



HOME MADE MENU

YVETTE VAN BOVEN

FOTOGRAFIE:
OOF VERSCHUREN

FONTAINE UITGEVERS

SALADE VAN VENKEL, DADELS EN PARMEZAAN (OF COMTÉ) MET WALNOTENDRESSING

voor de salade

- 3 stengels bleekselderij, heel schuin in flinterdunne plakjes gesneden
- 1 venkelknol, schoongemaakt, verticaal gehalveerd en flinterdun gesneden
- het sap van ½ citroen
- 1 klein handje platte peterselieblaadjes
- 3 eetl. pompoenpitten (pepita's), even in een droge koekenpan gepoft
- 75 gram walnoten, even in een droge koekenpan geroosterd
- 150 gram Parmezaanse kaas, of oude comté, in lucifers
- 10 dadels, ontpit en in lucifers

voor de dressing

- 2 eetl. olijfolie
- 2 eetl. walnotenolie
- het sap van ½ citroen
- zout en zwarte peper uit de molen

Meng de bleekselderij en de venkel in een kom, hussel ze om met citroensap tegen het verkleuren. Voeg dan alle andere ingrediënten toe en schep alles om tot een mooie salade. Maak de dressing in een kannetje: giet de oliën in een dunne straal al kloppend door het citroensap en breng het op smaak met zout en peper. Giet de dressing over de salade, schep alles goed door en serveer de salade direct. Drink er een glas knisperdroge witte wijn bij.



KANTFLENSJES MET KARDEMOMPARFAIT

voor de kardemomparfait

300 ml melk
1 vanillestokje, opengesneden
en de zaadjes eruit geschraapt
2 eidooiers
75 gram witte basterdsuiker
2 eetl. versgemalen kardemomzaadjes,
uit de vijzel
300 ml slagroom

voor de flensjes

200 gram bloem
snuf zout
2 zakjes vanillesuiker
2 eieren
700 ml melk
boter om in te bakken

voor de garnering

poedersuiker
kardemom uit de vijzel

Breng voor de parfait de melk tegen de kook aan. Laat hem met het vanillestokje en de zaadjes 10 minuten trekken. Klop de eidooiers met de basterdsuiker schuimig wit. Zeef het melkmengsel erboven en roer goed door.

Giet het mengsel terug in de pan en roer op laag vuur tot het dikker wordt, als dunne vla. Roer de kardemomzaadjes erdoor. Laat de crème dan helemaal afkoelen.

Klop de slagroom stijf en spatel hem door de afgekoelde crème anglaise. Giet in een bakje dat in de vriezer past en zet het er zeker 4 uur in.

Doe de bloem met zout en vanillesuiker in een kom en maak in het midden een kuiltje. Breek de eieren erin en voeg de helft van de melk toe. Klop alles tot een glad beslag. Voeg al roerende de rest van de melk toe.

Laat een klontje boter in de koekenpan (met antiaanbaklaag) lichtbruin worden. Schep met een grote lepel dunne strepen beslag kruislings in de pan. Bak het flensje aan beide kanten goudbruin. Ga zo door tot alle flensjes gebakken zijn en het beslag op is.

Stapel ze op een bord met een laagje plastic- of aluminiumfolie ertussen en leg er een deksel op. Zo blijven ze mooi zacht, want anders drogen ze gauw uit.

Leg voor het serveren op elk bord een kantflensje. Draai met een ijsbolschep een dikke bol kardemomijs en leg dat op elk flensje. Bestrooi royaal met poedersuiker en eventueel nog met wat extra kardemom uit de vijzel. Val gelijk aan.



COCKTAIL VAN GEROOKTE FOREL (OF MAKREEL)

Lunchgerecht voor 2 à 3, of een voorgerecht voor 4.

voor de dressing

3 eetl. karnemelk

2 eetl. mayonaise

½ eetl. geraspte verse mierikswortel of 1 eetl. mierikswortel uit een potje

2-3 eetl. fijngehakte bieslook

2 eetl. olijfolie extra vergine

peper en zout

voor de cocktail

100 gram rucola

2 kropjes little gem (voor Peter: dit is een slasoort, dus geen GEMS!), zeer fijn gesneden

1 granny smith appel, in dunne reepjes

sap van ½ citroen

2 gerookte forelfilets of makreelfilets

Klop de dressing door alle ingrediënten goed te mengen en er tot slot de olijfolie in een dunne straal doorheen te kloppen. Breng de dressing op smaak met zout en peper. Vermeng de rucola met de reepjes little gem. Snijd de appel in dunne reepjes. Laat de schil eraan zitten en besprenkel ze met het citroensap. Pluk het visvlees van de visfilets en schep alles door elkaar. Schep de dressing erover en serveer de cocktail direct in 4 mooie coupes. Eet er toast bij.



FRIET VAN SCHORSENEER EN WORTEL, GEGRATINEERD MET GORGONZOLA

750 gram schorseneren
100 ml melk
3 winterpenen
125 ml slagroom
150 gram gorgonzola
1 teentje knoflook, uit de pers
peper uit de molen en zout
1 takje rozemarijn
2 eetl. olijfolie
30 gram geschaafde amandelen

Borstel de schorseneren onder koud stromend water schoon. Schil ze met een dunschiller en snijd ze in stukken van 4 centimeter. Spoel ze af en leg ze direct tot gebruik in een kom met ½ liter water vermengd met de melk. Draag rubberhandschoenen bij het schillen van de schorseneren, ze scheiden een sap af waar u oranje handen van krijgt, daarom wordt deze groente ook wel keukenmeidenverdriet genoemd.

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Schil de wortels en snijd ze in even grote frieten als de schorseneren. Breng het melk-watermengsel met de groenten en een snuf zout aan de kook en kook de groenten in 8 minuten bijna gaar. Verwarm intussen de room met de helft van de gorgonzola in een steelpan, voeg de knoflook, peper en de rozemarijn toe en laat tot gebruik op zacht vuur trekken.

Schep met een schuimspaan de groenten uit het kookvocht en leg ze in een met olijfolie ingevette ovenschaal. Giet de saus erover. Brokkel de overgebleven gorgonzola erop en bestrooi met de amandelen. Bak de gratin in 20 minuten goudbruin.

Server voorbeeld met aardappelpuree erbij.



POTTED HAM

Een eenvoudig voorafje, maak dus gelijk veel. Het blijft in de koelkast wel 1 maand goed, mits goed ingepakt en onder geklaarde boter bewaard. Eet met warme toast en chutney van cranberry's, peer en gember.

3 middelgrote uien, gesnipperd
50 gram boter
500 gram lekkere gekookte ham
½ theel. cayennepeper, of meer naar smaak natuurlijk
1 eetl. kerrievoer
1 theel. paprikavoer
peper en zout
150 ml appelcider of witte wijn
150 gram boter om te klaren

Smoor de uien in de boter op laag vuur, zodat ze transparant worden maar niet bruinen. Doe ze dan met de ham in een keukenmachine en pulseer alles grof. Voeg de specerijen toe, meng alles goed en proef of er nog zout en peper bij moet. Het mag best een beetje stevig gekruid, als het straks is afgekoeld dan zwakt de smaak af. Doe het dan terug in de pan. Giet de cider erop en laat onder af en toe roeren nog zo'n 30 minuten zachtjes stoven.

Verdeel het hammengsel over schone potten van dik glas of geglazuurd aardewerk. Klop de gevulde potten een aantal keer op het aanrecht zodat alle lucht eruit is. Laat ze afkoelen.

Smelt de boter zachtjes in een koekenpan. Giet het vet (het transparante deel) van de wei op de bodem (het witte deel) af. (Dit heet klaren.)

Giet de geklaarde boter op de ham en laat hem stevig worden.

Bewaar de potted ham tot gebruik in de koelkast.

Eet hem met toast en de chutney waar ik u op de volgende pagina een recept voor geef.



CHUTNEY VAN CRANBERRY'S, PEER EN GEMBER

Echt heel lekker bij de potted ham van de pagina hiervoor, maar ook bij allerlei wild, bij paté of gewoon op een boterham of crostino met geitenkaas.

75 ml (cider)azijn
3 uien, gepeld en gesnipperd
75 gram geraspte gember
1 kaneelstokje
de rasp van ½ citroen en
1 sinaasappel
1 gedroogd pepertje
300 gram cranberry's
125 gram rozijnen
2 peren, geschild en in stukjes
125 gram bruine basterdsuiker

Kook ciderazijn, ui, gember, het kaneelstokje, citroen- en sinaasappelschil en de peper een minuut of 10 in. Voeg dan de verse cranberry's, de rozijnen, de peren in blokjes en de bruine suiker toe. Laat het een half uurtje zacht koken. Proef op zout en peper. Vul schone potten. Maak de chutney het liefst een dag of twee van tevoren, maar het kan ook in de morgen, als u hem maar koud serveert. Eenmaal aangebroken blijft chutney in de koelkast zeker 14 dagen goed. Serveer bij wild of paté, maar hij is ook lekker op een boterham met (geiten)kaas.



SALADE VAN SPELT, GERST, BOSPADDESTOELEN EN GEROOSTERDE POMPOEN

voor de pompoen

500 à 600 gram butternut pompoen
(heet ook wel flespompoen)

150 ml olijfolie

1 teentje knoflook, uit de pers

2 eetl. tijm

½ theel. komijn, koriander

en cayennepeper

1 theel. zout

voor de bospaddestoelen

500 gram gemengde paddestoelen

2 eetl. tijm

2 tenen knoflook, grof gehakt

1 theel. zout en peper uit de molen

75 ml olijfolie

en verder

150 gram spelt (biowinkel)

150 gram gerst (biowinkel)

ca. 75 ml rodewijnazijn

wat extra verse tijm

Schil de pompoen, snijd hem in kwarten en verwijder de zaden. Snijd het vruchtvlees in flinke blokjes van ongeveer 2x2 cm. Maak in een kommetje een mix van alle overige ingrediënten en giet dat over de blokjes pompoen. Schep alles goed om.

Leg een vel bakpapier op een bakplaat en spreid de pompoen daarop plat uit. Bak de blokjes gaar in 30 minuten in een op 180 graden voorverwarmde oven tot de randjes donker gaan kleuren.

Kook intussen de spelt met de gerst in ongeveer 40 minuten gaar in gezouten water. Spoel ze koud af.

Maak de paddestoelen schoon, scheur of snijd ze grof in stukken en doe ze in een ovenschaal. Bestrooi ze met alle ingrediënten uit het lijstje. Schep alles om en zet ze onder de pompoen in de oven.

De paddestoelen zijn na 8-10 minuten al klaar. Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen. Als alle ingrediënten klaar zijn, kunnen ze in een grote kom losjes vermengd worden. Gebruik ook het vocht uit de ovenschaal van de paddestoelen. Breng de salade op smaak met rodewijnazijn. Bestrooi met de overige tijmblaadjes.

TIP: Deze salade kan lauwwarm geserveerd worden, maar ook koud.

U kunt hem makkelijk een dag van tevoren maken.



