

VOORGERECHTEN



GREETS

Scampi's à la maison

INGREDIENTEN

- scampi's
- Cognac
- gesnipperde ui
- room
- boter, peper en zout
- bouillonblokje
- look
- maïzena (eventueel)
- stokbrood

BEREIDING

1. Smelt de boter in een grote pan, voeg de gesnipperde ui toe en laat even zachtjes sauteren.
2. Voeg de scampi's toe en laat sudderen tot de scampi's mooi roze zijn.
3. Voeg verse look toe (naar eigen smaak), kruid met peper en zout.
4. Flambeer met cognac (of voeg een kleine hoeveelheid toe voor de smaak)
5. Voeg verse room toe, voeg 1 bouillonblokje toe voor extra smaak.
6. Indien nodig: voeg bindingsmiddel (Maïzena) toe indien de saus te lopend is. Serveren met stokbrood.

(Foto © Libelle Lekker)

VOORGERECHTEN



JOANS Hartige tompouce

INGREDIENTEN (2 PERS)

- 2 plakjes bladerdeeg
- 4 zongedroogde tomaatjes
- 75 gr roomkaas
- 20 gr Parmezaanse kaas
- 2 plakjes parmaham
- 1 ei
- 2 handjes rucola

BEREIDING

1. Snijd de plakjes bladerdeeg doormidden. Leg ze op een bakplaat met bakpapier. Kluts een ei en besmeer het bladerdeeg met ei (met een kwastje). Prik met een vork wat gaatjes in het bladerdeeg.
2. Bak de plakjes bladerdeeg circa 10 minuten in de oven. Vervolgens laat je de plakjes bladerdeeg afkoelen.
3. Ondertussen snijd je de zongedroogde tomaatjes in stukjes.
4. Besmeer de plakjes bladerdeeg met roomkaas (de kant die je niet hebt ingesmeerd met ei). Leg op 1 plakje bladerdeeg een plakje ham, wat rucola en zongedroogde tomaatjes.
5. Werk af met wat Parmezaanse kaas. Leg het andere plakje bladerdeeg er bovenop (met de roomkaas naar beneden). *(Foto © Foody)*

BIJGERECHT



VÉRONIQUE'S Vegan gratin dauphinois

INGREDIENTEN

- een halve bloemkool
- 6 grote aardappelen
- 4 eetlepels edelgistvlokken
- halve theelepel nootmuskaat
- peper en zout
- optioneel: plantaardige kaas

BEREIDING

1. Zet een middelgrote kookpot op het vuur met water tot de helft. Voeg een theelepel zout toe. Verwarm de oven voor op 180°.
2. Snijd de bloemkool in kleinere stukken zodat ze makkelijker in de pot passen. Laat gaar koken tot het hart helemaal zacht is. Intussen snijd je de aardappelen in dunne blokjes, met een mes of een mandoline. Zet opzij.
3. Giet bijna al het water weg. Voeg kruidenzout en peper toe en mix het geheel met de staafmixer tot een gladde saus. De textuur moet zoals bechamelsaus worden. Voeg nog water toe indien de saus te dik is. Roer er nog 3-4 eetlepels edelgistvlokken en 1/2 tl nootmuskaat onder, proef en kruid naar smaak.
4. Smeer een dun laagje witte saus op de bodem van een bakschaal. Bedek met sneetjes aardappel, herhaal tot alle aardappelen en saus op zijn. Kruid de bovenkant nogmaals af met peper en zout en voeg plantaardige kaas toe om te gratineren (optioneel).
5. Bak gedurende 40 min. in (hete lucht)oven.
6. Snijd mooie vierkanten uit de bakschaal met een mes en gebruik een platte schep om de gratin op te dienen. Werk eventueel nog af met grove peper of een beetje lookboter.

(Foto © AH)