chloo kookt feestelijk

APERO

Bladerdeeghapje met gerookte zalm, roomkaas en spinazie

Bladerdeeghapjes zijn de klassiekers bij uitstek tijdens de feestdagen. Bak de hapjes net voor het serveren of maak ze op voorhand klaar en verwarm ze voor ongeveer 5 minuten op 150 °C.

voor ongeveer 8-10 hapjes

INGREDIËNTEN

1 rol bladerdeeg (bij voorkeur in de vorm van een rechthoek)
200 g gerookte zalm van VICI
125 g roomkaas met knoflook en fijne kruiden
2 handjes spinazie
1 sjalot
verse tijm ter afwerking

STAPPENPLAN

Verwarm de oven voor op 180° C.

Snijd een sjalotje fijn en stoof deze samen met de spinazie aan in een scheutje olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Zet de pan van het vuur wanneer de ui glazig is en de spinazie geslonken.

Rol het bladerdeeg uit en bestrijk het met de roomkaas. Verdeel er de spinazie en sjalotjes over en leg er ten slotte de gerookte zalm op.

Rol het bladerdeeg op tot een mooie rol. Snijd plakjes van ongeveer 2-3 cm dik. Leg de plakjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Het maakt niet uit als ze niet perfect rond zijn. Door het bakproces nemen ze een mooiere vorm aan.

Bak de bladerdeeghapjes gedurende ongeveer 10-12 minuten of tot ze goudbruin zijn. Werk ten slotte af met een beetje tijm.

VICI
Gerookte zalm
Saumon fumé
Atlantic
NEVER FROZEN
Gerookte Atlantische zalm – aquacultuurproduct uit Noorwegen
Saumon Atlantique fumé – élevé en Norvège
Minimum 4 sneetjes/tra
180ge

APERO

Geroosterde pompoensoep met bieslook, zure room en krokante pompoenpitjes

Pompoensoep is absoluut één van mijn favorieten. Soep kan je perfect op voorhand bereiden zodat je ten volste kan genieten met je bezoek aan tafel.

voor ongeveer 8 hapjes

INGREDIËNTEN

400 g pompoen (butternut)
750 ml groentebouillon
1 ui
1 teentje knoflook
1 middelgrote aardappel
125 g zure room
1 dl room
handvol bieslook
handvol pompoenpitten

STAPPENPLAN

Schil en snijd de aardappel in blokjes. Snijd vervolgens de ui en knoflook fijn en stoof deze aan in een klontje boter. Voeg de pompoenblokjes en de aardappel toe.

TIP Ik koop mijn pompoen soms voorgesneden. Dit kan zeker handig zijn als je in tijdsnood zit, want het snijden van een pompoen is een heel werkje.

Breng op smaak met peper en zout. Blus met de groentenbouillon. Laat de groenten sudderen op een middelhoog vuur tot ze gaar zijn. Prik na 10-15 minuten eens met een vork om te checken of de pompoen zacht is.

Rooster ondertussen de pompoenpitten in een pan zonder vetstof tot deze lichtjes kleuren. Geroosterd zijn de pompoenpitten nog smaakvoller. Zij zullen ook een extra crunch toevoegen aan je gerecht.

Voeg de room toe en mix tot een gladde soep met de staafmixer. Voeg, indien gewenst, nog een scheutje water toe naargelang welke consistentie jouw voorkeur krijgt. Kruid voor een laatste keer nog eens goed af met peper en zout.

Verdeel de soep over de glaasjes en werk af met een koffielepel zure room, wat pompoenpitjes en fijngehakte bieslook.

APERO

Mini truffeltortilla

voor 4 personen; 12 hapjes

Eenvoudiger dan dit kan niet. *Less is more*!

INGREDIËNTEN

6 (mini) tortilla (of 2 grote)
120 g geraspte kaas (mozzarella, emmentaler...)
3 el truffeltapenade/truffelcrème
fijngehakte bieslook (ter afwerking)
enkele schilfers Parmezaanse kaas (ter afwerking)

STAPPENPLAN

Neem een tortilla en smeer er een laagje van de truffeltapenade op.

TIP Truffeltapenade kan je tegenwoordig vinden in een gewone supermarkt (zeker tijdens de feestdagen). Indien je daar geen succes had, kan je altijd eens langsgaan bij Italiaanse delicatessewinkeltjes, - traiteurzaken of Oil&Vinegar.

Strooi er wat van de geraspte kaas over. Leg er een andere tortilla bovenop en druk alles even goed aan.

TIP Gebruik geraspte mozzarellakaas als je houdt van een iets zachtere smaak.

Bak de tortilla's aan beide kanten in een klein beetje olijfolie tot ze goudbruin zijn.

Snijd de tortilla's in driehoekjes en werk af met wat schilfers Parmezaanse kaas en fijngehakte bieslook.

APERO

Carpaccio met truffelmayonaise en geroosterde hazelnoot

Een koud hapje dat ongetwijfeld bij iedereen in de smaak valt. De geroosterde hazelnoot in dit gerecht zorgt voor een heerlijke crunch.

voor ongeveer 6 hapjes

INGREDIËNTEN

125 g carpaccio
2 el mayonaise
1 tl truffeltapenade/crème
handvol hazelnoten
fijngehakte bieslook (ter afwerking)

STAPPENPLAN

Rooster de hazelnoten in een pan zonder vetstof tot ze lichtjes kleuren.

Hak ze fijn en zet ze even opzij.

Meng de truffeltapenade onder de mayonaise. Je kan de mayonaise eventueel ook zelf maken.

TIP **Truffeltapenade kan je tegenwoordig vinden in een gewone supermarkt (zeker tijdens de feestdagen). Indien je daar geen succes had, kan je altijd eens langsgaan bij Italiaanse delicatessewinkeltjes, - traiteurzaken of Oil&Vinegar.**

Verdeel de carpaccio over kleine bordjes. Werk af met een lepeltje truffelmayonaise, fijngehakte hazelnoten en een beetje bieslook.

Kruid nog af met een snufje peper en zout.

VOORGERECHT

Portobello gevuld met pesto courgette risotto en geroosterde pijnboompitten

Een origineel veggie voorgerecht waar je zeker indruk mee gaat maken. Ook dit kan je op voorhand klaarmaken en alvorens te serveren een achttal minuten opwarmen in de oven op 150 °C.

voor 4 personen

INGREDIËNTEN

4 portobello's
1 courgette
125 g risottorijst
scheutje witte wijn
1 bouillonblokje
40 g Parmezaanse kaas
2 el verse pesto
handvol pijnboompitten
verse basilicum (ter afwerking)

STAPPENPLAN

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Rooster de pijnboompitten in een pan zonder vetstof tot ze lichtjes kleuren en zet ze opzij voor later.

Verhit een scheutje olijfolie in de (diepe) pan en roer de risottorijst erdoor. Blus de rijst met een scheutje witte wijn van zodra hij een beetje glazig is geworden.

Laat ondertussen inkoken. Verkruimel het bouillonblokje in de pan en voeg geleidelijk aan telkens een beetje heet water toe.

TIP Je hebt waarschijnlijk nog nooit iemand zo risotto zien maken, maar ik voeg de bouillon altijd al toe en giet gelijkmatig kokend water van de waterkoker bij. *Work smarter not harder,* toch?

Blijf water toevoegen en roeren tot wanneer de rijst bijna gaar is. Smeer ondertussen de portobello's in met olijfolie, kruid ze met peper en zout en zet ze gedurende ongeveer 8 minuten in de oven.

Meng de Parmezaanse kaas en de pesto onder de risotto. Kruid nog bij met peper en zout naar smaak.

Snijd de courgette in blokjes en stoof deze aan in een scheutje olijfolie. Breng vervolgens op smaak met peper en zout. Meng de helft van de courgette onder de risotto en houd de andere helft bij voor de afwerking.

Neem de portobello's uit de oven en vul ze met de risotto. Werk ten slotte af met de overblijvende courgetteblokjes, geroosterde pijnboompitjes en enkele blaadjes verse basilicum.

VOORGERECHT

Scampi in saffraansaus

Wie kan je nu niet verleiden met een bordje scampi's in een romige saus? Een zalig gerechtje dat de perfecte portie is voor een voorgerecht. Zorg er voor dat je scampi's van goede kwaliteit zijn. Je kan in de winkel mooie grote diepgevroren scampi's vinden die ideaal zijn voor dit gerecht.

voor 4 personen

INGREDIËNTEN

20 scampi's
4 dl room
2 teentjes knoflook
1 sjalot
1 dl witte wijn
40 g Parmezaanse kaas
1 bouillonketeltje
sap van 1 citroen
enkele draadjes saffraan
bietenscheutjes (ter afwerking)

STAPPENPLAN

Pel de scampi's indien nodig en laat er enkel het staartje nog aan. Niet alleen ziet dit er visueel mooi uit, het geeft ook extra smaak aan je gerecht.

Droog je scampi's tussen 2 lagen keukenpapier.

Snijd de knoflook en sjalot fijn. Stoof deze samen met de scampi's aan in een scheutje olijfolie. Voeg een klontje boter toe. Breng op smaak met peper en zout.

Blus de scampi's met witte wijn en het sap van 1 citroen als ze aan beide kanten gekleurd zijn. Voeg de saffraan toe. Laat de witte wijn tot ongeveer de helft reduceren en voeg dan de room en het bouillonketeltje toe. Laat vervolgens nog even sudderen zodat de saffraan zijn smaak heeft kunnen afgeven.

Meng ten slotte nog 40 gram gemalen Parmezaanse kaas onder de saus zodat deze extra romig wordt.

Verdeel de scampi's en de saus over de bordjes en werk af met de bietenscheutjes.

VOORGERECHT

Erwtensoep met pancetta

De pancetta zorgt ervoor dat deze soep een echt smaakbommetje wordt. De dag nadien smaakt de soep zelfs nog beter. Ideaal dus ook om op voorhand te bereiden, wat je dus extra tijd geeft om mee te genieten met je gasten aan tafel. Sfeer en gezelligheid: een dikke 10 ;-)

voor 4 personen

INGREDIËNTEN

400 g (diepvries) erwten
750 ml groentebouillon
1 ui
1 teentje look
1 aardappel
1dl room
150 g pancetta
bietenscheutjes (ter afwerking)

STAPPENPLAN

Schil en snijd de aardappel in blokjes. Snijd vervolgens de ui en look fijn en stoof deze aan in een klontje boter. Voeg de erwtjes en de aardappelblokjes toe.

Breng op smaak met peper en zout. Blus met de groentebouillon. Laat de groenten sudderen op een middelhoog vuur tot ze gaar zijn.

Bak ondertussen de pancetta in een pan zonder vetstof tot deze lichtjes kleuren en ze lekker krokant zijn. Zij zullen een extra crunch toevoegen aan je gerecht.

Voeg de room toe en mix tot een gladde soep met de staafmixer. Voeg indien gewenst nog een scheutje water bij naargelang welke consistentie jouw voorkeur krijgt. Kruid voor een laatste keer nog eens goed af met peper en zout.

Werk ten slotte af met de krokante pancetta en de bietenscheutjes.

HOOFDGERECHT

Kabeljauw in een mosterdsausje met garnalen en spinaziepuree

Een echt feestje op je bord. Wil je dit gerechtje graag op voorhand klaarmaken? Bereid de vis dan eventueel in de oven. De saus en de puree kan je opwarmen in de microgolf. Ik verkies hiervoor de microgolf omdat in de oven de puree kan uitdrogen.

voor 4 personen

INGREDIËNTEN

4 kabeljauwfilets
2,5 dl room
scheutje witte wijn
2 sjalotten
1 teentje knoflook
1 el mosterd van Maille
1 bouillonketeltje
100 g garnalen
6 middelgrote aardappels
200 g spinazie
klontje boter
1,5 dl melk
verse peterselie (ter afwerking)

STAPPENPLAN

Schil en snijd de aardappels in stukjes. Kook ze in gezouten water tot ze zacht zijn. Giet de aardappels af. Meng er een klontje boter en 1,5 dl melk door. Breng op smaak met peper en zout.

Stoof de spinazie aan in een pan met een scheutje olijfolie. Kruid met peper en zout. Meng de spinazie onder de puree van zodra deze geslonken is. Zet ze even opzij.

Bak de visfilets in een klontje boter. Kruid met peper en zout. Zet het vuur iets zachter als beide zijden een krokant korstje hebben. Laat de vis nog enkele minuten garen tot deze klaar is.

Je kan tijdens het maken van de saus eventueel de puree en de visfilets in de oven warm houden. Zet de oven op 70 °C.

Snijd 2 sjalotten in schijfjes en een teentje knoflook fijn. Stoof deze aan in een klontje boter. Kruid met peper en zout. Blus met een scheutje witte wijn van zodra de ui glazig is. Laat de wijn voor ongeveer de helft inkoken. Voeg het bouillonblokje toe en meng de mosterd er onder.

Meng er vervolgens de room onder zodat je een romige saus bekomt. Laat nog even sudderen zodat alle smaken goed vermengen.

Verdeel de puree en de visfilets over de borden. Werk af met een lepel saus, wat garnaaltjes en een beetje fijngehakte peterselie.

MAILLE
1742

HOOFDGERECHT

Kalkoen (gevogelte billen) in een champignonsaus

Ongelofelijk eenvoudig en vol van smaak. Opnieuw een gerecht dat perfect op voorhand kan klaargemaakt worden.

voor 4 personen

INGREDIËNTEN

4 gevogeltebillen (kalkoen, kip...)
250 g chanterellen
50 g champignons
3 dl room
1 bouillonketeltje
1 ui
2 teentjes knoflook
enkele takjes verse tijm

STAPPENPLAN

Verwarm de oven alvast voor op 180 °C.

Bak de gevogeltebillen aan in een hete pan met een klontje boter. Leg ze, als beide zijden krokant zijn, op een met bakpapier beklede bakplaat en zet ze in de oven. Zo kunnen ze vanbinnen verder garen. Het vlees zal heerlijk sappig zijn straks.

Blijf dezelfde pan gebruiken, want deze zit boordevol smaak.

Snijd de ui, knoflook, champignons en chanterellen in stukjes. Stoof deze vervolgens aan in een klontje boter en kruid royaal met peper en zout. Voeg enkele takjes tijm toe. Roer alles nog eens goed om.

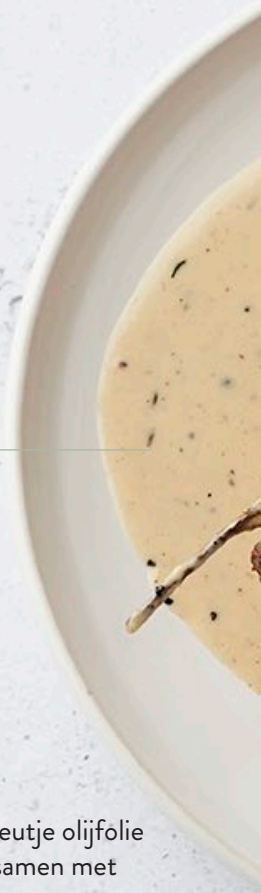
Blus met een klein scheutje water zodat al de smaak die nog in de pan zit, mee los komt. Voeg het bouillonblokje toe en giet er vervolgens de room ook bij.

Laat de saus nog enkele minuten sudderen op een laag vuur. Haal het gevogelte uit de oven. Intussen zou het vlees gaar moeten zijn.

Giet de saus voorzichtig over op een serveerschaal en leg de gevogeltebillen er op.

HOOFDGERECHT

Lamskroon met zoete aardappelpuree, honing en tijmsaus



**Lamskroon is altijd al één van mijn favorieten geweest.
In combinatie met het zoete van de honing... HEMELS.**

voor 4 personen

INGREDIËNTEN

600 g lamskroon
2 teentjes knoflook
2 dl room
1 el honing
1 bouillonketeltje
enkele takjes verse tijm
2 (middelgrote) aardappels
2 (middelgrote) zoete aardappels
klontje boter
1,5 dl melk
snufje kaneel
1 el esdoornsiroop

STAPPENPLAN

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Schil en snijd de zoete en de gewone aardappels in blokjes.
Kook deze in gezouten water.

Bak ondertussen de lamskroon aan in een hete pan met een scheutje olijfolie en een klein klontje boter. Plet 2 knoflookteentjes en bak deze samen met enkele takjes tijm mee in de pan.

Kruid met peper en zout.

Zet de lamskroon in de oven van zodra ze aan beide zijden dichtgeschroeid is. Zo kan ze verder garen en van binnen lekker rosé worden.

Giet een scheutje water in de hete pan. Zo krijg je alle smaak die de lamskroon heeft afgegeven goed mee. Voeg het bouillonketeltje en de honing toe. Giet er vervolgens de room bij en laat inkoken op een middelhoog vuur.

Laat de saus, van zodra ze een beetje is ingedikt, op een heel zacht vuur staan zodat ze warm blijft.

Giet de aardappels af en pureer ze. Voeg een klontje boter en de melk toe. Breng vervolgens nog extra op smaak met 1 eetlepel esdoornsiroop, peper, zout en een snufje kaneel.

Haal dan de de lamskroon uit de oven. Die zal nu lekker sappig zijn. Dek af en laat nog enkele minuten rusten alvorens je ze aansnijdt.

Zet alles op tafel en geniet van deze heerlijke feestmaaltijd!

HOOFDGERECHT

Risotto met butternut, spinazie, boursin en truffel

Een heerlijk veggie gerechtje waar je ongetwijfeld een goede indruk mee maakt. Ik droom nog steeds van deze romige risotto met Boursin.

voor 4 personen

INGREDIËNTEN

400 g risottorijst
300 g pompoen (butternut)
2 bouillonblokjes
1 teentje knoflook
50 g Parmezaanse kaas
2 el Boursin (knoflook en fijne kruiden)
2 el truffeltapenade
200 g spinazie
handvol pompoenpitten
1 dl room

STAPPENPLAN

Rooster de pompoenpitten in een pan zonder vetstof tot ze lichtjes kleuren en zet deze opzij voor later.

Kook de pompoenblokjes ondertussen in gezouten water.

Verhit een scheutje olijfolie in de (diepe) pan en roer de risottorijst erdoor. Blus de rijst met een scheutje water van zodra deze beetje glazig is geworden. Verkruimel de bouillonblokjes in de pan en voeg geleidelijk aan een beetje heet water toe.

TIP **Je hebt waarschijnlijk nog nooit iemand zo risotto zien maken, maar ik voeg de bouillon altijd vooraf toe en giet gelijkmatig kokend water van de waterkoker bij. *Work smarter not harder*, toch? Extra voordeel: je maakt geen extra pot vuil.**

Blijf water toevoegen en roeren tot wanneer de rijst bijna gaar is.

Giet de pompoen af als ze gaar is. Voeg de room en de Parmezaanse kaas toe en mix met de staafmixer tot een glad geheel.

Meng de pompoenpuree onder de risotto. Breng verder op smaak met de truffeltapenade, de Boursin en een snufje peper.

Stoof de spinazie kort aan in een beetje olijfolie. Voeg een fijngeperst knoflookteentje toe. Kruid met peper en zout. Roer tot de spinazie geslonken is. Roer de spinazie ten slotte onder de risotto.

Verdeel de risotto over de borden en werk af met de krokante pompoenpitten.

boursin
Onctueux
Zacht & Romig
Ail & Fines Herbes
Knoflook &
Fijne Kruiden
2021

HOOFDGERECHT

Biefstuk met truffelgratin en gekarameliseerd witloof

You had me at **'truffelgratin'. Het ziet er indrukwekkend uit, maar in feite is het ongelofelijk eenvoudig. 3 woorden: *impress your guests*. Geniet ervan!**

voor 4 personen

INGREDIËNTEN

4 steaks (of 1 groot stuk van 600 g)
8 aardappels (vastkokende)
2 dl room
2 dl melk
3 el truffeltapenade/truffel-crème
150 g geraspte mozzarellakaas (of andere kaas)
klontje boter
8 witloofstronken
1 el honing

STAPPENPLAN

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Schil de aardappels en snijd ze vervolgens in dunne plakjes. Verwarm de melk en de room in een steelpannetje. Kruid deze met peper en zout. Voeg het klontje boter en de truffeltapenade toe.

TIP Truffeltapenade kan je tegenwoordig vinden in een gewone supermarkt (zeker tijdens de feestdagen). Indien je daar geen succes had, kan je altijd eens langsgaan bij Italiaanse delicatessewinkeltjes, - traiteurzaken of Oil&Vinegar.

Wanneer het aan de kook is gebracht, voeg je de aardappelschijfjes toe. Laat deze voor ongeveer 7 minuten mee koken op een middelhoog vuur. Neem een ovenschaal en verdeel de aardappelschijfjes er in. Strooi er vervolgens de geraspte kaas over.

Zet de ovenschaal gedurende ongeveer 30-40 minuten in de oven tot de kaas goud-bruin is.

Snijd ondertussen de witloofstronken doormidden. Stoof deze aan in een klontje boter. Kruid met peper en zout. Voeg de honing toe van zodra beide zijden al wat aangekleurd zijn.

Blus vervolgens met een scheutje water zodat het witloof niet aanbrandt en deze een beetje zachter wordt.

Verdeel het witloof in een ovenschaal en dek deze af. Je kan deze achteraf nog in de oven of microgolf opwarmen indien nodig.

Bak de steaks in een hete pan. Kruid met peper en zout. Zet de steak nog even mee in de oven als het een groter stuk vlees is, zodat het vanbinnen nog wat verder kan garen. Indien je steaks niet dikker zijn dan 3-4 cm, volstaat het om ze na het bakken even in zilverpapier te wikkelen.

Zet alles op tafel en geniet van dit heerlijk feestbuffet.

HOOFDGERECHT

Cauliflower mac 'n cheese

Een heerlijk bijgerecht dat ongetwijfeld bij iedereen in de smaak valt. Perfect op voorhand klaar te maken en nadien op te warmen in de oven. ***This dish will make you fall in love over and over again.***

voor 4-6 personen

INGREDIËNTEN

1 bloemkool
2 teentjes knoflook
2 dl melk
1 dl room
klontje boter
2 el bloem
100 g geraspte cheddar kaas (of emmentaler)
100 g geraspte mozzarella kaas (+ een handvol extra)
snufje muskaatnoot
fijngehakte peterselie ter afwerking

STAPPENPLAN

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Verdeel de bloemkool in roosjes en kook deze vervolgens in gezouten water. De roosjes moeten nog een beetje al dente zijn (ongeveer 6 minuten).

Verhit een klontje boter in een kookpot. Voeg 2 fijngeperste knoflookteentjes toe. Meng er vervolgens de eetlepels bloem onder en roer. Blus na 2 minuten met de melk en de room. Roer met een garde zodat er zeker geen klontertjes in zitten.

Meng er de geraspte kaas door. Breng de saus op smaak met peper, zout en een snufje muskaatnoot. Roer tot een dikkere kaassaus.

Giet de bloemkoolroosjes af en doe deze in een ovenschaal. Giet er de kaassaus over. Werk ten slotte nog af met een laagje geraspte mozzarellakaas.

Zet de ovenschotel gedurende ongeveer 30 minuten in de oven.

DESSERT

Dessertglaasje van melkchocolade en pinda

voor 4-6 personen

Dit dessertje is om je vingers bij af te likken. Melkchocolade in combinatie met pinda... ZALIG!

INGREDIËNTEN

150 g melkchocolade (+ extra voor de afwerking)
75 g pure chocolade
3 eieren
3 el bloemsuiker
250 ml room
2 el pindakaas (+ extra voor de afwerking)
zeezout (ter afwerking)
handvol pinda's (ter afwerking)

STAPPENPLAN

Smelt de chocolade in een pannetje. Zet het vuur niet te hoog zodat de chocolade niet aanbrandt (je kan eventueel ook de chocolade smelten in de microgolf). Meng de pindakaas en een snufje zout onder de gesmolten chocolade.

Klop de eigelen met 3 eetlepels bloemsuiker tot een gladde massa. Roer er de gesmolten chocolade voorzichtig door. Klop de eiwitten stijf en spatel deze ook onder de massa.

Klop de room tot de dikte van yoghurt en meng deze onder de rest.

Verdeel het chocolademengsel over 6 glaasjes of potjes. Laat deze idealiter een nachtje opstijven in de koelkast. *Trust me, it's worth the wait!*

DESSERT

Bladerdeegtaartjes met appel en frangipane

Old but gold! **De zelfgemaakte frangipane maakt dit dessertje helemaal compleet. Aarzel niet om het warme taartje te serveren met een lekker bolletje vanille-ijs.**

voor 4 personen

INGREDIËNTEN

1 (rechthoekig) vel bladerdeeg
2 grote appels
100 g amandelpoeder
2 eieren
4 el suiker (+ extra)
1 zakje vanille suiker
60 g gesmolten boter
1 tl amandelessence
2 el abrikozenconfituur
snufje zout

STAPPENPLAN

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Meng voor de frangipane het amandelpoeder met de suiker, vanillesuiker, 1 ei en de gesmolten boter. Breng extra op smaak met 1 theelepel amandelessence en een snufje zout.

Snijd 4 lange repen (van 2 cm breed) van het bladerdeeg alvorens het te verdelen in 4. Dit gaan we gebruiken om het taartje een extra boordje te geven.

Verwijder het klokhuis en snijd de appels in heel fijne schijfjes (dit mag met een mandoline).

Lepel eerst de frangipanevulling over het bladerdeegvormpje (blijf binnen de boordjes).

Verdeel vervolgens de appelschijfjes over de frangipane. Smeer een beetje abrikozenconfituur over de appels zodat ze mooi gaan glanzen.

Klop het resterende ei los en smeer dit over de bladerdeeg-randjes. Strooi er ten slotte nog een beetje suiker over.

Bak de appeltaartjes ongeveer 15 minuten tot ze goudbruin zijn.

DESSERT

Chocolade moelleux met zeezout

Zoet in combinatie met een vleugje zout. MATCH MADE IN HEAVEN. Wist je trouwens dat het maken van een moelleux helemaal niet moeilijk is? *Read that again.*

voor 4 personen

INGREDIËNTEN

2 volledige eieren
2 eidooiers
125 g pure chocolade (+ extra)
100 g bloem
50 g bloem
80 g suiker
snufje zout
zeezout

STAPPENPLAN

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Doe de boter en de pure chocolade in een steelpannetje en laat deze smelten op een laag vuur. Voeg een snufje zout toe. Blijf goed roeren zodat de chocolade niet aanbrandt.

Klop 2 eieren samen met 2 eidooiers en de suiker. Blijf roeren tot de suiker ongeveer opgelost is.

Voeg het chocolademengsel toe bij het eimengsel en blijf roeren.

Meng er ten slotte nog de bloem onder.

Neem 4 bakvormpjes. Beboter en bebloem deze. Vul de bakvormpjes voor ongeveer 2/3.

Duw een stukje chocolade (ongeveer 2 x 2 cm) in het deeg en bak de moelleux gedurende ongeveer 8 minuten.

Serveer warm en werk af met een snufje zeezout.

DESSERT

Torentje van LU véritable petit beurre en chocolade hazelnoot pasta-mascarponecrème

voor 4-6 personen

LU véritable petit beurre koekjes brengen mij altijd terug naar mijn kindertijd. Deze krokante boterkoekjes in combinatie met een zachte chocolade hazelnoot pasta-crème brengen je naar een andere wereld. Supermakkelijk te maken en ongelofelijk lekker!

INGREDIËNTEN

500 g mascarpone
4 pakjes LU véritable petit beurre
2 eigelen
1 eiwit
3 el poedersuiker
4 el chocolade hazelnoot pasta (+ evt. extra)
handvol hazelnoten

STAPPENPLAN

Rooster de hazelnoten in een pan zonder vetstof tot deze een beetje kleuren.

Klop de eigelen met 2 eetlepels poedersuiker tot een 'ruban'. 'Wat is dit?', hoor ik jullie al zeggen. Klop de eigelen tot je mengsel iets lichter kleurt, dus niet meer oranje.

Roer met een elektrische klopper de mascarpone onder het eimengsel. Meng er vervolgens ook de chocolade hazelnoot pastaonder. Klop het eiwit stijf met 1 eetlepel poedersuiker en meng het met een spatel onder het mascarponemengsel.

Maak de torentjes net voor het serveren. Wissel een koekje af met een flinke lepel van de chocolade hazelnoot pasta-mascarponecrème. Werk af met wat fijngehakte hazelnoten.

Véritable
Petit Beurre
30.06.2022

Rosemary - grapefruit gin tonic

Ik word gewoon al gelukkig door de kleur van dit drankje. Het is een gin-tonic maar je kan deze perfect alcoholvrij maken door de gin te vervangen door alcoholvrije gin of deze gewoon achterwege te laten.

voor 4 personen

INGREDIËNTEN

2 roze pompelmoezen
120 ml gin
400 ml roze tonic
4 takjes rozemarijn
ijsblokjes

STAPPENPLAN

Pers het sap van 1,5 pompelmoes en gebruik de overblijvende helft om schijfjes van te snijden.

Vul de glazen goed met ijsblokjes. Verdeel het pompelmoes-sap over de glazen. Voeg vervolgens de gin en de roze tonic toe.

Roer alles goed met een roerstaafje of de achterkant van een lepel bijvoorbeeld.

Werk af met een schijfje pompelmoes en een takje rozemarijn voor een zalige kruidige geur en een feestelijk effect.

Raspberry and tyme prosecco

voor 4 personen

Cheers to a year full of love!

INGREDIËNTEN

600 ml prosecco of cava
150 g frambozen
1 tl honing
enkele takjes verse tijm

STAPPENPLAN

Pureer de frambozen in een vijzel of met een vork.
Voeg 1 theelepel honing toe.

Verdeel de frambozenpuree over de glazen. Vul de glazen verder aan met prosecco of cava.

Werk af met een takje tijm voor een zalige kruidige geur en een feestelijk effect.

Ginger - orange - basil mocktail

voor 4 personen

Een *spicy* mocktail die niet mag ontbreken aan jouw aperitiefje.

INGREDIËNTEN

250 ml gingerbeer
250 ml spuitwater
2 sinaasappels
enkele blaadjes verse basilicum
ijsblokjes

STAPPENPLAN

Pers het sap van 1,5 sinaasappel en snijd de overige helft in schijfjes.

Vul de glazen met ijs. Verdeel het sinaasappelsap over de glazen.

Vul de glazen verder aan met gingerbeer en spuitwater.

Roer alles goed met een roerstaafje of de achterkant van een lepel bijvoorbeeld.

Werk ten slotte af met enkele blaadjes verse basilicum en een schijfje sinaasappel.