in blokjes, 2 eetlepels bruine boter, 3 eetlepels geroosterde amandelsnippers (of walnoten), 1 eetlepel mierikswortelsap, mespuntje chilipoeder, mespuntje nootmuskaat, zout en peper.

Pel de blaadjes kool, gooi de lelijke weg. Snij de harde nerf uit de bladeren. Blancheer ze een paar minuten in kokend water, met wat zout. Haal de bladeren eruit en laat ze schrikken in koud water. Haal ze uit het water, druk de blaadjes uit en snij ze in reepjes.

Laat voor de bruine boter 2 eetlepels boter in een pan bruisen, tot het een mooie notenkleur heeft! Schep eventueel wat schuim eraf en zeef deze.

Verwarm voor de roomsaus de room, doe de koude boter erbij en roer dit goed door. Dit geeft ook binding. Bruine boter, chili, nootmuskaat en mierikswortel toevoegen. Warm dit door en voeg dan de kool erbij. Weer even doorwarmen. Niet koken. Voeg zout en peper toe naar smaak. Dien op met de amandeltjes. Serveer met een lekker biefstukje en gekookte aardappeltjes met gesmolten boter met peterselie erover. Smakelijk !!

Schorseneren

Keukenmeidenverdriet (vanwege de zwarte handen die de meiden vroeger kregen van het schillen), armeluisasperges, protstokken (omdat ze winderigheid kunnen veroorzaken)... De schorseneer heeft al heel wat over zich afgeroepen. Intussen vergelijken ze de smaak in Groot-Britannië zelfs met oesters! En inderdaad: schorseneren zijn heerlijk. Mijn tip om het keukenmeidenverdriet te voorkomen: breek ze doormidden en leg ze een nacht in koud water. Dan is de ergste modder er een dag later er alvast af.

Zet voor het schillen een kommetje koud water klaar met citroensap en citroenschijven erin. Schorseneren verkleuren snel, de citroenen voorkomen dat. Schrob met een schuursponsje het restant van de drek af en schil met een dunschiller de zwarte schil. Verdeel het mooie wit in stukjes van 5 cm, en leg deze in het citroenwater met een beetje zout. Breng het citroenwater even aan de kook en blancheer daarin de schorseneren gedurende twee minuten. Spoel ze daarna af in koud water en houd ze met het blancheervocht apart.

Dan smoor je een paar gesneden sjalotjes een paar minuten in 20 gram boter. Voeg 20 gram bloem toe zodat je een soort roux krijgt. Daar komt 200 ml room bij, een scheut witte wijn en wat blancheervocht van de schorseneren. Laat die mooi doortrekken en roer regelmatig. Voeg vervolgens de geblancheerde schorseneren toe. Laat even doortrekken en maak een mooi

gebonden saus. Test de gaarheid zoals bij een asperge en maak af met nootmuskaat, zout en peper.

Zo, klaar. Een heerlijke vergeten wintergroente, lekker met gekookte aardappeltjes en stoofvlees.

Seniyeh

Seniyeh is een gerecht uit Jemen, een koosjere versie van de Griekse Moussaka.

Meng 500 gram lamsgehakt samen met 1 eetlepel bloem, 2 fijn gesnipperde uien, 2 fijngehakte knoflooktenen, 2 eetlepels fijngehakte peterselie en een halve theelepel gemalen kaneel. Voeg dan zout, zwarte peper en wat cayennepeper toe, samen met 2 eetlepels olijfolie en 20 gram geroosterde pijnboompitten. Meng dit alles goed door elkaar. Rooster nog 10 gram pijnboompitten extra, zij komen aan het eind van de bereiding bovenop het gerecht. Verwarm ondertussen de oven op 180 graden.

Doe het gehaktmengsel in een ingevette ondiepe ovenschaal (2 liter vorm) en strijk de bovenkant glad. Dan meng je 125 cl Tahinsaus (gemalen sesampasta) met 4 eetlepels citroensap en wat water en strijk dit mengsel over de vleesmassa. Strooi tot slot de rest van de pijnboompitten erover heen.

Bak het gerecht in 35 à 40 minuten mooi gaar, zonder af te dekken, en breng op eigen smaak met zout en peper.

Seniyeh is lekker met rijst of aardappelpuree en een frisse salade.

Spaghetti alla Carbonara (spaghetti met ei en baconsaus)

Breng vijf liter water aan de kook voor de spaghetti. En verwarm een ruime ovenschaal in de oven op 145°. Roer in een kommetje 4 eetlepels boter lekker luchtig. In een andere kom klop je 2 hele eieren en 2 eidooiers los. Rasp 110 gram parmezaanse kaas en doe 55 gram in het eimengsel.

Kook ondertussen een pak spaghetti gaar volgens de kooktijd van het pak, vergeet niet zout in het water te doen. Ondertussen bak je 8 plakken in blokjes gesneden bacon uit, tot ze knapperig zijn. Giet overmatig vet eraf, en doe er een theelepel gedroogde rode peper bij (optioneel). Voeg 2 dl room toe aan de bacon en laat even sudderen.

Giet de spaghetti af en doe deze in de voorverwarmde schaal, de boter erdoor, en goed mengen. Dan het hete baconroommengsel en eimengsel met kaas erbij. Goed met twee vorken mengen.

Het eimengsel stolt vanzelf door de warmte.

Serveer met de resterende 55 gram gemalen parmezaanse kaas en maak af naar eigen smaak met zout en zwarte peper.

Stifado

Dit Griekse lamsgerecht kun je eerst een nacht marineren of meteen maken. Houd je niet van lam, gebruik dan rundvlees, ook zalig!

Neem een kilo lamsvlees in stukken, van schouder of bout. Voor de marinade meng je vijf geperste knoflookteentjes met 2 eetlepels rode wijnazijn, 125 ml rode wijn, een blikje tomatenpuree en een blik tomatenblokjes. Doe daar een stokje kaneel, 6 kruidnagels, een theelepel gedroogde oregano, 3 laurierblaadjes en een lepeltje allspice of piment (bij Toko te krijgen) bij. Meng alles samen met het vlees door elkaar en laat een nachtje staan.

De volgende dag haal je het vlees uit de marinade. Laat het even uitlekken boven de kom met de marinade. Bak het vlees stevig aan in wat olijfolie. Doe er 750 gram gehakte uien door en stoof die mee met wat zout en peper .

Voeg dan de marinade toe en laat het vlees op een laag vuurtje zeker twee uur stoven. Je kunt het ook in de oven lekker laten sudderen op 150 graden. Maak op eigen smaak af met zout en peper.

Serveer de stifado met gekruimelde feta kaas eroverheen en Turks brood. Of met gekookte aardappeltjes, met een mooie groene salade.

Stoofvlees (warm winters)

Braad in een stevige ovenvaste braadketel 1 kg stoofvlees (in zijn geheel of in reepjes of blokjes gesneden) met zout en peper mooi bruin aan in 50 gram boter. Haal het vlees uit de pan, en braad in het braadvocht drie fijngesneden uien goudbruin. Doe het vlees erbij, samen met 1 eetlepel mosterd, 2 eetlepels bruine suiker, 1 flesje donker trappistbier en een halve liter goede runderbouillon. Voeg 5 kruidnagels, 5 jeneverbessen, 5 allspice bolletjes (te verkrijgen bij de toko) en 2 laurierblaadjes toe. Laat alles even sudderen.

Zet intussen de oven op 175 graden en laat het geheel ongeveer 2½ uur sudderen in de oven. Af en toe omroeren..., het mag niet te hard gaan! Als je dat liever doet, kun je het vlees ook laten sudderen op het fornuis, op een heel laag vuur.

Als je de saus te dun vindt, bindt deze dan met een eetlepel maizena. Eventueel kun je er het laatste kwartier wat gesneden kastanjechampignons door doen, en wat zilveruitjes.

Serveer met aardappeltjes, puree , spruitjes of rode kool... en je hebt een lekker warm gerecht!

Surinaams tafelzuur

Ik persoonlijk ben dol op tafelzuur, in de vorm van gewoon een augurkje, zoetzuur of zuur en een Piccalilly. Voordeel is dat het overal lekker bij smaakt, bij een broodje hamburger, broodje kaas, rijstschotel en zelfs bij een simpele Hollandse dis met aardappeltjes en braadworstje. Hier een recept voor Surinaams tafelzuur.

Was twee komkommers en snijd ze overlans doormidden, haal het zaad eruit met een koffie lepeltje. Snijd de twee helften in mooie dunne halve maanplakjes. Hetzelfde doe je met twee rode uien en twee witte uien. Ook deze in mooie dunne schijfjes snijden. Prik twee Spaanse pepers even door het vrucht vlees. Ze worden dan iets minder pittig, maar niet teveel.

Meng een liter water met 6 dl azijn, drie eetlepels suiker en drie eetlepels zout. Laat dit even goed oplossen en voeg dan acht kruidnagels, acht piment bessen (All Spice of Piment bij Toko) en twee laurier blaadjes toe

Doe de groenten in laagjes in een goed afsluitbare glazen (weck)pot, en schenk daar het azijnmengsel overheen. Het ziet er ook mooi en lekker uit en houdt zich goed in de koeling. Laat minstens een dag trekken!!!

Als je het zoeter wil of minder zuur, ga je gang... maar ik vind deze basis erg lekker. Niks moet alles mag.

Tex-Mex biefstuk met guacomole en gegrilde zoete aardappalen (4 personen)

Meng in een platte schaal een kwart theelepel cayennepeper, 2 fijngeperste teentjes knoflook, een kwart theelepel paprikapoeder, komijn en kaneel en een halve theelepel zout. Meng dit met een scheutje olijfolie. Leg daar 4 biefstukjes in (150 gr per stuk) en wrijf de marinade goed in het vlees. Laat dit 30 minuten intrekken.

Verwarm de oven voor op 200 graden. Schil vier grote zoete aardappelen en snijd deze in partjes. Bestrijk de partjes met olijfolie en bak ze ongeveer 15 minuten in de oven totdat ze mooi bruin en gaar zijn.

Maak ondertussen de guacamole: haal het vruchtvlees uit 2 rijpe avocado's en prak dit samen met een flinterdun rood gesneden uitje, een teentje fijngeraspte knoflook en een grote tomaat, ontveld en zonder zaad in blokjes gesneden.

Meng wat gehakte koriander erdoor (of bladpeterselie), een eetlepel limoensap en zout en peper naar smaak. En laat dit alles even doortrekken en op smaak komen.

Bak de biefstukjes in een hete pan met wat olie circa 2 minuten aan iedere kant. Serveer alles op een mooie houten plank en voeg naar smaak zout en peper toe over de aardappeltjes. Een frisse groene salade is heerlijk hierbij.

Tigania (varkenshaas met prei en gesmolten kaas)

Dit is een Grieks gerecht uit Kastoria, een prachtig gebied met bergen en meren. De Griekse keuken heeft veel gemeen met de Italiaanse, waarin met weinig ingrediënten overheerlijke maaltijden worden bereid.

Voor vier personen snijd je één grote prei in dunne schijfjes. Smoor ze in een bodempje water met een scheutje olijfolie beetgaar, met een beetje nootmuskaat, zout en peper erop. Laat dit goed uitlekken.

Dan snijd je 400 gram varkenshaas in blokjes. Braad deze in 30 gram boter snel om en om bruin. Niet te lang, anders wordt het vlees droog. Voeg vervolgens zout, peper, wat cayennepeper, oregano en 1 dl. rosé-wijn toe aan het vlees. Laat dit even inkoken en strooi er vervolgens 100 gram geraspte Hollandse schapenkaas over. Met de deksel op de pan lekker laten smelten. Ook dit niet te lang, als de kaas is gesmolten is het oké!

Tigania is heerlijk met gepofte aardappel, broodjes en/of salade. Maar zoals altijd: niks moet, alles mag, alles is lekker.

Tomaatjes (gedroogde) uit de oven

Neem 1 kilo bio cherry tomaatjes, goed rijp! Snijd deze doormidden en leg ze met de doorgesneden kant naar boven in een ovenschaal die bedekt is met grof zeezout. Maal er wat verse peper op. Zet de oven intussen op 100 graden, verwarm voor en zet de schaal in de oven.

Laat de ovendeur op een kier staan tijdens het drogen, dat is om het vocht eruit te laten. Prop daarvoor een handdoek tussen de ovendeur. Wees ook niet bang voor het zeezout, dat absorbeert het vochtverlies van de tomaatjes.

Na ongeveer een uur heb je de tomaatjes al half zacht gedroogd, voel even, ze mogen wat veerkracht hebben. Doe ze in gesteriliseerde potjes, met daarbij wat fijngesneden knoflook, een sjalotje, kappertjes, basilicum, wat tijm, een laurierblad en een scheutje wijnazijn. Alles naar eigen smaak.

Vul af met een extra vierge olijfolie en wat zout en peper. Draai de deksel goed dicht en zet het potje op de kop voor een paar uurtjes. Draai om en laat een paar weken trekken. Je hebt dan heerlijke olie en de tomaatjes zijn super op smaak. Erg lekker door de pasta of als tapa op een geroosterd broodje.

Uiensaus van gesmoorde uien uit de oven

Snijd drie redelijk grote uien dwars doormidden met de schil eraan! Verwarm ondertussen de oven voor op 180 graden. Verhit een koekenpan goed heet en doe er een paar eetlepels plantaardige olie in. Smoor de uien op hun snijkant goed donker... schrik niet als het te donker wordt. De uien mogen echt goed bruin worden.

Doe de uien in een pakketje van aluminiumfolie met de snijkant naar boven. Leg er flink wat takjes tijm op en strooi er twee eetlepels suiker en wat goede olijfolie overheen. Maak het pakketje goed dicht en smoor dit 2 uurtjes in de oven.

Haal de uien uit de oven en verwijder de takjes tijm. Pel de schil af en doe de uien, met het sap dat in het pakketje zit, in een keukenmachine of blender, of maak het fijn met een staafmixer. Doe in een stevig pannetje 30 gram boter, smelt dit en doe er 30 gram bloem bij. Roer dit tot een roux, gedurende ongeveer vier minuten. Voeg vervolgens de uienmassa toe, met een halve liter goede kippen- of groentebouillon. Mooi gladroeren en een half uur laten indikken. Voeg tot slot naar eigen smaak zout en peper toe.

Het is even wat werk, maar dan heb je wel wat. Een zalige saus voor bij gegrild vlees, gehaktballen, aardappels etc. etc.

Uiensoep (Franse)

De moeite waard om met liefde en geduld te maken. Maak eerst twee liter rundvleesbouillon, eventueel gemengd met kippe- of kalfsbouillon. Of koop goede biologische bouillonblokjes of kant-en-klare bouillon. Vegetariërs nemen een goede groentebouillon.

Smoor 1 tot 2 kilo zeer fijngesneden uien in een eetlepel olijfolie en 50 gram boter zachtjes gaar, in een stevige pan met deksel. Af en toe roeren. Optioneel kun je er twee eetlepels bloem over strooien, om later een dikkere soep te krijgen.

Na ongeveer 20 minuten het deksel eraf en de uien mooi goudbruin karameliseren. Dit duurt 30 à 40 minuten. De suikers komen lekker naar buiten. Af en toe roeren.

Bind 2 laurierbladeren, 2 takjes tijm en een takje rozemarijn samen en doe dit bij de uien, even meestoven, dan de bouillon erbij en 2 dl appelcider (of madeira, cognac of armagnac) en laat weer 20 minuten pruttelen. Zout en zwarte peper erbij naar smaak.

Maal intussen 250 gram gruyère kaas of andere smeltkaas en 100 gram parmezaan. Snijd dikke sneden uit een heel casinobrood, maak daar rondjes van ter grootte van de soepkom, en rooster die even. Zet de oven aan op grill.

Proef de soep en breng eventueel op smaak. Doe de soep in vuurvaste kommen, strooi een beetje kaas op de soep en dan het rondje brood er bovenop, weer kaas op het brood en gratineer af gedurende 3 tot 5 minuten, totdat er mooie goudbruine bellen op de kaas komen.

Witlofsalade met sinaasappel, walnoten, feta en zwarte olijven

Na de feestdagen nu een lekkere lichte salade met een zonnig uiterlijk, voor 4 personen.

Schil twee sinaasappels en snijd ook het wit eraf. Het best leg je de sinaasappel op de snijplank en snijd van boven naar onder de schil eraf, dan de kontjes en de rest van het wit. Snijd van de sinaasappels dunne schijfjes. Vang het sap op, om later te gebruiken in de dressing. Dan pel je 3 witlofstruikjes, gewoon de blaadjes eraf halen. Dresseer de sinaasappelschijfjes en witlofschuitjes in een mooie grote kom. Snijd ook dunne schijfjes van een kleine rode ui.

Voor de dressing meng je 4 eetlepels goede olijfolie met een eetlepel rode wijnazijn. Voeg eventueel een snufje suiker toe, evenals zout en zwarte peper naar smaak. Voeg het vocht van de sinaasappels toe en meng er een eetlepel gehakte peterselie en een eetlepel oregano door (het liefst vers). Meng de uienringetjes door de dressing en laat alles even goed doortrekken.

Schenk de dressing uit over de salade, verkruimel ongeveer 100 gram goede fetakaas erover, een handje vol zwarte olijven zonder pit (eventueel in plakjes gesneden) en 150 gram gehakte walnoten. TIP... deze zijn nog lekkerder als je ze even roostert in een droge pan.

Deze salade is lekker bij vis en kip. Niks moet alles mag.

Zuurkoolschotel met aardappels en stooflapjes

Heerlijk hartverwarmende winterkost, voor vier personen.

Smeer 500 gram rund-riblappen of sucadelappen in met Limburgse mosterd, bestrooi ze met zout en peper en bak ze in een stevige pan bruin aan in 100 gram roomboter. Voeg daar 2 in ringen gesneden rode uien en 2 geplette knoflooktenen aan toe. Even meesmoren, en dan 1 dl rode wijn, 2 eetlepels rode wijnazijn en 5 dl (halve liter) goeie runderfond of bouillon toevoegen. Doe er tevens een laurierblaadje, een paar kruidnagels en een paar jeneverbessen bij. Laat dit op een heel zacht vuur ongeveer 3 uur sudderen, proef en kijk af en toe in de pan. Maak het stoofpotje af met een plak fijngesneden kruidkoek of peperkoek, totdat de saus is gebonden.

Intussen schil je 1 kg kruimige aardappels. Deel ze in vieren en kook ze gaar.

Smoor tegelijkertijd in 50 gram boter 2 in ringen gesneden witte uien, voeg 500 gram uitgelekte zuurkool toe en 1 dl witte droge wijn; een fris appeltje erdoor gesneden is ook erg lekker. Laat het zuurkoolmengsel even lang sudderen als het koken van de aardappels. Zet de oven tussen aan op 200 graden.

Giet de aardappels af en stoom ze even droog, hussel de zuurkool en de aardappels (lekker grof laten) door elkaar en spatel er 125ml crème fraîche en 1 eetlepel grove mosterd door.

Vervolgens doe je dit over in een ovenschaal. Meng 100 gram grof broodkruim (panko is Japans broodkruim; dit krijg je bij een goeie supermarkt) met 30 gram boter en bedek de schotel ermee. Bak dit een kwartier af in een hete oven, en serveer met de stooflapjes.

Zweedse balletjes

Meng 500 gram half om half gehakt met een half, zeer fijn gesnipperd uitje. Dan 150 ml room, 100 ml melk, 1 el zout, 1 theelepel 'All Spice' en 100 gram broodkruim van oud brood toevoegen. Maak balletjes zo groot als een golfbal en braad ze in 4 el olie en 75 gram boter mooi bruin. All Spice is een gedroogd soort besje, met de geur en smaak van kaneel, laurier en kruidnagel ineen. Niet scherp... maar zeer aromatisch. In bolletjes of gemalen te verkrijgen bij de toko. Het is een aanrader in alle stoofgerechten met vlees.

Voor de bijpassende romige saus smoor je in 2 el olie een gesnipperd uitje mooi glazig. Doe daar een heel fijn gesneden ansjovisfiletje door. Dan 200 ml goede runderbouillon en 200 ml room toevoegen. Laat even pruttelen, bind het met wat maizena of allesbinder en maak op smaak met zout en peper. Gaar en verwarm de balletjes in de saus, op zacht vuur.

Lekker met gekookte aardappeltjes en een salade van een heel fijngesneden kwart witte kool, één venkel en twee appeltjes. Daar meng je 2 el zure room en 1 el witte wijnazijn door. Maak op smaak met zout en peper.

Zweedse 'Hasselback' aardappels

Begin met een kop goeie olijfolie heel zachtjes te verwarmen. Doe er je favoriete kruiden in:

tijm, rozemarijn, knoflook en laurier. Wat je zelf wil. Laat een kwartier trekken en zeef de olie. Zet intussen de oven op 200 graden.

Boen vier grote vastkokende aardappels schoon en leg ze een voor een tussen twee oosterse eetstokjes of 2 dunne snijplankjes. Snij met een scherp mes hele dunne schijfjes totdat je de stokjes raakt. Op die manier snijd je niet helemaal door de aardappel heen, maar maak je een soort waaier. Spoel de aardappels schoon en laat ze even drogen.

Leg de aardappels in een ovenschaal en schenk de olie erover heen, met wat grof zeezout en peper. Eventueel kun je tussen de waiertjes kaas proppen. Vooral feta is lekker!

Een uur in de oven. Dan worden de aardappels heerlijk krokant van buiten en zacht van binnen.