

Voorgerecht

Carpaccio van biet met feta en amandelen

4 middelgrote verse bietjes
1 kleine handjesvol verse waterkers
dressing
2 takjes munt
1 biologische citroen (gerasp en sap)
1 vers teentje knoflook (geperst/fijn gehakt)
1/2 theelepel korianderzaadjes (fijn gehakt)
1/2 theelepel mosterdzaadjes (fijn gehakt)
1 el vierbessensiroop of gembersiroop of honing
2 el sushi azijn of witte balsamico
6 eetlepels extra vierge olijfolie
vers gemalen zwarte peper
vers gemalen zeezout

100 gr feta
2 el gerookte amandelen (gehakt)

Kook de bietjes ongeschild gaar in ca 20 minuten en laat ze afkoelen.

Hak de blaadjes van de munt fijn.

Meng alle ingrediënten voor de dressing.

Pel de afgekoelde bietjes en schaaf ze in flinterdunne plakjes. Verdeel deze spiraalvormig en dakpansgewijs over 4 koele borden.

Druppel de dressing erover en vervolgens de waterkers, de verbrokkelde feta en de gehakte amandelen. Strooi er evt nog vers gemalen peper en grof zeezout over

tussengerecht

Zuurkoolkroketten

2 sjalotjes
600 g zuurkool
600 g aardappelblokjes
200 g spekjes (gebakken)
125 g boter
bloem
100 ml witte wijn
400 ml bouillon
zout
versgemalen peper
1 tl nootmuskaat
4 eiwitten
paneermeel
olie om te frituren

1 Pel en snipper de sjalotten. Snijd de zuurkool iets fijner. Kook de aardappelblokjes en prak ze fijn. Smelt de boter en fruit de sjalotten ca 2 minuten. Voeg in een keer de bloem al roerend toe en laat de bloem gaar worden. Voeg de witte wijn toe. Schenk al roerende de bouillon erbij en roer tot een gladde dik gebonden saus en laat ca 10 minuten zachtjes koken. Roer de aardappel, zuurkool en vlees door de saus. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat en neem de pan van het vuur. Schenk de ragout uit op een met koud water omgespoelde bakplaat of ruime ovenschaal, laat afkoelen en in minimaal 8 uur opstijven in de koelkast.

2 Vorm van de stevige ragout met bebloemde handen kroketjes van 2 bij 5 cm. Klop de eiwitten los in een schaal en strooi bloem en paneermeel in twee schalen. Haal de kroketjes eerst door de bloem, vervolgens door het losgeklopte eiwit en tenslotte door het paneermeel. Verhit de olie tot 180 °C en frituur de kroketjes in porties goudbruin en gaar.

Hoofdgerecht

Wildstoofpot met vijgen en dadels

4 stooflappen (rund of wild)
zout en versgemalen peper
4 el olie
2 grote uien, in halve ringen
1 laurierblad
2 kruidnagels
500 ml warme runderbouillon
2 el balsamicoazijn
2 zoete aardappelen, geschild en in kleine blokjes
100 g gedroogde vijgen, in stukjes
100 g gekonfijte dadels, gehalveerd en ontpit
1 plak ontbijtkoek, verkruimeld
Zwarte peper
Zeezout

Geglaceerde wortels

2 kg oerwortels (gele, paarse, oranje)
1 el boter
1 el gembersiroop
1 sinaasappel (sap en rasp)
Peper en zout

Schil de worstel en snijd in 1 cm dikke stukken. Kook de worstel beetgaar in kokend water met een beetje zout.

Laat de boter samen met de gembersiroop en sinaasappelsap smelten. Glaceer de wortels en breng op smaak met rasp van de sinaasappel, peper en zout.

Hete bliksem

1 kg kruimige aardappel (geschild, in stukken)
500 gram zure appels (geschild, in stukken)
125 gram gerookte ontbijtspekblokjes
2 uien (grof gesnipperd)
150 milliliter vleesbouillon
evt. kaneelpoeder

Kook de aardappels 18-20 minuten in een grote pan water met zout. Voeg halverwege de kooktijd alle appels toe.

Bak intussen de spekblokjes in een droge, hete koekenpan. Voeg de ui toe en bak even mee.

Blus af met de bouillon.

Giet de aardappels en appels af. Stamp niet, maar roer tot een grove puree.

Schep het spekjesmengsel erdoor.

Breng op smaak met zout,

en meng met peper en eventueel kaneel.

[

Nagerecht

Pompoentaartjes

Voor kleine 1 persoonstaartjes 2 x deeg recept gebruiken

225 gram bloem

110 gram boter

50 gram suiker

1 ei

Vulling

1 flespompoen, geschild en in stukken gesneden

120 gram lichte basterdsuiker

een halve theelepel nootmuskaat

1 flinke theelepel kaneel

1 theelepel gember

125 milliliter slagroom

2 eieren

Rasp van een halve citroen

Walnotencrumble

150 gr bloem

125 gr koude boter

50 gr muesli

Snufje zout

Evt tl citroenrasp

75 gram walnoten (fijn gehakt)

50 gram lichtebasterdsuiker

Meng boter en suiker. Klop het ei iets los en voeg toe. Roer goed door en voeg dan de bloem toe.

Kneed tot een bal. Wikkel in plasticfolie en laat een half uur in de koelkast rusten.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Zet een grote pan met de stukken pompoen en water op het vuur. Breng aan de kook en kook de stukken pompoen in ongeveer een kwartier gaar. Giet af en laat afkoelen.

Meng in een kom alvast de kaneel, gember, nootmuskaat en lichte basterdsuiker.

Crumble

Kneed alle ingrediënten voor de crumble totdat je een korrelig deeg hebt. Bedek de bovenkant van de taartjes met e crumble. Bak in ca. 30 minuten goud bruin.

Haal heet deeg uit de koelkast en rol uit tot een plak van ongeveer een halve centimeter dik.

Afhankelijk van de grootte van je muffinvorm(en) steek je met een stekertje er 12 rondjes met een doorsnee van zo'n 8 centimeter uit (in mijn geval is dat ongeveer 2,5 cm groter dan de doorsnee van mijn muffinvormpjes). Beboter de muffinvorm en bekleed met het deeg. Prik met een vork wat gaatjes in de bodems. Bedek elk muffinvormpje met bakpapier en vul met blindbakvulling (gedroogde bonen) Schuif in de oven en bak zo'n 8 minuten blind. Verwijder dan de blindbakvulling en het bakpapier en bak nog eens 4-5 minuten totdat het deeg iets verkleurt.

Maak ondertussen de vulling. Pureer de pompoen en zeef indien gewenst. Klop de eieren met het suiker-specerijenmengsel los en roer door de pompoenpuree. Roer er de slagroom en de citroenrasp

door. Schenk de vulling in de deegbakjes in de muffinvormen. Bak de pompoentaartjes ca. 20 minuten totdat de vulling er gestold uit ziet.Om te testen of de taartjes gaar zijn kun je een mesje in een van de pompoentaartjes steken en indien ie er redelijk schoon uitkomt zijn de taartjes klaar (de taartjes stijven nog wat op als ze uit de oven komen).