

Gerecht
Salade Nicoise

voor 4 personen

<p>Benodigdheden</p> <ul style="list-style-type: none">• 500 gram gebroken sperziebonen• 2 eieren• 250 gram cherrytomaten• 1 afbakstokbrood• 320 gram tonijn in olie (blik à 160 gram)• ½ rode ui• 1 teen knoflook• 4 el honing-mosterddressing• 120 gram zwarte olijven <p>Zelfgemaakte dressing</p> <ul style="list-style-type: none">• 2 tl Dyon mosterd• 4 el olijfolie• 2 el witte wijnazijn• Zout• Honing	<p>Bereidingswijze</p> <ol style="list-style-type: none">1. Kook de sperziebonen in ruim kokend water met zout in ca. 8 minuten beetgaar. Giet de bonen af en spoel in een vergiet met koud water af en laat uitlekken.2. Kook ondertussen de eieren in 8 minuten hard en snijd in partjes. Halveer de tomaatjes en bak het stokbrood in de oven af volgens aanwijzingen op verpakking. Laat de tonijn uitlekken en verdeel in stukken. Snijd de ui in ringen en pers de knoflook.3. Meng de bonen, tomaat, tonijn, ui, knoflook en dressing erdoor en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de salade over de borden en garneer met partjes ei en olijven. Serveer het stokbrood erbij. <p>Dressing</p> <p>Klop de mosterd, olie en azijn met peper en eventueel zout tot een dressing. Schep de helft van de dressing om en op het laatste over de gehele salade.</p>
	<p>Presentatie</p> <ul style="list-style-type: none">• Blaadje sla op bordje en vervolgens de rest erop. Op ieder bordje half eitje en afronden met een beetje dressing.

gerecht
Franse uiensoep

voor 10 personen

Benodigdheden 500 gram witte ui 250 gram rode ui 2 tenen knoflook Braadboter 2 eetlepels bloem Peper/zout 2 takjes tijm 1 laurierblad Pot runderbouillon Stokbrood (voorgesneden) Bakje aioli Zakje geraspte oude kaas	Bereidingswijze <u>soep</u> 1. Voor extra smaak kunnen de uien en knoflook na pellen ca. 20 minuten geroosterd worden in een hete oven 2. Snijd de uien in (niet te brede) kwart ringen en hak de knoflook fijn. 3. Fruit de uien in wat boter tot ze glazig zijn. 4. Strooi de bloem over de uien en laat onder roeren even garen en bestrooi met peper en zout. 5. Voeg tijm en laurierblad toe. 6. Voeg 1 pot runderbouillon toe en 3 potten water. 7. Laat lekker trekken op een laag vuur. <u>Crouton</u> 4. Besmeer een sneetje stokbrood (per persoon) met aioli 5. Strooi op ieder sneetje wat geraspte oude kaas 6. Laat de kaas smelten onder de grill
	Presentatie <ul style="list-style-type: none">• Schep de soep in de kom• Leg in iedere kom een crouton

gerecht

Quiche Lorraine met gemarineerde tomaten

voor 8 personen

<p>Benodigheden</p> <p>8 plakjes hartige taartdeeg 125 gram spekreepjes 1 grote ui 200 ml crème fraîche 2 eieren 12 cherrytomaten 60 gram geraspte kaas Provençaalse kruiden Snufje peper</p> <p>6 trostomaten 2 eetlepels balsamico azijn 1 teentje knoflook 2 theelepels Provençaalse kruiden 4 eetlepels olijfolie verse basilicum</p>	<p>Bereidingswijze</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Verwarm de oven voor op 180 graden. 2. Laat de deegplakjes ontdooien. 3. Vet de vormpjes in. 4. Bak de spekblokjes uit in een pan. 5. Voeg de ui toe en bak glazig. 6. Doe het deeg in de vormpjes en prik met een vork in het deeg. 7. Verdeel het spek-ui mengsel over de vormpjes. 8. Halveer de tomaatjes en verdeel ook over de vormpjes. 9. Klop de eieren, kruiden, snufje peper, crème fraîche en kaas door elkaar in een kom. 10. Giet het mengsel in de vormpjes tot net onder de rand. Zet ongeveer 25 minuten in de oven. 11. Was de tomaten en snijd ze in kleine partjes. 12. Warm de azijn in een steelpan. 13. Knijp de knoflook uit boven deze pan. 14. Van vuur af kruiden erdoor roeren en olie erdoor kloppen. 15. Warme dressing over de tomaten schenken en in laten trekken.
	<p>Presentatie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwarm de quiches kort in de oven • Plaats de quiches op een klein bordje • Schep de tomatensalade ernaast • Garneer met basilicum

gerecht
Ratatouille

voor 6 personen

<p>Benodigdheden</p> <p>1 grote ui 1 rode paprika 1 rode zoete paprika 4 knoflooktenen 1 el tomatenpuree 3 grote tomaten 2 kleine courgettes 1 grote aubergine, Extra vierge olijfolie Verse basilicum, in reepjes gesneden Parmezaanse kaas 6 eieren Zeezout en zwarte peper uit de molen</p>	<p>Bereidingswijze</p> <ol style="list-style-type: none">1. Snipper de ui.2. Was de paprika's, haal de zaadjes eruit en snijd deze in middelgrote stukken.3. Pel de knoflooktenen en snijd in dunne plakjes.4. Ontzaad de tomaten en snijd in stukken.5. Was de courgettes en snijd in middelgrote stukken.6. Was de aubergine, schil deze half (repen) en snijd in middelgrote stukken.7. Rasp de Parmezaanse kaas.8. Verwarm wat olie in een braadpan en fruit hierin de ui, rode paprika, zoete puntpaprika en knoflook tot ze zacht zijn. Ze mogen niet kleuren dus zet het vuur niet te hoog!9. Breng op smaak met versgemalen zout en peper. Voeg de tomatenpuree toe en bak kort even mee.10. Voeg dan de courgettes, aubergine en tomaten toe.11. De aubergine zuigt veel olie op dus voeg als het nodig is nog wat extra olijfolie toe. Breng de groenten weer op smaak met zout en peper. Voeg eventueel nog een klein scheutje water toe en kook op een zacht vuur circa 10 minuten tot alle groenten zacht zijn en je een soort dikke saus hebt.12. Schep de Ratatouille in een kleine cocotte (klein mini ovenpannetje) en breek daar voorzichtig 1 ei boven. Laat de eidooiers heel.13. Strooi voorzichtig wat Parmezaanse kaas over het eiwit en zet ze in een voorverwarmde oven tot het eiwit net gestold is. De dooier moet nog zacht zijn.14. Strooi er wat fijngesneden basilicum over.
	<p>Presentatie</p> <ul style="list-style-type: none">• Zet een pannetje op een bord• Leg er twee stukjes stokbrood naast

gerecht

Gevulde kipfilet met spinazie

voor 8 personen

<p>Benodigdheden</p> <p>4 kipfilets Vershoudfolie Peper/zout 2 rode uien 2 tenen knoflook Braadboter 300 gra, spinazie Half bakje Boursin cuisine 2 eetlepels pijnboompitjes</p> <p>Cocktailprikkers</p>	<p>Bereidingswijze</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Snij de kipfilets overlangs doormidden en klap open. 2. Leg ze tussen twee laagjes vershoudfolie en sla ze plat met een koekenpan en verwijder de bovenste laag folie. 3. Bestrooi met peper en zout. 4. Snipper de rode ui en de knoflook en fruit even in de boter. 5. Voeg de spinazie in porties toe en laat slinken. 6. Rooster in een droge pan de pijnboompitjes en hak fijn. 7. Voeg de Boursin toe en de gehakte pitjes en roer om. 8. Verdeel de vulling over de kipfilets. 9. Rol de filets op (in de korte weg) met behulp van de onderste folielaag en steek vast met een cocktailprikker. Draai beide uiteinden van het folie dicht, zodat een soort worst ontstaat en druk de uiteinden even naar binnen, zodat de dunne puntjes van de kipfilet naar binnen geduwd worden. Laat even opstijven in de koelkast (of vriezer). 10. Verwijder de folie en draai om iedere kipfilet 2 plakjes gerookt ontbijtspek. 11. Braad de kipfilets aan in hete boter of olie en leg in een ovenschaal. Laat in een oven van 80 C gaar worden. 12. De laatste 10 minuten oven op grillstand om de spek knapperig te laten worden.
	<p>Presentatie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwijder de cocktailprikkers en snijd iedere kipfilet in plakjes van 1 cm (6-8 plakjes) • Per persoon 2-3 plakjes

bijgerecht
Gratin

voor 8 personen

Benodigheden 1 kg vastkokende aardappelen 2 eieren 1 teentje knoflook 150 ml volle melk 125 ml slagroom 1 mespunt nootmuskaat 100 gram geraspte kaas	Bereidingswijze 1. Verwarm de oven voor op 175 graden. 2. Schil de aardappels en schaf ze in de keukenmachine in flinterdunne plakjes. 3. Klop de eieren los in een kom. 4. Pers de knoflook erboven uit. 5. Voeg de melk, slagroom en nootmuskaat toe. 6. Breng op smaak met peper en zout. 7. Schep de aardappelplakjes door het roommengsel en doe in de vorm. Druk stevig aan. 8. Strooi de geraspte kaas over het mengsel. 9. Bak de gratin in het midden van de oven in circa 50 minuten gaar en goudbruin. 10. Laat afkoelen in de vorm. 11. Snijd met een mes de gratin in punten of blokjes. 12. Laat de gratin op kamertemperatuur komen. 13. Verwarm de oven voor op 175 graden. 14. Verwarm de gratin in circa 15 minuten. Dek af met aluminiumfolie als hij te donker wordt.
	Presentatie <ul style="list-style-type: none">• Leg op ieder bord een stukje gratin

Dessert

Mousse au chocolat

voor 4 personen

<p>Benodigdheden 150 gram bittere chocolade 2 eieren, gesplitst 2 eetlepels suiker 125 ml slagroom</p>	<p>Bereidingswijze</p> <ol style="list-style-type: none">1. Smelt de chocolade au bain-marie met 4 eetlepels water.2. Roer de eidooiers met de suiker romig.3. Roer het eimengsel door de gesmolten chocolade en laat het geheel al roerend binden.4. Haal de pan uit het water en laat afkoelen in een bak met koud water.5. Laat het chocolademengsel afkoelen zodanig dat ze niet meer warm is, maar wel nog vloeibaar.6. Klop de eiwitten stijf.7. Klop de slagroom stijf.8. Schep de slagroom en de eiwitten door het chocolademengsel.9. Neem een spuitzak en doe onderin een spuitmond.10. Doe de chocolademousse in de spuitzak en vouw deze dicht.11. Zet rechtop in een hoge beker in de koelkast.
	<p>Presentatie</p> <ul style="list-style-type: none">• Knip het puntje van de spuitzak• Spuit wat chocolademousse op een bord

Dessert
Crème brûlée

voor 4 personen

<p>Benodigdheden</p> <p>500 ml slagroom 1 vanillestokje 6 eieren, gesplitst 75 gram suiker snufje zout</p>	<p>Bereidingswijze</p> <ol style="list-style-type: none">1. Verwarm de oven voor op 150 graden.2. Schenk de room in een pan.3. Halveer het vanillestokje, schraap het merg eruit en voeg deze samen met het stokje toe aan de room.4. Verwarm de room tot net onder het kookpunt en laat circa 5 minuten van het vuur af trekken.5. Splits de eieren (eiwit wordt niet gebruikt).6. Klop de dooiers samen met de suiker en het snufje zout (niet in de keukenmachine, want dan wordt het te luchtig voor een crème brûlée).7. Verwijder de vanillestokjes uit de room.8. Voeg langzaam en al roerende de hete room toe aan het eimengsel.9. Schenk het mengsel in de crème brûlée bakjes.10. Zet de bakjes in een ovenschaal.11. Vul de ovenschaal voor de helft met kokend water.12. Gaar de crème brûlée ca 40 minuten in de oven.13. Laat de crème brûlée in de koelkast afkoelen.
	<p>Presentatie</p> <ul style="list-style-type: none">• Bestrooi de crème brûlée dun met rietsuiker en karamelliseer de laag met een brander.• Laat dit afkoelen en strooi voor de tweede keer de rietsuiker dun over de crème brûlée. Karamelliseer weer met de brander.

Dessert

Pêche Melba

voor 4 personen

<p>Benodigdheden</p> <p>500 gram suiker 1 vanillestokje 4 perziken Citraensap 200 ml slagroom 2 zakjes vanillesuiker 250 gram frambozen Amandelschaafsel 500 ml vanilleijs</p>	<p>Bereidingswijze</p> <ol style="list-style-type: none">1. Breng 1 liter water aan de kook met de suiker en het gespleten vanillestokje.2. Breng een tweede pan water aan de kook.3. Snijd de perziken doormidden en haal de pitten eruit.4. Besprenkel de perziken met citroensap en dompel de vruchten 1 minuut in kokend water.5. Schil de perziken vervolgens snel en doop ze onmiddellijk in de vanillestroop. Laat dit circa 5 minuten zachtjes doorkoken.6. Bewaar de perziken tot gebruik in deze siroop.7. Klop de room met de vanillesuiker tot een stevige slagroom.8. Pureer de frambozen met een paar druppels citroensap en 3 eetlepels perziksiroop.9. Rooster het amandelschaafsel.
	<p>Presentatie</p> <ul style="list-style-type: none">• Leg de uitgelekte halve perzik in een glas en doe het vanilleijs erbij• Doe daarover heen de frambozensaus en de slagroom• Garneer met wat amandelschaafsel