



KOKS

Neel Hardewijn, Hatta Smit
Dineke Linzel, Menno Oosterhof
Aly Pepping, Ton Ensing
Michelle Smelik, Patricia en Milou Suèr

Aukje Groothoff, Janny Ritsema
Peter en Ina Heidema
Jetske Ypma
Henri en Marina Schijf
Martha Visser en Piet van der Heide
Ton Heuvelmans, Christien Huizinga
Marleen Schönherr, Hans van den Berg

Anja Ensing, Hans Wind
Desiree Luiken, Menco van den Berg
Ida en Willem Oomkes
Irene Plaatsman, Mieke van 't Hoog
Carla Winkelman, Jan Ceulen
Marion Vuijst, Teun Ton

Renee den Hartog, Joline Bosman
Sabine Otten, Cees van der Gaag
Geert Koning, Antoinette Oomen

P KOUD VOORGERECHT

- 2 HUZARENSALADE MET GEROOKTE KIP
- 3 SYMFONIE - EEN WALD VAN PEREN & BLAUWSCHIMMELKAAS
- 4 DRIJVENDE VIJGEN
- 5 VENKEL MET FETA OP EEN BEDJE VAN WATERKERS

WARM VOORGERECHT

- 6 BOERENGROENTESOEP
- 7 SNELLE TOMATENTAARTJES
- 8 TOMATENSOEP
- 9 GEVULDE PORTOBELLO IN BLADERDEEG OP BEDJE VAN SLA
- 10 VENKELSOEP MET GEGRILDE PORTOBELLO
- 11 PASTEITJES MET KIPPENRAGOUT
- 12 COURGETTESOEP MET FOREL

HOOFDGERECHT

- 13 SRILANKAANSE RIJST EN CURRY
- 15 CAMEMBERT-AARDAPPELSCHOTEL
- 16 BOEUF BOURGUIGNON
- 17 ASSAMEE KIP CURRY EN GROENTE CURRY
- 18 GEBAKKEN MOSSELEN MET OESTERZWAM EN CROUTONS
- 19 ZALMFILET MET SPECERIJEN EN SALSA VAN TROSTOMATEN

TOE

- 20 CAPPUCCINOMOUSSE
- 21 APPEL TIRAMISU
- 22 GRAND DESSERT

KOKS

Neel Hardewijn, Hatta Smit

INGREDIËNTEN

5 eieren

750 g vastkokende aardappelen in
kleine blokjes

150 ml mayonaise

4 el peterselie, fijngehakt

4 el bieslook, fijngeknipt

250 g augurk, in kleine blokjes

250 g gerookte kip, in kleine blokjes

1 tl citroensap

1 krop Hollandse sla

VOOR ERBIJ

Hollandse garnalen of rivierkreeftjes

Gerookte zalm en/of paling

Cocktailaugurkjes

Amsterdamse uitjes

Grote kappertjes

Haricots verts

Minimaïskolfjes

Groene aspergepunten

HUZARENSALADE MET GEROOKTE KIP

BEREIDING

- 1 Eieren in 8 minuten hard koken, laten schrikken en pellen, dan grof hakken.
- 2 Aardappelblokjes in een pan met kokend water en zout in 5-7 minuten beetgaar koken. Dan in een vergiet onder koud stromend water afspoelen en latten uitlekken.
- 3 In een grote kom mayonaise met de kruiden losroeren. Aardappelblokjes, augurk en kip erdoor scheppen. Daarna ook de gehakte eieren erdoor scheppen. De salade op smaak brengen met citroensap, zout en peper.
- 4 Slabladeren uit het hart losmaken, wassen en goed drogen, daarna op een een platte schaal leggen en de huzarensalade in het midden scheppen. De gekozen bijgerechtjes rond de salade leggen.
- 5 Lekker met geroosterd witbrood.

KOKS

Dineke Linzel, Menno Oosterhof

INGREDIËNTEN

4 handperen

100 gram Roquefort

1 stengel bleekselderij

1 eetlepel gehakte walnoten

1 eetlepel honing

paar takjes verse tijm

SYMFONIE - EEN WALS VAN PEREN & BLAUWSCHIMMELKAAS

BEREIDING

Kaas verkruimelen. Groenselderij heel klein snijden. Noten fijn hakken.

Tijmblaadjes van takjes plukken. Kaas, selderij, noten en tijm mengen met honing.

Grill voorverwarmen. Peren in de lengte halveren, klokhuis verwijderen met een lepel. Peren in ovenschaal leggen en vullen met kaasmengsel.

Peren ongeveer 5 minuten grillen. Laat afkoelen.

Lekker met sla, als voorgerecht.

KOKS

Aly Pepping, Ton Ensing

INGREDIËNTEN

1 à 2 vijgen per persoon (goed rijp!)

evenveel plakjes parmaham

of prosciutto

buffelmozzarella (± een halve bol pp)

verse basilicum

HONING-CITROENDRESSING

6 eetlepels lekkere olijfolie

3 eetlepels citroensap

1 eetlepel honing

zeezout en versgemalen peper



DRIJVENDE VIJGEN

BEREIDING

Klopt de ingrediënten voor de dressing goed door elkaar. Deze hoeveelheden geven de verhouding aan. Voor 8 personen hebben we 4 x zoveel gemaakt. Wat je teveel hebt kun je bewaren.

Snijd de vijgen kruislings in, maar niet helemaal tot de bodem.

Duw de vijg open zodat de binnenkant blootgelegd wordt.

Wikkel een plakje parmaham om elke vijg. Leg ze op een bord met wat plakjes mozzarella.

Giet een flinke scheut dressing midden in de vijgen en snipper er wat verse basilicum overheen.

Sprenkel nog wat dressing over het geheel. Wees daar niet zuinig mee!

Serveer er stukjes Turks brood bij om het sap mee op te deppen.

TIP Koop wat extra vijgen om te proeven.

KOKS

Michelle Smelik, Patricia en Milou Suèr

INGREDIËNTEN

waterkers

venkelknol, een halve per persoon

hazelnoten

feta

olijfolie

zeezout

VENKEL MET FETA OP EEN BEDJE VAN WATERKERS

BEREIDING

Maak een bedje van waterkers.

Snijd een venkelknol in dunne plakken en rooster deze in een droge koekenpan.

Leg deze op het bedje waterkers.

Besprenkel rijk met een mooie olijfolie en strooi er wat zeezout over.

Rooster hazelnoten (in stukjes) en strooi ze erover.

Kruimel er wat feta over naar smaak.

VARIATIE TIP Ik maak het inmiddels ook wel met veldsla want waterkers is er niet altijd en met pijnboompitten is het ook heerlijk!

KOKS

Aukje Groothoff, Janny Ritsema

INGREDIËNTEN VOOR 9 PERSONEN

1 pond soepvlees

soepballetjes (gehakt, kruiden)

vermicelli, figuurvermicelli

soepgroenten en nog wat prei

pakje groentesoep

bouillonblokjes.

BOERENGROENTESOEP

BEREIDING

Eén pond soepvlees eerst laten trekken in een pan van ongeveer 6 liter.

Dan erbij: soepballetjes, vermicelli, figuurvermicelli, soepgroenten en nog wat prei. En een pakje groentesoep.

Zonodig bouillonblokjes toevoegen.

KOKS

Peter en Ina Heidema

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

4 plakjes (roomboter) bladerdeeg

2 volle eetlepels groene pesto

4 dessertlepels geraspte Goudse kaas,

16-20 kerstomaten

1 eidooier

vers gemalen peper

extra: bakpapier.

SNELLE TOMATENTAARTJES

BEREIDING

Laat de plakjes bladerdeeg volgens aanwijzingen op de verpakking ontdooien. Verwarm de oven voor op 200 °C.

Bekleed een ovenbakplaat met bakpapier.

Leg de plakjes deeg neer met het plastic velletje naar beneden.

Snijd met een deeguitsteker of met een mes een zo groot mogelijke cirkel uit het deeg. Druk nu met een groot glas of een kommetje met sterke rand of een iets kleinere deeguitsteker een iets kleinere cirkel in het deeg. Druk of snijd het deeg niet door. Het moet slechts een licht ingesneden cirkel zijn. Verwijder het plastic en leg de deegcirkel op de met bakpapier bedekte bakplaat.

Strijk de pesto binnen de kleine cirkel en bestrooi met de kaas.

Halveer de kerstomaten en schik ze op de pesto en kaas.

Bestrijk de deegranden met losgekopte eidooier.

Schuif de bakplaat in de oven en bak de taartjes ca. 15 min. totdat de randen mooi gezezen en goudkleurig zijn.

SERVEERTIP Laat kort uitdampen en serveer direct, bestrooi met vers gemalen peper.

KOK

Jetske Ypma

INGREDIËNTEN

1.5 liter water waarin 1 pakje Maggi
smaakmaker- tomatensoep

1.5 kilo tomaten in vieren gesneden

1 ui gesneden

2 knoflooktenen gesneden

2 laurierblaadjes

1 winterwortel in stukjes

0.5 knolselderie gesneden

1 tablet tuinkruidenbouillon

gehaktballetjes

TOMATENSOEP

BEREIDING

Het water aan de kook brengen en daarin het Maggi pakketje oplossen. Rest van de ingrediënten toevoegen en op een rustig vuur een tijdlang laten koken tot inhoud gaar is.

In een klein pannetje in kokend water gehaktballetjes deponeren. In het water een bouillonblokje, een ui en 1 laurierblad. Een tijdje laten koken .

Tomaten, ui, winterwortel, knolselderie etc. met de staafmixer pureren. Wel eerst de laurierblaadjes opvissen en de knoflook. Daarna door de zeef werken met een lepel. Vellen en pitjes blijven achter.

Tot slot vocht van gehaktballetjes toevoegen tot de soep mooi van dikte is en natuurlijk de gehaktballetjes.

Eet smakelijk.

KOKS

Henri en Marina Schijf

INGREDIËNTEN

1 portobello per persoon

roomkaas met kruiden (boursin)

rode ui

tijm

walnoten

bladerdeeg

gemengde sla

olijfolie, balsamico en azijn

1 eierdooier

GEVULDE PORTOBELLO IN BLADERDEEG OP BEDJE VAN GEMENGDE SLA
MET WALNOOT

BEREIDING

Bladerdeeg laten ontdooien. Steeltjes verwijderen uit de portobello's en opvullen met boursin.

Rode ui fijn snijden en erover strooien. Noten fijn hakken en deel ervan ook over de paddenstoelen strooien, evenals de tijm.

Plaats elke portobello op een beetje uitgerold plakje bladerdeeg en klap de 4 hoeken over de paddenstoel heen. Smeer het bladerdeeg in met de losgeklopte eierdooier.

Bak circa 20 minuten in voorverwarmde oven op 180 graden.

Bedek bordjes met gemengde sla en maak een dressing van olie, balsamico, witte wijnazijn, peper en zout.

Plaats de portobello's op de sla, die je besprenkelt met de dressing en strooi het restant van de gehakte walnoten over de sla.

KOKS

Martha Visser en Piet van der Heide

INGREDIËNTEN VOOR 8 PERSONEN

6 el. olijfolie

1 el balsamicoazijn

2 teentjes knoflook, fijngehakt

1 el. gedroogde Italiaanse kruiden

4 portobello's (paddenstoelen)

3 venkelknollen

50 g. risottorijst

1½ liter kruidenbouillon (van tablet)

1-2 el. olijfolie extra vergine met
truffelaroma

staafmixer of keukenmachine

grillpan

VOOR ERBIJ

olijvenbrood en stokbrood met echte
boerenboter



VENKELSOEP MET GEGRILDE PORTOBELLO

BEREIDING

1 Roer in een kom 4 eetlepels olijfolie met de azijn, de helft van de knoflook en een ½ eetlepel Italiaanse kruiden tot een marinade. Snijd de portobello's in dunne plakken en schep ze door de marinade. Laat ze tenminste 1 uur staan en zet ze tot gebruik afgedekt in de koelkast.

2 Snijd de venkelknollen in kleine blokjes en hak het groen fijn. Verwarm 2 eetlepels olie in een grote soeppan en fruit de venkel met de rest van de knoflook op laag vuur in 5-8 minuten glazig.

3 Schep de rijst en de rest van de Italiaanse kruiden door de venkel en bak deze 1 minuut mee tot de rijstkorrels glazig zijn. Voeg de bouillon en het venkelgroen toe en kook het geheel in 20 minuten zachtjes gaar. Pureer de soep met de staafmixer (of in de keukenmachine) tot een gladde soep.

4 Verwarm de grillpan en rooster de plakken portobello (in gedeelten) in 2-3 minuten bruin. Schep de soep in diepe borden en leg een stapeltje portobello plakjes in het midden. Druppel wat truffelolie in de soep en breng op smaak met zout en (versgemalen) peper.

TIP Op de markt zijn deze heerlijke biologische broden te koop bij Le Perron, op dinsdag, vrijdag (Vismarkt) en zaterdag (Grote markt).

WIJNTIP Sauvignon Blanc.

KOKS

Ton Heuvelmans, Christien Huizinga

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

halve kip of twee flinke poten

1 winterwortel

1 grote ui

1 streng bleekselderij

4 tenen knoflook, geplet

peper & zout

1 kippenbouillonblok

PASTEITJES MET KIPPENRAGOUT

BEREIDING

Snij de groenten klein en stop alle ingrediënten in een grote pan, zet alles onder water, breng aan de kook en laat zeker 3 uur pruttelen. Zeef daarna de bouillon en leg het kippenvlees apart.

Maak van de bouillon een roux met 40 gram boter en 40 gram bloem, tot hij lekker smeug is en de dikte van ragout heeft. Haal het vlees van de botten en verwijder de vellen. Snij of maal fijn en voeg bij de ragout. Proef op zout. Verwarm pasteibakjes in de oven, zet ze op bordjes en vul met de dampende ragout. Takje peterselie erbij mag.

TIP Als er na de roux bouillon over is, kook die dan tot tweederde in en geeft vooraf een glaasje of kommetje met de krachtige kippenbouillon.

KOKS

Marleen Schönherr, Hans van den Berg

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

500 g courgette

3 sjalotjes

3 eetlepels olie

1 teentje knoflook

3/4 liter vleesbouillon of 1,5 pot vlees-
fond (à 380 ml) + 1,5 dl water

100 gr gerookte forelfilet

25 boter of margarine

1/8 l slagroom

COURGETTESOEP MET FOREL

BEREIDING

voor 4 personen

Met een kleine aardappelboor uit 1 courgetten ongeveer 20 balletjes steken. De rest van de courgettes in kleine stukjes snijden.

De sjalotjes pellen en snipperen. In een pan de olie verhitten. De sjalotjes ca. 3 minuten zachtjes bakken. De knoflook pellen en erboven uitpersen. De stukjes courgette (niet de balletjes) toevoegen en al roerend ca. 1 minuut meebakken. De bouillon erbij schenken. Met een deksel op de pan ca. 15 minuten zachtjes koken. Intussen de forel in kleine stukjes snijden. De helft van de forel door de soep roeren. De soep met een staafmixer, roerzeef of keukenmachine pureren.

De soep door en door verhitten. Naar smaak peper en zout toevoegen. De courgetteballetjes erdoor roeren en meewarmen. De boter in stukjes snijden.

In een kom de slagroom stijf kloppen. De soep van het vuur nemen en met een garde de boter en de slagroom erdoor kloppen. De rest van de forel erover strooien. Lekker met een plakje roggebrood.

KOKS

Anja Ensing, Hans Wind

INGREDIËNTEN**DUIVELSE AARDAPPELEN**

½ kg aardappelen, in blokken gesneden (ca. 1,5 x 1,5 cm of iets groter)

1 grote theelepel zout

¼ lepel koenjit (tumeric) poeder

4 eetlepels zonnebloemolie

2 uien, in ringen gesneden

5 tenen knoflook (fijn gesneden, niet persen!)

Kruidenmengsel van

1 kaneelstukje (als deze vers is, in stukjes verkruiden, anders heel meebakken)

4 groene pepers (niet snijden, alleen inkepingen in maken)

20 currybladeren

stukje padangblad of stuk citroengras

3 theelepels chilipoeder

1 theelepel zout

limoensap van 1 limoen

KIP- OF VISCURRY

800 gram kip (kipkarbonade/-poten) of 800 gram stevige vis in stukken van ca. 5 x 5 cm (bv. pangasiusfilet)

4 eetlepels olie

7 teentjes knoflook (snijden)

1 ui (in stukjes gesneden)

Kruidenmengsel van

1 kaneel (zie boven)

20 currybladeren

½ theelepel koenjit (tumeric) poeder

1 ½ theelepel currypoeder (mengsel: curry voor vleesgerechten)

1 peper (in ringetjes)

1 ½ theelepel chilipoeder

1 theelepel zout

glas water

kopje kokosnootcream

MEER**SRILANKAANSE RIJST EN CURRY**

Srilankaanse rijst en curry bestaat uit 5-6 verschillende gerechten; een vlees of viscurry, duivelse aardappelen, groentecurry's, dal en papadam.

Alle gerechten bij elkaar is voldoende voor ongeveer 8 personen.

BEREIDING**DUIVELSE AARDAPPELEN**

Aardappelen koken met de zout en de koenjit (tumeric) poeder.

In een wok:

Olie verhitten, uien aanbakken, knoflook erbij, even bakken tot het lichtbruin is, dan bovenstaand kruidenmengsel toevoegen. Kruidenmengsel toevoegen, aardappelen toevoegen en even door elkaar husselen.

Kaneel en citroengras eruit halen

Als het klaar is limoensap van 1 limoen toevoegen

KIP- OF VISCURRY

In de wok: olie verhitten, uien lichtbruin bakken, knoflook erbij.

Dan bovenstaand kruidenmengsel toevoegen. Deze even aanbakken tot je een droge massa hebt.

Kip of vis toevoegen, goed mengen met het kruidenmengsel en even licht aanbakken.

Glas water erbij. Na ca. 10 minuten een kopje kokosnootcream erbij.

In totaal ca. 20 minuten koken (voor de kip), ca. 10 minuten voor de vis.

VERVOLG

INGREDIËNTEN**BONENCURRY**

500 gram sperciebonen (puntjes eraf)
in stukjes van ongeveer 5 cm

3 teentjes knoflook (snijden)

1 ui in stukjes gesneden

Kruidentmengsel van

10 currybladeren

¼ theelepel tumeric (koenjit) poeder

½ theelepel mosterdpoeder

½ theelepel peperpoeder

1 grote theelepel zout

1 groene peper in ringetjes gesneden

½ theelepel groentecurrykruiden (een
mengsel van kruiden)

1 kopje kokosnootcream

3 eetlepels zonnebloemolie

DALCURRY

500 gram linzen, ca. 20 minuten
weken, afgieten

1 ui in stukjes gesneden

5 teentjes knoflook (gesneden)

Kruidentmengsel van

1 stuk kaneel (zie boven)

20 curryblaadjes

paar stukjes padangblad of een stukje
citroengras

¼ thee lepel tumeric (koenjit) poeder

½ theelepel peperpoeder

1 theelepel mosterdzaad

½ theelepel groentecurrypoeder (is
een mengsel van kruiden)

2 grote theelepels chilipoeder

1 grote theelepel zout

3 kopjes kokosnootmelk

2 kopjes kokosnootcream

2 eetlepels zonnebloemolie

VERVOLG SRILANKAANSE RIJST EN CURRY**BEREIDING****BONENCURRY**

De spercieboontjes kort in water koken (ca. 5 minuten) en daarna afgieten.
In een wok olie verhitten en de ui en knoflook bakken.

Kruidentmengsel toevoegen, even aanbakken.

Boontjes toevoegen, goed husselen en daarna een kop kokosnootcream
erbij doen.

Op zacht vuur, deksel erop, tot de boontjes bijtbaar zijn.

DALCURRY

In een pan met dikke bodem (juspan) olie verhitten en de ui en knoflook
bakken.

Kruidentmengsel toevoegen, even kort bakken.

Linzen toevoegen en meteen de kokosnootmelk en kokosnootcream erbij
doen. Op zacht vuur, deksel erop, koken tot de linzen gaar zijn.

OM HET HELEMAAL AF TE MAKEN

Wanneer de dalcurry klaar is:

1 ui in ringetjes snijden. Deze in een koekenpan met olie even fruiten, tot
het bruin is.

½ theelepel zout erbij doen.

1 theelepel chilipoeder erbij doen.

Wanneer je de dal in een kommetje doet om te serveren, het uimengsel
erover strooien.

EN ALS LAATSTE: PAPADAM

Papadam kun je kant en klaar kopen.

Ruim olie in een wok verhitten. Schijfjes papadam heel kort in frituren, tot
ze goudbruin zijn.

Eruit scheppen, op keukenpapier uit laten lekken en de volgende er in doen
(ca. 2-3 stuks per keer).

En natuurlijk rijst erbij.

KOKS

Desiree Luiken, Menco van den Berg

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

300 gr tomaten

1 courgette

2 doosjes camembert à 250 gr

(pak) aardappelschijfjes 700 gr

2 theelepels gedroogde rozemarijn

boter of olie voor invetten

ovenschaal inhoud 2 l.

SALADE

250 gr dunne sperziebonen of haricots
verts afgehaald

250 gr peultjes afgehaald

250 gr (diepvries) doperwten

2 tl korianderzaad, grof geplet in vijzel

1 tl mosterdzaad

2 el olijfolie

1 tl nigellazaad

½ kleine rode ui, fijngesneden

1 milde verse rode chilipeper, zonder
de zaadjes fijngesneden

1 teen knoflook, fijngehakt

geraspte schil van 1 citroen

2 el fijngesneden dragon

30 gr minisnijbietblaadjes

zeezoutvlokken

CAMEMBERT-AARDAPPELSCHOTEL**BEREIDING**

Oven voorverwarmen op 200° of gasovenstand 4.

Tomaten schoonmaken en in dunne plakjes snijden.

Courgette schoonmaken en in dunne plakjes snijden.

Camembert in dunne plakken snijden.

Ovenschaal invetten.

Aardappelen*, tomaten, courgette en camembert dakpansgewijs in schaal leggen.

Bestrooien met rozemarijn, zout en peper.

Gerecht in midden van oven in ca. 30 minuten gaar laten worden.

* Wanneer je gewone aardappelen gebruikt (heb ik tot nu toe altijd gedaan) deze eerst behoorlijk gaar koken want ik heb gemerkt dat ze niet veel gaarder worden in de oven.

En dat dakpansgewijs is een gefrot hoor dus daar houd ik me niet meer zo aan.

Mét rozemarijn vind ik net iets lekkerder maar zonder is ook prima.

SALADE VAN VERSE PEULVRUCHTEN

Blancheer sperziebonen 4 minuten – afgieten – dompelen in koud water

Blancheer peultjes 1 minuten – afgieten – dompelen in koud water

Blancheer doperwten 20 sec – afgieten – dompelen in koud water

Meng de groentes in een grote schaal.

Doe de korianderzaad, mosterdzaad en olie in een koekenpan en verhit dit. Als mosterdzaadjes gaan springen, giet dan de inhoud over de groente. Luchtig mengen.

Voeg toe aan groenten: nigellazaad, rode ui, chilipeper, knoflook, citroenschil en dragon.

Op smaak brengen met zout.

Meng vlak voor het opdienen het snijbietblad door de salade.

KOKS

Ida en Willem Oomkes

INGREDIËNTEN VOOR 8 PERSONEN

60 gr boter

200 gr spek, in blokjes gesneden

4 uien, gehakt

2 kg runderstoofvlees

40 gr witte bloem

3/4 l rode wijn uit de bourgogne

250 ml tot 300 ml runderbouillon

3 laurierblaadjes

2 eetlepels tomatenpuree

5 wortels, in plakjes gesneden

400 gr champignons

3 paprika's, rood, groen, geel, gehakt

zout en peper naar smaak

(misschien een beetje suiker)

BOEUF BOURGUIGNON**BEREIDING**

Ongeveer 3 uren laten sudderen op een laag pitje en soms even roeren.

Je kunt dit gerecht best een dag eerder maken, je kunt dan zelf rustig mee eten met je gasten, het komt de smaak alleen maar ten goede.

Ik heb het geserveerd met gebakken krieltjes en prinsessenboontjes,

Eet smakelijk!

KOKS

Irene Plaatsman, Mieke van 't Hoog

INGREDIËNTEN BEIDE VOOR 4 PERS.**ASSAMEE KIP CURRY**

1.5 kg kip

50 gram boter

3-4 laurier blaadjes

1 theelepel gemalen zwarte peper

1 theelepel gemalen kurkuma (geelwortel)

0.5 theelepel gemalen kruidnagels

0.75 theelepel gemalen kardemon

0.5 theelepel gemalen komijn

0.5 theelepel gemalen koriander

0.75 theelepel gemalen gember

mespuntje chili poeder

zout

6-8 tenen knoflook, gestampt of door de pers

1 inch geraspte verse gember

2 uien

0.5 liter kippenbouillon

GROENTE CURRY

4 aardappelen

250 gr. sperziebonen

4 worteltjes

½ bloemkool

200 gr. diepvries doperwten

4 sjalotjes

2 teentjes knoflook

1 eetlepel kerrie madras

1 kaneelstokje

3 kruidnagels

2 deciliter kokosmelk

1 theelepel garam marsala

1 theelepel zout

1 gedroogd rood pepertje

2 eetlepels koriander blaadjes

olie

ASSAMEE KIP CURRY EN GROENTE CURRY**BEREIDING****ASSAMEE KIP CURRY**

Boter in de pan.

Voeg alle ingrediënten toe behalve de kip, uien en bouillon.

Bak 5 minuten zachtjes.

Voeg de kip toe.

Bruin laten worden, maar pas op dat je de kruiden niet verbrandt.

Voeg daarna de uien toe.

Roer en bak het geheel zachtjes gedurende 15 minuten.

Voeg dan de bouillon toe en laat het geheel sudderen tot de kip gaar is.

Soms is de kip al wat waterig en voeg je minder bouillon toe of zelfs alleen maar een bouillon blokje. Dat is maar net wat je lekkerder vindt. Teveel vocht heeft wel invloed op de smaak.

Ik gebruik altijd stukken kip, bijvoorbeeld drumsticks of kipdelen.

Je kunt ook filet gebruiken maar dan moet je dat wel mengen met delen kip, dus de helft filet en de andere helft drumsticks of zoiets.

Denk vooral bij het koken dat de Indiase kok niet met grammen werkt, hij werkt op gevoel.

GROENTE CURRY

Schil de aardappels en snijdt ze in dobbelsteentjes.

Maak de bonen schoon en halveer ze.

Worteltjes schoonmaken en in plakjes snijden.

Bloemkool in roosjes verdelen.

Doperwten vijf minuten koken in water met een beetje zout en daarna goed uit laten lekken.

Sjalotjes klein snijden.

Knoflook klein hakken of door de pers halen.

Rode pepertje fijn stampen of klein snijden.

Verhit de olie in een pan en roerbak de sjalotjes met de kerriepoeder en de knoflook op een niet te hoog vuur.

Voeg aardappelen, sperzieboontjes, wortel en de bloemkool roosjes toe.

Roerbak de groente een minuut of vijf.

Voeg de kokosmelk toe. Breng al roerend aan de kook.

Voeg dan doperwten, garam marsala, zout en rood pepertje toe.

Zachtjes laten koken tot de groente gaar is, regelmatig omscheppen (niet te gaar laten worden; beetgaar is lekkerder).

Verwijder kaneelstokje en de kruidnagels als je die kunt vinden tenminste en voeg eventueel wat zout toe.

Alvorens te serveren de koriander blaadjes over de curry strooien.

Samen met rijst.

Je kunt er ook gebakken kip of vis naast serveren.

KOKS

Carla Winkelman, Jan Ceulen

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

2 witte boterhammen (casino)

olijfolie

2 kg mosselen

1½ glas witte wijn

bloem

3 tenen knoflook, fijngehakt

150 gram oesterzwammen, klein

gesneden

1 eetlepel kappertjes

koks-of slagroom

versgemalen zwarte peper

zeezout

citroensap

verse peterselie, fijngehakt

GEBAKKEN MOSSELEN MET OESTERZWAM EN CROUTONS**BEREIDING**

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Snijd het brood in kleine dobbelstenen, en hussel die met anderhalve eetlepel goede olijfolie.

Leg ze op een vel bakpapier en bak ze in 10 minuten tot croutons in de oven.

Selecteer de mosselen (openstaande en beschadigde exemplaren wegwerpen).

Doe de mosselen met de witte wijn in een (mossel)pan, en kook ze tot ze openstaan.

Schep ze uit de pan, laat ze afkoelen, haal de mosselen uit hun schelp en dep ze droog met keukenpapier.

Wentel ze licht door een paar eetlepels bloem.

Verhit wat olijfolie in een ruime koekenpan en fruit er de knoflook, de oesterzwam en de kappertjes in.

Bak een minuut of drie op hoog vuur. Schep het mengsel uit de pan, houd het apart.

Schenk een flinke scheut olijfolie in de pan en bak de mosselen een minuut of vijf op hoog vuur, schep of schud voorzichtig om.

Doe het oesterzwammenmengsel erbij met een royale scheut room en breng op smaak met peper, een snufje zout en citroensap.

Strooi er verse peterselie over, en schep op het laatste moment de croutons door de mosselen.

Meteen serveren.

TIP Als hoofdmaaltijd met bijvoorbeeld pasta en een groente, als voorgerecht op bijvoorbeeld een bedje licht aangemaakte salade. Schenk er een mooie witte wijn bij die goed samengaat met schelpdieren.

KOKS

Marion Vuijst, Teun Ton

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

600 gr kleine stevige trostomaten

1 citroen

1 sinaasappel

2 kleine rode uien

olijfolie

2 tenen knoflook

1 Spaanse peper

1 zakje verse koriander

zout en peper

4 stukken zalmfilet à 150-200 gr

1 theelepel gemalen piment

1 theelepel gemalen cayennepeper

1 theelepel kardemom

1 theelepel gemalen komijn

1 theelepel gemalen kaneel

couscous

fijn gesneden groente of soepgroente.

ZALMFILET MET SPECERIJEN EN SALSA VAN TROSTOMATEN**BEREIDING**

VOORBEREIDEN Tomaten in vieren snijden, kern en pitjes verwijderen en vruchtvlies in piepkleine blokjes snijden. Van citroen en sinaasappel met dunschiller elk 2 stukken schil van ca. 3 cm lengte snijden. Rest citroen en sinaasappel worden niet gebruikt. Schil in zeer dunne reepjes snijden. Water aan de kook brengen, reepjes hieraan toevoegen en na 1 minuut door zeef afgieten. Overspoelen met koud water en laten uitlekken.

Ui pellen en in dunne ringen snijden. Olijfolie verhitten in de koekenpan en hierin de uisnippers zacht fruiten. Knoflook pellen en fijn hakken. Peper in lengte doorsnijden, zaadlijsten en zaadjes verwijderen en vruchtvlies in uiterst dunne reepjes snijden. Koriander klein knippen. Blokjes tomaat, reepjes citroen en sinaasappel, uienringen en knoflook, stukjes peper en gehakte koriander mengen en op smaak brengen met peper en zout.

BEREIDEN Zalmfilets bestrooien met zout en peper. Specerijen mengen en de vis hiermee inwrijven. Olie in koekenpan verhitten en hierin de zalmfilet op hoog vuur ca. 4 minuten bakken. Couscous laten wellen in warm water en even droog bakken in de koekenpan. Evt de groente erdoorheen mengen. Verwarm de borden. Couscous op de borden scheppen. De zalmfilet op de couscous leggen en de salsa er rijkelijk over verdelen.

TIP Het is lekker als de zalmfilet een uurtje van te voren wordt ingewreven met de kruiden, zodat de smaak beter tot zijn recht komt. En wij gebruiken meer ingrediënten voor de salsa dan in het recept staat aangegeven. Beter te veel salsa dan te weinig...

KOKS

Renee den Hartog, Joline Bosman

INGREDIËNTEN 4-6 PERSONEN

4 eidooiers

75 gram kristalsuiker

1,5 deciliter sterke koffie

4-5 dl volle Griekse roomyoghurt (dus *niet* die van 0 % vet)

chocolade-koffieboontjes

OP TE LEUKEN MET

Koffie Royaal ijs

harde Italiaanse amandelkoekjes

Marsala

CAPPUCCINOMOUSSE**BEREIDING**

Klop de eidooiers los met de kristalsuiker en de sterke koffie.

Verwarm dit mengsel op een laag vuur tot het gaat binden.

Laat het mengsel niet koken!

Roer er van het vuur af 4-5 dl Griekse roomyoghurt door.

Laat afkoelen en vervolgens wat opstijven in de koelkast.

Garneer met chocolade-koffieboontjes.

VARIATIE TIP Wij hadden het toetje opgeleukt tot grand dessert, met een bolletje ijs (Koffie Royaal) erbij, harde Italiaanse amandelkoekjes en een glaasje Marsala.

KOKS

Sabine Otten, Cees van der Gaag

INGREDIËNTEN VOOR 6 PERSONEN

250 g kwark (mager)

250 g mascarpone

250 g slagroom (of creme fraiche)

1 grote pakking lange vingers

1 groot glas appelmoes – idealiter

bereid van appels uit thesinge (graag met nog wat stukjes appels erin)

appelsap

calvados

kaneelpoeder en suiker gemengd (na smaak)

vanille suiker

APPEL TIRAMISU**BEREIDING**

Roer kwark en mascarpone door elkaar.

Klop de slagroom in een aparte schotel tot die vast is en doe de slagroom dan voorzichtig vermengen met de crème. Doe er wat vanille suiker bij na eigen smaak.

Leg een laagje lange vingers (met de gesuikerde kant naar beneden) in een schotel (vierkante schotels zijn ideaal). Begiet de lange vingers met een mengsel uit appelsap en calvados (3 delen sap op een deel calvados; maar je kunt de calvados ook weglaten, wil je geen alcohol).

Daarna komt een laagje appelmoes, dan een laagje van de mascarpone-crème. Herhaal dit nog eens (het laatste laagje is dan weer de mascarponecrème).

Laat dit dessert 4-6 uur in de koelkast staan voordat je het serveert.

Voor het serveren nog wat gemengd kaneel en suiker bovenop strooien (cacao poeder is ook lekker).

Geniet ervan!

KOKS

Geert Koning, Antoinette Oomen

INGREDIËNTEN

Zie hiernaast

**GRAND DESSERT****BEREIDING**

Een allerlei van lekker veel zoet, waarbij eindeloos variëren altijd mogelijk is.

Neem per persoon een groot bord en schik daar op:

Koekjes, bonbons, ijs, noten, (versuikerde of gekonfijte) vruchten, (versuikerde) bloemen, kleine taartjes, cake, puddinkje, saus en als het even kan nog meer.

Je kunt natuurlijk alles in de winkel kopen, maar zelf maken is leuker en meestal lekkerder.

Dus:

- 1 Bak koekjes, (bijvoorbeeld klets koppen, koggetjes of amandelkoekjes. (Die zijn mooi in vorm te buigen)
- 2 Maak een geurige saus van vruchten, karamel of chocolade.
- 3 Maak roomijs en meng dit met bijvoorbeeld karamel, noga, noten, chocolade, stukjes cake, verkruimelde meringues, vruchten etc.
- 4 Maak sorbetijs van vruchten uit je eigen tuin.
- 5 Maak mini-puddinkjes.
- 6 Maak bonbons (daar zijn handige kunststof vormpjes voor in de handel)
- 7 Versuiker en/ of konfijt vruchten (dat vinden kinderen ook erg leuk om te doen)
- 8 Versuiker bloemen uit je tuin.
- 9 Leef je uit met het maken van garneringen van chocolade (chocolade smelten en krullen, rolletjes, of linten maken)
- 10 Versier ieder opgemaakt bord met vruchtjes, geroosterde noten, saus, je gekrulde chocolade garnering en alles wat extra kleur aan het bord geeft.
- 11 Houd (karamel)saus apart (want die had je toch al gemaakt) en serveer in een los schaaltje. De ware liefhebber van zoet kan vervolgens naar hartelust zijn bord nog een keer overgieten met saus.