LOPEND KOKEN 2010

P **KOUDE VOORGERECHTEN**
2 Salade met honing-mosterd dressing
3 Sformatino en Membrillo
4 Meloen met parmaham
5 Salade met gerookte forelfilet & rucoladressing

WARME VOORGERECHTEN
6 Gebonden champignonnensoep
7 Champignon-kaassoep
8 Pasta met tomatensaus
9 Gevulde Champignons

HOOFDGERECHTEN
10 Perzische Rijsttafel
11 Gebakken eendenborstfilet met cassissaus en blauwe bessen, gecaramelliseerde witlof, aardappel-knolselderij puree
12 Vlaamse stoverij, ajo colorado en herfstsalade
13 Rundvlees-groentecouscous en viscouscous
14 Compote van paprika en knoflook, Marokkaanse Dupuis linzen in tomatensaus, Marokkaanse gehaktballetjes in tomatensaus, groene salade met feta, lauwwarme pikante wortelsalade

NAGERECHTEN
15 Tiramisu en Charlotte van bitterkoekjes
16 Stracciatellataart met espressosaus
17 Warme appels in calvados
18 Groene thee
19 Kiwi-banaansalade met kwark

SALADE MET HONING-MOSTERD DRESSING

KOR EN CLARA

2

INGREDIËNTEN SALADE VOOR 4 PERSONEN

4 tomaten
halve komkommer
rode ui
zoete paprika
50 g groene of zwarte olijven
20 g pijnboompitten
150 g gemengde slasoorten
geitenkaas

INGREDIËNTEN HONING MOSTERD DRESSING

1 theelepel mosterd
1 theelepel honing
2 eetlepels rode wijnazijn
zout/peper uit de molen
4 eetlepels olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

Verdeel de sla over de borden
Snijd de tomaten in stukjes .
Komkommer schillen. Snijd hem door midden en schep de zaden eruit, snijd de komkommer in kleine plakjes.
Snijd de ui, olijven en de paprika in ringen.
Rooster de pijnboompitten in een koekenpan met een klein beetje olijfolie goudbruin.
Geitenkaas kruimelen.
Verdeel alle ingrediënten over de borden sla en breng op smaak met de dressing, zout en peper.
Hierbij heb ik een hartige kruidenbrood Italiaans kruiden gebakken (verkrijgbaar bij de Agrishop)
Lekker met een roomkaas gemengd met kwark en verse bieslook

KOUD VOORGERECHT SFORMATINO (HARTIGE RICOTTATAART, ITALIE) EN MEMBRILLO (KWEEPEER PASTA, SPANJE) KARLINE

3

HARTIGE RICOTTATAART 4 PERSONEN

200 gr verse ricotta laten uitlekken
100 gr courgette in zeer dunne schijfjes snijden en in 1 tl boter in de pan kort bakken; uitlekken op keukenpapier.
Ricotta, 1 eierdooier, courgette schijfjes en 30 gr geraspte parmigiano reggiano (kaas) voorzichtig mengen in een kom met snufje zout.
2 eiwitten stijf kloppen en door ricottamengsel spatelen.
20 min au bain-marie in een voorverwarmde oven van 180 C° bakken.
Laten afkoelen en op een schaal storten en dikke plakken snijden of vierkantjes snijden uit het bakblik.

GARNERING: PESTO

3 of 4 teentjes knoflook pellen en in de keukenmachine of vijzel pletten samen met 1 afgestreken tl zout,
50 gr pijnboompitjes en 8 eetl basilicumblaadjes.
Voeg 100 gr geraspte Pecorino of Parmezaanse kaas en 200ml olijfolie toe.
Genoeg voor een jampot vol en minstens 5 weken houdbaar.

KWEEPEER PASTA

Snij 2 kg kweeperen in stukjes (ontdaan van klokhuis maar met schil) in een grote steelpan met koud water. Laat ze tot pulp sudderen. Giet het overtollige water af en druk de kweepeermoes door een zeef.
Weeg de puree en zet deze weer op een laag pitje met even zoveel suiker. Al roerend laat u het pruttelen totdat het een diepe kastanjebruine kleur heeft gekregen, eventueel wat citroensap toevoegen wanneer het te zoet is. Dit proces kan even duren, ik heb de zaterdagse bijlage van de Volkskrant onderwijl gelezen.
Giet de pasta in schaal bekleed met bakpapier en laat afkoelen en opstijven. Snij dunne plakjes of, zoals in Spanje, driehoekjes.
Heerlijk bij een stukje oude kaas.

MELOEN MET PARMAHAM

ANJE EN RIA

4

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

200 gram dun gesneden Parmaham.
1 Gallia meloen
2 eetlepels gembersiroop. Doen zek
2 takjes verse munt

Snijd de meloen in 16 mooie partjes en verwijder de zaadjes. Snijd de schil los van het vruchtvlees en laat het laatste stukje vast zitten.
Leg op 4 bordjes elk 4 meloenparten in ster vorm.
Drapeer de parmaham in het midden als een roosje.
Meng de gembersiroop met de munt en schenk het over de het gerecht.

Het was geslaagd en wij doen een volgende keer graag weer mee.

SALADE MET GEROOKTE FORELFILET & RUCOLADRESSING

INGREDIËNTEN 6 PERSONEN

Krop eikenbladsla
Bosje bietenblad
100 gr dun gesneden bietenreepjes
100 gr veldsla
300 gr forelfilet – gerookt.

INGREDIËNTEN DRESSING

30 gr rucola
2 el notenolie
1 dl maisolie
½ dl witte balsamico
½ el fijne mosterd
2 tl gembersiroop
Zout, peper

De datum van het volgende 'Lopend eten' staat in de agenda.

VOORBEREIDEN

(kan 8 uur van te voren)
Snij de rucola fijn en klop deze met oliesoorten, azijn, gember en mosterd tot een gladde dressing.
Breng op smaak met zout en peper.

BEREIDEN

Verdeel de sla over de borden. Scheur de visfilets in grove plukken en verdeel ze over de sla.
Klop de dressing goed en schenk over elke salade flink wat dressing. Serveer er warm brood en boter bij.

INGREDIËNTEN

1 blik Knorr gebonden champignonnensoep

BEREIDEN

Verwarmen

Schep op met een mooi verhaal over handgeplukte kospaddenstoelen...

INGREDIËNTEN VOOR ONGEVEER 8 PERSONEN:

250 g champignons, in plakjes
2 pakjes champignonsoep
2 kuipjes verse roomkaas met knoflook en kruiden
1 el fijngehakte peterselie

BEREIDEN

Bak de champignons in de hete olie bruin en breng ze op smaak met zout
Bereid de soep volgens de gebruiksaanwijzing en roer de roomkaas erdoor.
Verdeel de soep over de borden en garneer met de champignons en de peterselie.
De soep hebben we geserveerd met zoute stengels.

We vonden de avond erg geslaagd en we willen jullie dan ook nogmaals hartelijk bedanken voor de organisatie.

INGREDIËNTEN

1 rode ui gesnipperd
3 teentjes knoflook fijngehakt
2 à 3 eetl olijfolie
2 à 3 eetl bloem
750 gr pruimtomaten
1 blikje tomatenpuree
1 blik tomaten in stukjes, 400 gr
1 eetl witte wijnazijn
1 dl witte wijn
1 eetl bruine basterdsuiker
bouquet garni (tijm, peterselie, basilicum, salie, rozemarijn, laurier)
1 vanillestokje
zout en peper

pasta

BEREIDEN

Verwarm 1 (steel)pan met dikke bodem, verhit de olie, fruit ui en knoflook. Bindt met de bloem. Voeg al roerend tomatenpuree, azijn, wijn en suiker toe. Laat alles even opkoken en doe er dan de tomatenstukjes uit blik bij, de verse tomaten, het bouquet garni, en (geheim van de kok) het vanillestokje.
Laat de saus op zacht vuur drie kwartier sudderen. Haal de kruiden eruit en roer de saus door een zeef.
Breng op smaak met zout en peper.
Geschikt voor tal van pasta- en rijstgerechten.

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

14 middelgrote champignons
4 lente-uitjes, fijngehakt
1 el boter
8 zongedroogde tomaten in olie, uitgelekt en fijngehakt
1 el droog broodkruim
3 el parmezaanse kaas, geraspt
peper & zout
potje groene pesto (of zelf pesto maken van verse basilicum, knoflook, pistachenootjes, Parmezaanse kaas en olijfolie)

BEREIDEN

Maak de champignons schoon en snijd de steeltjes samen met 2 champignonhoedjes fijn. Bak de fijngesneden champignons samen met de lenteuitjes zacht in de boter. Neem de pan van het vuur en voeg de tomaat, broodkruim en naar smaak peper & zout toe. Doe de helft van de geraspte kaas erbij en meng deze vulling goed Bestrijk de binnenkant van de champignonhoedjes met pesto en vul elk hoedje voorzichtig met de vulling Zet de hoedjes op een vetvrije bakplaat en bestrooi ze met de rest van de geraspte kaas.
Bak de hoedjes vlak voor het serveren ca. 10 minuten in de oven (of totdat ze heet en stevig genoeg zijn).

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

1 biologische kip of 4 grote biologische kippenpoten
kerrie
peper, zout
bakboter en/of olijfolie om de kip ruim in te braden
¼ blok santen
100 g. rozijnen
50 g. kokos
50 g. geschaafde amandelen
6 hardgekookte eieren
4 niet te grote uien
1 komkommer
4 tomaten
2 bananen
2 appels
1 citroen
1 pot mango chutney
rijst

Ha Ton,
Het was super!
Bij deze ons recept.
Grt Jan

BEREIDEN

Snij de kip in bakbare delen.
Kruid deze met zout, peper en kerrie en bak ze rondom bruin en vervolgens gaar.
Wel de rozijnen in water.
Kook de eieren.
Rooster (in een droge pan) het amandelschaafsel en de kokos.
Pers de citroen uit.
Snipper de uien en snij de overige groenten en vruchten in kleine blokjes.
Sprenkel citroensap op appel en banaan tegen verbruinen.
Pel de eieren en snij ze fijn (tip: 2 keer met een eiersnijder - de 2e keer overdwars).
Als de gare kip is afgekoeld deze in kleine stukjes uitpluizen.
Doe de rozijnen in een zeef en laat ze uitlekken.
Kook de rijst.
Los de santen op in de jus en voeg er naar smaak kerrie (en peper of zout) aan toe.
Bind de jus desgewenst met water en allesbinder of met een roux.

Zet alle ingrediënten in schaaltjes op tafel.
Laat uw gasten zelf, beginnend met rijst, kip en saus, hun eigen mix op hun bord maken.
Alles mengen en smullen maar.
Wijntip: Gewürztraminer

HOOFDGERECHT GEBAKKEN EENDENBORSTFILET MET CASSISSAUS EN BLAUWE BESSEN, GECARAMELLISEERDE WITLOF, AARDAPPEL-KNOLSELDERIJ PUREE GEERTEN EN DORIEN

INGREDIËNTEN EENDENBORSTFILET 4 PERSONEN

500 g eendenborstfilet
½ pot gevogeltefond (a 380 ml)
100 ml rode wijn
2 el crème de cassis (slijter)
1 el bosbessenjam
150 g blauwe bessen
25 g boter
allesbinder

BEREIDEN

Snijdt het vel van de eendenborst kruislings in. Leg ze op de velkant in een droge pan. Bak op matig vuur in 6-8 min krokant. Filets keren en nog 2-3 min bakken (bruin van buiten, rosé van binnen).
Leg ze op een plank en bestrooi met zout en peper. Houdt ze warm in alu- folie. Bakvet in kom gieten. Aan rest van het vet, fond en wijn toevoegen. Op hoog vuur 2-3 min laten inkoken. Creme de cassis, jam en bessen toevoegen. Boter erdoor kloppen tot licht gebonden saus ontstaat. Evt. allesbinder gebruiken. Op smaak brengen met peper en zout. Eendenborstfilet in dunne plakken snijden en over borden verdelen. Schep de saus erover.

INGREDIËNTEN GESMOORDE WITLOF

4 struikjes witlof
1 el boter
2 tl basterdsuiker (of meer als je dat lekker vindt)
2 tl dragonazijn (kan ook met gewone azijn)

BEREIDEN

Snijd de uiteinden van de witlof, halveer ze in de lengte. Verwijder harde deel van kern. Laat de boter smelten en roerbak de witlof op hoog vuur. Alle stukjes even keren. Voeg de suiker en azijn toe. Ongeveer 5 minuten bakken.

Bij deze de recepten. Ben benieuwd naar de rest. Wij vonden het een zeer geslaagde avond en doen volgend jaar graag weer mee.

INGREDIËNTEN AARDAPPEL-KNOLSELDERIJ PUREE

1 kilo (kruimige) aardappelen
1 kilo knolselderij
melk
zout en peper

BEREIDEN

Schil de aardappelen en snij in stukken. Schil de knolselderij en snij in stukken. Voeg zout toe naar smaak toe.
Breng ze samen aan de kook tot de aardappelen gaar zijn. Pureer de aardappelen en knolselderij met melk en breng op smaak met peper en zout.
De puree kan van tevoren gemaakt worden en in magnetron of oven opgewarmd worden tijdens de maaltijd.

ha die Ton daar,
hierbij onze recepten om je
vingers bij af te likken.
Smakelijk overtikken!
deze Ton

INGREDIËNTEN VLAAMSE STOVERIJ VOOR 8 PERSONEN

1,75 kg runderriblappen
5 uien
olijfolie
5 jeneverbessen
0,7 l bruine trappist
2 el azijn
1,5 el mosterd
1 el aalbessenjam
4 plakken peperkoek (ontbijtkoek)
zwarte peper en zout

BEREIDEN

Snijd de riblappen in grote stukken en braad ze in porties bruin in de hete olijfolie, net als de uienringen. Doe alles terug in de pan en bestrooi ruim met peper en zout. Wrijf de jeneverbessen kapot in een vijzel (of hak ze fijn) en voeg toe aan het vlees, samen met het trappistenbier. Breng aan de kook, temper het vuur en laat minimaal drie uur zachtjes sudderen met het deksel een beetje schuin op de pan.
Breng de stoverij op smaak met de azijn, de mosterd en de jam; proef even. Wil je 'm zuurder, meer azijn toevoegen; wil je 'm pittiger, dan meer mosterd; wil je 'm zoeter, wacht dan nog even met de jam (want er komt nog ontbijtkoek bij).
Voeg de ontbijtkoek toe en roer goed door. Als je de saus nog dikker wilt, gebruik je nog meer ontbijtkoek.
Serveer de stoverij in diepe borden en geef er Ajo colorada, aardappelpuree of Vlaamse frieten bij.

INGREDIËNTEN AJO COLORADO (EEN SPAANS AARDAPPELGERECHT MET TOMAAT EN KNOFLOOK) 4 PERSONEN

1 kg vastkokende aardappels
6 tenen knoflook, in plakjes
olijfolie
2 gepelde tomaten (blik)
1 theelepel komijnpoeder
beetje knoflook uit de knijper

BEREIDEN

Kook de aardappels gaar in water met zout. Bak apart de gesneden knoflook goudbruin - niet donkerbruin - in een scheut olie en haal de knoflook uit de pan. Bewaar. Doe de tomaten bij de olie, druk ze stuk en bak ze rustig een paar minuten. Giet de aardappels af en stamp ze. Voeg ze bij de tomaat en meng. Roer er zout en de komijn door, plus geperste knoflook naar smaak (een halve teen is al heel wat) en genoeg olijfolie om het smeuïg te maken.
Bekroon met de gebakken knoflook. Zonodig *au bain-marie* warmhouden.

INGREDIËNTEN HERFSTSALADE VOOR 4 PERSONEN

4 grote bieten (tot bijna gaar voorgekookt) in stukken
3 grote rode uien, gepeld en in dunne parten gesneden
3 grote peren, geschild, van klokhuis ontdaan, in 8 parten
60 ml olijfolie
2 el bruine suiker
2 el balsamicoazijn
1-1,5 kop gepelde walnoten
4-6 handjes gemengde sla
zachte geitenkaas (MACHÉRE, BETTINE)
een dressing van olijfolie, citroensap, vers gemalen peper, zout

BEREIDEN

Verwarm de oven voor op 220 °C. Leg de stukken biet in een ondiepe ovenschaal. Leg in een andere schaal de uien en peren. Verdeel suiker, azijn en olie gelijk over de twee schalen en meng het. Spreid de groenten uit tot 1 laag. Bak ze 30-40 minuten, roer ze enkele malen om tot ze zacht zijn en al het vocht is verdampt.
Rooster de walnoten. Laat de groenten afkoelen tot lauwwarm.
Maak de salade: meng de ingrediënten voor de dressing en maak er de sla mee aan. Voeg de bietjes, uien en peer toe en schep voorzichtig door elkaar. Garneer de salade met geitenkaas en walnoten.

HOOFDGERECHT RUNDVLEES-GROENTECOUSCOUS [K'SEKSU DIAL LCHODRA OE L'HEM BEGRI] EN VISCOUSCOUS [K'SEKSU MAA LHOT] NEEL EN HATTA

13

INGREDIËNTEN VOOR 8 PERSONEN

500 gram coucous
2 dl olie
1 kg rundersoepvlees
2 preien
4 tomaten
1/4 bosje platte peterselie
1 theelepel gemberpoeder
1/4 theelepel saffraanpoeder
3 draadjes saffraan
1/2 theelepel kaneel
180 gram kikkererwten
40 gram rozijnen
1 kg winterwortels
1 witte kool
1 kg meiknolletjes
500 gram pompoen
2 courgettes
3 paprikas
peper en zeezout

BEREIDEN

Het vlees afspoelen, droogdeppen en samen met de in stukken gesneden prei, aanbraden in een braadpan. 3 tomaten ontvellen, in stukken snijden en toevoegen. De peterselieblaadjes van de stengels afhalen en ook toevoegen. Gemberpoeder, saffraanpoeder, saffraandraadjes en kaneel erbij doen. Wortels, kool en knolletjes in stukken snijden en samen met de kikkererwten en 1,5 liter water erbij doen. Alles ± 15 minuten laten sudderen.
De pompoen, paprika en courgettes in stukken snijden.
Alles in een of twee tajines (Marokkaanse stoofpot) doen en op een zacht pitje met een vlamverdeler ongeveer 1,5 uur laten stoven.
Intussen de rozijnen in wat water laten wellen.

OP HET LAATST

De rozijnen met met het weekwater even aan de kook brengen en enkele minuten zachtjes laten koken. Vlak voor het opdienen over het vlees-groentegerecht verspreiden.
De couscous volgens de aanwijzingen op de verpakking bereiden (dat is in een paar minuten klaar).
De tajine op tafel zetten en de couscous er apart bij serveren.

INGREDIENTEN VISCOUSCOUS VOOR 10 PERSONEN:

(couscous)
700 g vis in stukken
500 g gepelde garnalen
500 g verse mosselen
een deel van de groeten uit de rundvlees-groenten couscous
1 bosje platte peterselie

We vonden het lopend eten erg leuk; zou wel 2 of 3 keer per jaar mogen!

BEREIDEN

De vis eerst kort aanbraden en vervolgens met de overige ingrediënten in een tajine doen. 1,5 à 2 uur laten stoven op een zacht pitje met vlamverdeler.
Heet serveren met de couscous apart erbij.

HOOFDGERECHT COMPOTE VAN PAPRIKA EN KNOFLOOK, MAROKKAANSE DUPUIS LINZEN IN TOMATENSAUS, MAROKKAANSE GEHAKTBALLETJES IN TOMATENSAUS, GROENE SALADE MET FETA, LAUWWARME PIKANTE WORTELSALADE, SERVEREN MET COUSCOUS MARIJ

COMPOTE VAN PAPRIKA EN KNOFLOOK

pond paprika, rood en oranje.

Komijn	Chilivlokken (of vers chilipepertje)
5 tenen Knoflook	Olijfolie

BEREIDING Fruit 5 teentjes knoflook in olijfolie. Voeg 1 theelepel lichtgeplette komijnzaadjes en chilivlokken naar wens toe. Voeg paprikareepjes toe. Laat 30 - 40 minuten sudderen. Daarna nog even met deksel van de pan het overtollige vocht laten verdampen. Beetje (zee)zout toevoegen.

MAROKKAANSE DEPUIS LINZEN IN TOMATENSAUS

Lekkere wijn erbij, smakelijk eten.

Kleine groene (depuis) linzen	Oregano
Gepureerde tomaten uit blik/glas/pak	Stukje verse gemberwortel
Tomatenpuree	Snufje kaneel
Wortel	Komijn
Ui	Mosterdpoeder
Knoflook	Theelepeltje (riet)suiker
Chilivlokken	Groentebouillonpoeder

BEREIDING Linzen 30 minuten zachtjes laten koken, zonder zout. (Het is belangrijk om kleine groene linzen te hebben, deze blijven een stuk steviger.) Fruit ui glazig. Fruit knoflook, chilivlokken, oregano, gember, komijn, mosterdpoeder kaneel (echt een klein snufje, anders gaat het naar koek smaken) even mee. Fruit in hele kleine blokjes gesneden wortel mee (vraag me niet waarom maar wortel wordt erg moeizaam gaar in tomatensaus, vandaar kleine stukjes en ze worden zo ook meer een met de saus). Voeg de gepureerde tomaten en tomatenpuree toe. Laat effe sudderen en voeg dan de linzen (die dan nog niet helemaal gaar zijn) toe. Voeg groente- of kippenbouillonpoeder toe. Laat pruttelen tot linzen en wortel gaar zijn maar nog een *bite* hebben. Proef of het pittig genoeg is. Eventueel peper en zout uit de molen toevoegen.

MAROKKAANSE GEHAKTBALLETJES IN TOMATENSAUS

Voor de saus dezelfde ingrediënten als boven.	Mosterdpoeder
Pond biologisch gehakt.	Paprikapoeder
2 Teentjes knoflook	Bloem (of brood met ei)
Ui	Worcestershiresauce
Oregano	Peper en zout uit de molen

BEREIDING Maak kleine gehaktballetjes door bovenstaande ingrediënten te mengen (rasp de ui en de knoflook zo fijn mogelijk door het gehakt). Maak de saus als boven. Laar de gehaktballetjes voorzichtig in de saus glijden en laat sudderen tot gehaktballetjes goed gaar zijn. Proef of het pittig genoeg is. Eventueel peper en zout uit de molen toevoegen.

GROENE SALADE MET FETA

Romanosla	Olijfolie
Rucola	Witte balsamico-azijn of limoen
Feta	Peper en zout uit de molen
Zwarte olijven	Honing (meer bij het gebruik van limoen)
Rode uien	

BEREIDING Rode uien in zeer dunne plakken snijden. Tijdje in de balsamico-azijn/ limoen laten weken.
Dressing afmaken. Feta en olijven toevoegen. Vlak voor serveren voorzichtig de 2 soorten sla met de dressing omscheppen, of er apart bijgeven.

LAUWWARME PIKANTE WORTELSALADE

Bospeen	Komijn
Grote bos platte peterselie	Dressing als boven
Engelse mosterd (evt. gewone mosterd)	

BEREIDING Wortel in dunne plakjes snijden . Laten stomen tot de plakjes niet meer hard zijn ,maar wel nog een bite hebben. Dressing als boven maken evt. zonder de uien. Als de worteltjes nog warm zijn met de dressing mengen.
Als de salade enigszins is afgekoeld de grof gesneden bladpeterselie toevoegen.
Bij gebruik van gewone peterselie deze fijn snijden.

INGREDIËNTEN TIRAMISU

2 eetlepels rum
1 dl sterke zwarte koffie
3 eetlepels cognac of amaretto
± 20 lange vingers
400 à 500 gr mascarpone
2 eieren gesplitst
6 eetlepels poedersuiker
geraspte chocola (vlokken)

BEREIDEN

Meng de helft van de rum met de koffie en de amaretto. Dompel de lange vingers in dit mengsel en leg ze, met de suikerkant onder, in een ondiepe schaal. Naar eigen inzicht rest van het mengsel erover schenken.
Klop de mascarpone met de eidooiers, de poedersuiker en de rest van de rum.
Sla de eiwitten stijf en roer ze voorzichtig door het kaasmengsel (mascarpone).
Bedek hiermee de lange vingers, strooi de geraspte chocolade (vlokken) erover en laat het gerecht opstijven in de koelkast of in de diepvriezer (minstens 4 uur)

INGREDIËNTEN CHARLOTTE VAN BITTERKOEKJES

24 bitterkoekjes
4 eiwitten
zout
½ kop poedersuiker
1 zakje vanillesuiker
10 druppels amandelessence
¼ l slagroom
± 8 lange vingers
glaasje rum
1-2 blaadjes gelatine

Het was zeker een daverend succes en voor herhaling vatbaar. Nogmaals bedankt voor het organiseren.

BEREIDEN

Maak de bitterkoekjes heel fijn.
Klop de eiwitten stijf, roer er een snufje zout, poedersuiker en amandelessence doorheen en schep dit mengsel door de bitterkoekjes.
Klop de slagroom stijf en meng dit door de bitterkoekjesmassa.
Los de gelatine op en meng dit er ook doorheen.
Leg de lange vingers op de bodem van een schaal en bedruip deze met de rum.
Schep hierover de bitterkoekjescreme.
Koud laten worden in de koelkast of diepvriezer. Eventueel versieren met geroosterde amandelschaafsel en/of kersen.

INGREDIËNTEN 6 PERSONEN

1 bak stracciatella-ijs (1 liter, diepvries)
150 g boter
2 el vloeibare honing
200 g volkoren biscuit (rol 300 g)
8 bitterkoekjes (zak 300 g)
2 tabletten chocolade extra puur 72% (a 100 g), fijngehakt
200 ml hete espressokoffie
1 el cacaopoeder

Wij vonden het een zeer geslaagde avond en we doen zeker weer mee!

MATERIALEN

bakpapier, keukenmachine, springvorm (doorsnede 24 cm)

BEREIDEN

1 Haal het ijs uit de vriezer. Bekleed de bodem van de vorm met bakpapier. Smelt 100 g boter met de honing in een steelpan. Maal de biscuit fijn in de keukenmachine en voeg toe. Bedek de bodem van de vorm met het mengsel. Zet ca. 10 min. in de vriezer. Snijd of breek de koekjes in stukjes. Bedek de bodem van de vorm met de helft van het ijs. Verdeel de koekjes erover en bedek met de rest van het ijs. Zet ca. 40 min. in de vriezer.
2 Doe de rest van de boter en de chocolade in een kom. Schenk de koffie erover en roer tot een gladde saus. Neem de taart uit de vriezer. Bestrooi met het cacaopoeder. Snijd in punten. Serveer met de saus.

WARME APPELS IN CALVADOS

HANS EN MARLEEN

INGREDIËNTEN 2 PERSONEN

2 stevige zure appels
1 dl calvados
1 zakje vanillesuiker
3 eetlepels suiker
geraspte schil van 1 goed schoongeboende citroen
2 eetlepels citroensap
25 g boter of margarine (ijskoud)

BEREIDEN

De appels schillen, in 6 partjes snijden en de klokhuizen verwijderen. De calvados met de vanillesuiker, de suiker, de citroenschil en het citroensap aan de kook brengen. De partjes appel toevoegen en 10 minuten zachtjes laten koken. De partjes appel over twee schaaltjes verdelen. De ijskoude boter door het warme vocht kloppen en over de appeltjes verdelen.
Heerlijk met appel- of roomijs.

INGREDIËNTEN [HET MEESTE IS KANT-EN-KLAAR GEKOCHT BIJ AMAZING ORIENTAL OP DE KORREWEG]

Groene-thee ijs:
1 bak vanille ijs gemengd met zakje 'gezoete groene thee poeder = matcha-thee'
Ice Mochi:
kleine bolletjes; een rijstomhulsel gevuld met diverse smaken ijs
Rice Cake Honeydew jam fill:
een heel zoet klein groen rijstomhulsel gevuld met jam
Pure chocolade geraspt
Rode vruchten: bessen en frambozen

ps.
Ik heb al een recept bedacht voor een hoofdgerecht voor volgend jaar.

BEREIDEN/SERVEREN

Iedere gast kreeg een bord met daarop alle producten.
Daarbij kreeg iedereen een glas echte groene (gezoete) thee.

KIWI-BANAANSALADE MET KWARK

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

1 sinaasappel
4 kiwi's
2 bananen
1 eetlepel citroensap
1/2 beker vanillekwark

BEREIDEN

Sinaasappel schoonboenen onder stromend water.
Dunne snippers van sinaasappel schillen.
Sinaasappel uitpersen.
Kiwi's schillen en in plakjes snijden.
Bananen schillen, in plakjes snijden en besprenkelen met citroensap.
Kwark loskloppen met sinaasappelsap.
Fruit op 4 bordjes schikken en kwark erbovenop scheppen.
Garneren met sinaasappelschil.