

Empanadas

Deeg

500 g bloem
200 gr boter
160 ml koud water
1 ei
1 mespuntje zout

Vulling

600 gram gewassen (wilde) spinazie
2 teentjes knoflook
1 ui (gesnipperd)
2 eieren
250 gr ricotta

Het deeg

Knead alle ingrediënten tot een mooi egaal deeg. Verpak het in plasticfolie en laat het circa 30 minuten rusten in de koelkast.

De vulling

Verwarm de oven voor op 200°C. Roerbak de spinazie in een koekenpan totdat de bladeren zijn geslonken. Schep de spinazie op een bord en laat afkoelen. Snipper het uitje en maak het teentje knoflook schoon. Verhit wat olijfolie in een koekenpan en fruit de gesnipperde ui glazig. Voeg op het laatst wat geperste knoflook toe.

Knijp de spinazie goed uit om zoveel mogelijk vocht kwijt te raken. Snij de spinazie grof en doe samen met de ui en knoflook in een kom.

Klop 1 ei los met een beetje melk. Voeg ook een klein beetje peper en zout toe.

Roer het losgeklopte ei door de spinazie, verbrokkel de ricotta boven de kom en meng nogmaals.

Empanadas

Rol het deeg uit. Steek er dan cirkels (doorsnede ca. 14 cm) uit. Verdeel de vulling hierover en vouw de cirkels dicht en druk de rand met een vork aan. Leg ze op de bakplaat. Roer het ei los in een kommetje. Bestrijk de empanada's met ei en bak ze in ca. 20 minuten goudbruin.

Scampi op toast

150 g kipfilet
6 tijgergarnalen (gepeld)
1 tl fijn gehakte gember
1 teentje knoflook (geplet)
1 tl fijn gehakte koriander
½ tl sesamolie
2 el oestersaus
10 stukjes partybrood
Witte en zwarte sesam
Olie

Hak de kip en garnalen fijn. Meng dit met alle overgebleven ingrediënten behalve en brood en de sesamzaadjes. Breng het mengsel goed op smaak met zout en peper. Besmeer het brood met een dikke laag farce en bestrooi met de witte en zwarte sesamzaadjes. Bak de toastjes om en om in ruim olie en laat goed uitlekken op papier.

Maki sushi met tonijn, avocado en zalm

2 avocado's, rijpe
90 ml. azijn
1 komkommer
15 norivellen,
1 tube wasabi
ca. 1,2 liter water
100 gram zalmfilet
2 theelepels zout
750 gram sushi-rijst
100 gram tonijnfilet
Sojasaus, lichte

Neem bij voorkeur sushi-azijn ook wel sushi-zu genoemd. U kunt het beste tonijnfilet van de buik gebruiken.

Spoel de rijst in een zeef af onder de koude kraan totdat het water helder is.

Doe de rijst vervolgens in een pan met het water en het zout en plaats een deksel erop. Breng het geheel aan de kook en laat de rijst 5 minuten op middelhoog vuur koken. Laat de rijst nog 15 minuten met de deksel op de pan op een klein vuur koken. Neem de pan van het vuur af en laat hem nog 10 minuten met de deksel erop staan. Laat de rijst vervolgens afkoelen en roer er de sushi-azijn door. Snijd intussen de komkommer, tonijn, zalm en avocado in lange stukjes van ongeveer een halve centimeter dik. Los de wasabi met water op tot een redelijk stijve maar gladde massa. Leg een velletje nori op een sushi-mat en verdeel hier 4 of 5 lepels van de rijst overheen. Laat 2 centimeter van het bovenste stuk nori rijstvrij. Maak een lijn midden in de rijst en besmeer lichtjes met de wasabi-pasta. Leg een stukje van de tonijn en komkommer op de wasabi-pasta.

Rol met behulp van de mat, de sushi stevig op en maak het bovenste rijstvrije nori-stukje nat met water. Maak op dezelfde wijze de andere sushi-rollen, afwisselend gevuld met tonijn en komkommer en zalm en avocado. Snijd met behulp van een scherp mes de sushi-rollen in stukjes van ongeveer 1,5 centimeter. Serveer bij de sushi de lichte sojasaus, waarin de sushi gedipt kunnen worden.

Gebakken vijgen met geitenkaas, gedroogde ham, honing, lavendel

10 verse vijgen (of gedroogde vijg)
10 plakken ham
5 el zachte geitenkaas
5 el balsamico azijn
1 el lavendel

Bereiding

Een supereenvoudig voorgerecht! Verwarm de oven voor op 200 graden en vet een ovenschaal in met olijfolie. Was de vijgen en snijd ze van bovenaf in vieren. Snijd niet te ver door, maar zorg dat ze als een soort 'bloem' uit elkaar vallen. Verdeel de Parmaham over de holtes in de vijg, leg de geitenkaas erop en besprenkel met rode balsamico en eventueel een paar druppels olijfolie. Heerlijk koud te eten, maar warm misschien nog wel lekkerder: grill de vijgen in max. 10 minuten in de oven. Besprenkel tot slot nog een beetje met paar druppels balsamico.
Houd je niet van geitenkaas? Buffelmozzarella kan ook heel goed in dit recept.

Tempura van zeevruchten

Voor het tempurabeslag

230 g bloem

230 g maïzena

600 ml ijskoud bronwater met koolzuurgas, uit een nieuwe fles

zeezout

2 kg fruit de mere (ontdooit)

Saté stokjes

Voor de dragonmayonaise

250 g mayonaise

½ bosje dragon

½ bosje bieslook

2 teentjes knoflook (geperst)

1 sjalot (fijn gesnipperd)

Maak eerst de dragonmayonaise. Meng de ingrediënten voor de saus en verdeel over kommetjes.

Dep de zeevruchtje goed droog. Maak 28 spiesjes van de zeevruchten.

Verhit wat frituurolie tot 190°C.

Maak het beslag door de bloem, de maïzena en een snufje zout te zeven boven 1 kom. Roer, vlak voor je gaat bakken, het ijskoude bronwater door het bloem/maïzena tot het net gemengd is; het beslag moet nog een beetje klonterig zijn. Doe er wel nog wat water bij als het te dik lijkt – na het bakken moet het een heel dun, bijna transparant laagje om de zeevruchten vormen.

Leg de zeevruchtenspiesjes in het beslag. Neem ze er een voor een uit en doe ze direct in de hete olie. Frituur in slechts 1 min krokant en goudgeel, neem uit de pan en laat uitlekken op royaal keukenpapier. Strooi een beetje zout over de krokante spiesjes.

Bladerdeeglolly gevuld met rundergehakt en feta

3 pakjes bladerdeeg
500 g rundergehakt of vegetarisch gehakt
250 g feta
2 el ras el hanout
1 tl kaneelpoeder
2 teentje knoflook (geperst)
1 ui (gesnipperd)
peper en zout
1 ei
3 takjes munt (de blaadjes fijngesneden)
Gedroogde oregano

Bereidingswijze

Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien en verwarm de oven voor op 220°C.

Bak het gehakt samen met de knoflook en ui rul en laat uitlekken.

Verkrumel de feta boven het gehakt en voeg, ras el hanou, kaneelpoeder, zout en peper naar smaak toe. Meng de munt door het gehaktmengsel.

Haal het plastic van de plakjes bladerdeeg en steek uit elk plakje 2 rondjes met een vormpje.

Leg de rondjes op een bakplaat met bakpapier en doe daarop wat vulling.

Leg nu een lollystokje op het bladerdeeg en smeer de randjes in met een beetje water.

Leg het tweede plakje op de vulling en druk de randjes aan met een vork (het stokje zit nu tussen de 2 plakjes bladerdeeg).

Bestrijk de hapjes met een geklutst eitje en strooi er wat gedroogde oregano op.

Bak de hapjes ca. 10 a 15 min. tot ze gaar en goudbruin zijn.

Roleaux van scharrel kip

4 gedroogde abrikozen
1 kg kippendijen zonder bot
2 takjes munt (fijn gesneden)
2 takjes dragon (fijn gesneden)
2 el gemengde noten
2 el room
1 eiwit
4 grote kipfilets
300 gr gesneden gedroogde ham

Farce

Verwijder het vel en vet van de kippendijen en snijd de kippendijen in stukjes. Pluk de munt en dragon. Splits het ei en maal het eiwit samen met de kipstukjes en room fijn in de keukenmachine. Meng de abrikozen, pistache en de geplukte dragon en munt erdoor en breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper. Schep de farce in een spuitzak en bewaar in de koelkast.

Rouleaux

Leg de kipfilet op plasticfolie en snijd in horizontale weg in tweeën. Leg hier een laagje folie overheen en sla de kipfilet plat met een bijtje of de onderkant van een pan. Verwijder de bovenste laag folie. Leg de ham in de lengte op aluminiumfolie en leg daarop de plat geslagen kipfilet. Spuit een rechte baan farce over de lengte van de kipfilet. Rol het folie op door de zijkanten rond te draaien tot een rechte en strakke rouleaux. Druk de folie aan beide kant goed dicht. Verwarm de oven voor op 180 graden en gaar de rolleaux in circa 20 minuten.

Madeleines met limoen

400 gr geklaarde boter, gesmolten
400 gr eieren
440 gr suiker
13 gr bakpoeder
400 gr bloem
2 limoenen, het sap

Bereidingswijze

Vermeng de suiker met de eieren.

Meng het bakpoeder door de bloem.

Voeg deze droge ingrediënten toe aan de eieren met de suiker en meng de massa.

Voeg de lauwe gesmolten boter toe en tot slot het sap van de limoen. Vet de madeleinebakmat met een kwast en een beetje boter in.

Schep het beslag in een spuitzak en vul er de madeleinevormpjes voor 2/3 mee. Bak ze af gedurende 13 tot 15 minuten op 180 graden.

Tiramisu met Amaretti koekjes en Limoncello

6 eieren
6 eetlepels suiker
500 g mascarpone
½ + 1 dl eetlepels limoncello
Sap van 1 citroen
400 g amaretti (grof gehakt)

Bereiden

Scheid de eiwitten van de eierdooiers. Klop de eierdooiers met 3 eetlepels suiker tot een mooi schuimig mengsel. Klop er de mascarpone en dan de Limoncello door. Blijf kloppen tot je een glad en homogeen mengsel hebt. Doe de massa in een spuitzak.

Klop de eiwitten met 3 eetlepel suiker tot zachte pieken. Spatel het eiwit losjes door het mascarponemengsel.

Verdeel een klein bodempje amaretti koekjes over de glaasjes. Meng de overige limoncello met het citroensap en druppel dit een beetje over de amaretti koekjes. Spuit een beetje mascarponemassa over de koekjes. Leg hierop weer een laagje koekjes en vervolgens weer een laagje Mascarpone. Decoreer met een klein beetje munt op citroencres.

Pinda rotsjes

400 g pure chocolade
200 g ongezouten pinda's

Smelt de pure chocolade au bain-marie. Meng de pinda's door de chocolade en maak er pindarotsjes van op een met bakpapier beklede bakplaat.