

KOOK

BOEK

Martijn den Hoedt

VOORGERECHTEN

EIEREN IN GEROOKTE ZALM

Ingrediënten

- 200 g gerookte zalm
- 100 g hüttenkäse
- 2 el verse bieslook, fijngesneden
- 75 g waterkers
- 4 eieren (medium)
- versgemalen citroenpeper
- zout, peper en dille

25 min. 4 pers.

Materialen

- pastic folie
- koffiekopjes, dun ingevet met olie

Voorbereiding

Kook de eieren in 6-8 minuten bijna hard. Spoel ze af onder koud stromend water, pel ze en laat ze afkoelen. Bekleed de bodem en wand van de ingevette kopjes met plasticfolie. Bekleed ze daarna met plakjes gerookte zalm. Meng de Hüttenkäse met bieslook en dille en breng hem op smaak met zoute en (citroen) peper. Schep in elk vormpje een lepel van dit mengsel en duw er dan een ei in met de spitse kant naar beneden. Schep er Hüttenkäse op, verdeel die rond het ei en druk alles goed aan. Dek de bovenkant af met een stukje zalm en zet de vormpjes minstens 1 uur afgedekt in de koelkast.

Bereidingswijze

Verwijder de grove steeltjes uit de waterkers en verdeel de blaadjes over vier bordjes. Keer op elk bordje een kopje en trek het vormpje voorzichtig omhoog.



PORTOBELLO MET BLADERDEEG

Ingrediënten

- 4 portobello champignons
- 4 el olijfolie basilicum
- 4 plakjes roomboter bladerdeeg
- 200 g gorgonzola
- 2 sjalotten
- 1 el tijm (blaadjes)
- 50 g rucola
- peper

40 min. 4 pers.

Materialen

- bakpapier

Voorbereiding

Bekleed de bakplaat met bakpapier. Snijd de steeltjes uit de portobello's en bestrijk de paddenstoelen rondom dun met basilicumolie. Leg de plakjes bladerdeeg op de bakplaat en leg op elk plakje deeg een portobello. Vouw het deeg rond de paddenstoelen omhoog.

Snijd de gorgonzola in gelijke platte stukken (1 stuk per persoon) en leg deze in de holtes van de portobello's. Snijd de sjalotten in flinterdunnen ringen en verdeel ze over de gorgonzola. Strooi de tijmblaadjes en peper erover en druppel er nog wat basilicumolie over. Bakplaat tot gebruik afgedekt in de koelkast bewaren.

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 °C. Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak de portobellotaartjes in 20 tot 25 minuten goudbruin en gaar. Verdeel de protobellotaartjes over de borden en leg er een handje rucola rondom.



HOOFDGERECHTEN

KIP PANIKI MET BANAAN EN KOKOSRIJST

Ingrediënten

- 300 g witte rijst
- 200 ml kokosmelk
- 375 g kipfilet in blokjes
- 3 el olijfolie
- 2 uien, in stukjes
- 1 paprika, in stukjes
- 1 pot boemboe ajam paniki (295g Go-Tan)
- 2 bananen, in plakjes

20 min. 4 pers.

Bereidingswijze

Bereid de rijst volgens de beschrijving op de verpakking. Verhit de olie in een wok en roerbak de kip in ongeveer 6 minuten goudbruin. Voeg de ui en de paprika toe en roerbak nog 3 minuten. Schenk de boemboe en kokosmelk erbij en breng het geheel al roerende aan de kook. Dek af en stoof op laag vuur circa 10 minuten. Serveer de kip paniki met de plakjes banaan, de rijst en eventueel wat kroepoek.



LASAGNE MET ZALM

Ingrediënten

- 1 el olijfolie
- 1 ui, gesnippert
- 750 g tomaten
- 4 el rode pesto
- 1 zak Bertolli carbonara pastasaus (1-2 pers.)
- lasagne bladen
- 200 g gerookte zalm
- 250 g zalmfilet
- 1 zak geraspte kaas

20 min. 4 pers.

Materialen

- ovenschaal

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 175 °C. Verhit de olie en fruit de ui op laag vuur 3 minuten. Voeg de stukjes tomaat toe en fruit alles zachtjes 10 minuten. Roer de pesto, de peper, het zout en de carbonarasaus door de tomaten saus.

Leg één laag met lasagnebladen in de ovenschaal. Verdeel hierover een deel van de saus. Leg hierop een deel van de zalmfilet en gerookte zalm. Bestrijk de zalm met een klein beetje pasta saus. Doe hetzelfde voor de volgende laag. Eindig met alleen een laag saus en bestrooi die met de geraspte kaas. Bak de lasagne in de voorverwarmde oven in 35 minuten goudbruin en gaar.

MOORSE KIP MET SHERRY EN PIJNBOOMPITTEN

Ingrediënten

- 4 kippenbouten (1 kg)
- 2 el olie
- 2 grote uiten, in ringen
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 3 el pijnboompitten
- 200 g gedroogde pruimen, zonder pit, gehalveerd
- 100 ml sherryazijn of balsamicoazijn
- 200 ml sherry (medium dry of dry)
- 250 ml gevogeltefond (evt. kippenbouillon van tablet)
- 2 kaneelstokjes

20 min. 4 pers.

Bereidingswijze

Snijd de kippenbouten op het gewicht door zodat je drumsticks en dijen hebt. Bestrooi de kipdelen met peper en zout en bak ze in delen rondom bruin in de hete olie in een ruime braadpan. Haal ze uit de pan, zet het vuur lager en voeg aan het braadvucht de uienen en knoflook toe. Bak ze op matig vuur tot ze zacht zijn in 5-7 min. Voeg de pijnboompitten en pruimen toe en bak ze een minuut mee. Roer de bloem er goed doorheen, zodat het goed mengt en bak ook een minuut mee. Blus af met de sherryazijn, sherry en fond. Roer goed zodat een licht gebonden saus ontstaat. Leg de kip en kaneelstokken terug in de pan en breng tegen de kook aan. Zet de deksel op de pan en laat het gerecht in 1 uur gaarstoven op het laagste vuur.



PADDESTOELRISOTTO MET COURGETTE & PARMAHAM

Ingrediënten

- 50 g Parmaham
- 1 ui
- ½ courgette
- 150 kastanjechampignons
- 50 g Parmezaanse kaas
- 200 g risotto
- 600 ml bospaddestoelenbouillon
- 100 ml witte wijn
- 15 g boter
- zout en peper

30 min. 2 pers.

Bereidingswijze

Snipper de ui in stukjes, de courgette in partjes en de paddestoelen in kwarten. Breng de bouillon aan de kook. Verhit de olie in een pan en fruit de ui éénminuut. Voeg de risotto toe en roer tot alle korrels glanzen. Voeg de witte wijn toe en wacht tot deze is opgenomen. Voeg de helft van de bouillon toe en kook de rijst zacht. Voeg daarna steeds wat bouillon toe. Kook de rijst in 20 tot 25 minuten gaar. Voeg na 10 minuten de champignons en courgette toe. Voeg in de laatste minuut de boter en ¼ van de Parmezaanse kaas toe. Roer goed door en breng op smaak met zout en peper. Serveren met de Parmaham en de rest van de parmezaanse kaas.



PASTA MET ZALM EN GARNALEN

Ingrediënten

- 400 g stringhetti all'uovo (Grand'Italia)
- 400 g verse zalm, in blokjes
- 100 g roze garnalen
- 150 g cherry-tomaatjes, gehalveerd
- 75 g rucola
- 1 el olijfolie
- 1 potje Pesto ai Peperoni (Grand'Italia)

15 min 4 pers.

Bereidingswijze

Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing in ruim kokend water met zout beetgaar. Roerbak de zalm 1-2 minuten in de olie. Voeg de pesto en de tomaatjes toe. Roer de uitgelekte pasta door de saus en de garnalen. Verwarm alles goed door en serveer met rucola.

PASTA MET ZALM EN SPINAZIE

Ingrediënten

- 250 g romaatjes
- 600 g spinazie
- 150 g kruidenroomkaas
- 200 g gerookte zalmsnippers
- 250 g verse tagliatelle
- 2 el olijfolie

15 min 2 pers.

Bereidingswijze

Snijd de romaatjes in kwarten. Verhit de olie in een wok, voeg in delen de spinazie toe en laat al omscheppend in 2 minuten slinken. Voeg de kruidenroomkaas toe en laat op middelhoog vuur in 3 minuten smelten. Voeg in de laatste minuut de zalm toe. Eventueel op smaak brengen met peper.

Breng ondertussen een ruime pan met water en zout aan de kook en kook de pasta in 4 minuten beetbaar. Giet af en meng door de spinazie-zalmsaus Garneer met de roomaatjes en serveer direct.



NAGERECHTEN

AMARETTO MOUSSE

Ingrediënten

- 5 el amaretto
- 4 el boter
- 5 eieren
- 200 g kristalsuiker
- 3 dl slagroom
- 70 g geroosterde, geschaafde amandelen
- 3 tl gelatine

15 min 8 pers.

Bereidingswijze

Maak de gelatine zacht in de likeur. Smelt de boter au bain marie. Klop de eieren met de suiker en de likeur. Voeg de gesmolten boter eraan toe en kook het, al roerende, tot de saus ingedikt is. Laat het in de koelkast afkoelen tot het dik is. Klop de room en spatel deze door het mengsel. Schenk het in wijnglazen of champagneglazen en laat het stollen. Voor het opdienen met geroosterde amandelen garneren.



APPELTAART

Ingrediënten

- 300 g zelfrijzend bakmeel
- 200 g koude boter
- 160 g basterdsuiker (voor het deeg)
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 losgeklopt ei
- snufje zout
- 1 kg goudreinetten
- 15 gram suiker (voor de vulling)
- 2 tl kaneel

60 min 8 pers.

Bereidingswijze

Snijd met twee messen de boter door de bloem, de basterdsuiker, de vanillesuiker en het zout. Wrijf dan verder de boter met de vingers totdat je een kruimelig mengsel hebt. Voeg $\frac{3}{4}$ van het ei toe. Zet het deeg verpakt weg in de koelkast. Schil de appels en maak er stukjes van. Bestrooi de appelstukjes met kaneel en 15 gram suiker, roer daarna het geheel. Maak van $\frac{1}{2}$ deeg de bodem. De cirkel voor de bodem kun je ook in tweeën snijden en erin leggen, dan gaat het wat gemakkelijker. Rol de rest van het deeg ook uit, bekleed de zijkanten van de vorm en houd wat over voor de bovenkant. Doe de appelvulling erin. Maak strookjes en leg die afgewisseld horizontaal en verticaal erin. Bestrijk de deegstrookjes met ei en bak de taart 60 minuten lang op 175 °C. Laat daarna de taart afkoelen.



CHEESECAKE BASTOGNE

Ingrediënten

- 150 g Bastogne koeken
- 50 g gesmolten boter
- 150 g suiker
- 3 el maizena
- 3 eidooiers
- 300 g crème fraîche
- 750 g mascarpone
- 1 blik vlaaifruit (topping)

30 min 10 pers.

Bereidingswijze

Klem een stuk bakpapier tussen de bodem van de springvorm (20 cm), zodat alleen de bodem bedekt is met bakpapier. Beboter de rand van de springvorm. Maal de koekjes in een keukenmachine fijn of stamp ze in een kom met bijvoorbeeld een deegroller. Meng de koekkruimels met de gesmolten boter goed door. Doe de koekjes mix in de springvorm en druk deze met de achterkant van een lepel goed aan en strijk het glad. Zet de springvorm in de koelkast om de bodem te laten opstijven.

Verwarm de oven alvast voor op 190 °C. Mix voor de vulling eerst de suiker, maizena en eidooiers met elkaar. Zo krijg je geen maizena klontjes. Hierna kan de crème fraîche en mascarpone beetje bij beetje worden toegevoegd. Meng dit tot een glad mengsel en doe het bovenop de koekbodem. Mix het geheel bij voorkeur met de hand en niet met een mixer. Met de hand is zwaarder en duurt langer, maar zo wordt het mengsel minder luchtig en zal het minder uitzetten in de oven. Anders zal dit na het bakken toch weer inzakken.

Bak de cheesecake 40 minuten in het midden van de oven op 190 °C. Als de cheesecake klaar is dan is hij nog wat wobbelig. Als het nog te vloeibaar is dan moet hij nog iets langer bakken. Het kan zijn dat de cheesecake iets opstuift, maar dat maakt niet uit. Bij het afkoelen zakt dit weer in. Zet de oven uit en laat de cheesecake met de deur op een kier afkoelen. Wanneer te snel afkoelt kunnen er scheuren ontstaan. Zet de cheesecake in de koelkast (nog in de springvorm) wanneer deze voldoende is afgekoeld en laat deze voor een paar uur of een nachtje opstijven. Doe voor het serveren de topping er op.



CHEESECAKE OREO

Ingrediënten

- 300 g roomkaas (bv. Monchou)
- 150 g suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- snufje zout 200 ml crème fraîche
- 2 eieren
- 1 el maizena
- 1 rol oreokoekjes (ca. 14 stuks)

30 min 10 pers.

Materialen

- muffinbakvorm
- papieren muffinvormpjes
- mixer

Bereidingswijze

Verwarm de oven op 140 °C. Doe de papieren muffinvormpjes in de bakvorm en leg een oreokoekje in elk muffinvormpje. Mix de roomkaas met een mixer romig. Voeg de suiker, de vanillesuiker en het snufje zout toe en mix dit mee totdat alles goed opgenomen is.

Voeg de eieren één voor één er bij en mix tot een gladde massa. Doe als laatste de crème fraîche en maizena er bij en mix dit kort erdoorheen. Giet het mengsel op de Oreokoekjes tot net onder de rand. Bak ze in ongeveer 25 minuten gaar in de oven. Laat ze daarna eerst afkoelen tot kamertemperatuur en koel ze dan verder in de koelkast voor minstens 2 uur.



TIRAMISU

Ingrediënten

- 500 g mascarpone
- 5 eieren
- 5 el suiker
- zout
- lange vingers
- cacao
- likeur en sterke koffie

30 min 8 pers.

Bereidingswijze

Splits het eigeel van het eiwit. Mix het eiwit met wat zout tot 't stijf is. Zet dit in de koelkast. Roer de suiker door het eigeel en doe dan schep voor schep heel langzaam de mascarpone erdoor. Je krijgt dan een vloeibare massa. Roer dan het stijve eiwit ook heel langzaam door deze massa, zodat alles heel luchtig wordt. Zet in de tussentijd wat sterke koffie. Doop de lange vingers in de koffie met likeur en maak daarmee een laag in een ovenschaal. Hieroverheen flink wat mascarpone dan weer laag lange vingers en weer mascarpone. Plaats de ovenschaal afgedekt met houdbaarheidsfolie in de koelkast voor tenminste 3 uur. Vlak voor het serveren zeef je de cacao eroverheen zodat het helemaal bedekt is.



SAUZEN

TZATZIKI

Ingrediënten

- 1 L Griekse yoghurt
- 1 komkommer
- 1 eetlepel olijfolie
- 3 tot 4 teentjes knoflook
- zout en peper

20 min

Voorbereiding

Was de komkommer. Snijd de beide uiteinden eraf. Snijd de komkommer in de lengte doormidden en verwijder de kern. Rasp de komkommer en laat het uitlekken in een zeef.

Bereidingswijze

Doe de yoghurt in een kom en knijp de knoflook boven de yoghurt uit. Voeg daarna de rest van de ingrediënten toe en meng het geheel.

