

BOUCHÉES À LA REINE MET  
HOLLANDE GARNALEN &  
BIESLOOK



# BYE, BYE, BEA

Op 30 april vieren we onze laatste Koninginnedag; alle reden om er een memorabel feest van te maken.

Nodig vrienden, buren of familie uit voor een koninklijk buffet en dompel je onder in nostalgie

Recepten & foodstyling **Manfred Meeuwig** Styling **Marian Flint**  
Fotografie **Willem Groeneveld**



**HOLLANDS  
HOOGSTANDJE**

30 APRIL  
KONINGIN BEATRIX



BLINI'S MET MIERIKS-  
BIETENCRÈME & ZALMEITJES



POTAGE À LA REINE MET  
AMANDEL & SAFFRAAN

### BOUCHÉES À LA REINE MET HOLLANDSE GARNALEN & BIESLOOK

6 personen

**Bakjes**

- 500 g roomboterbladerdeeg
- 1 eidooier

**Ragout**

- 300 g ongepelde Hollandse garnalen
- 60 g bloem
- 50 g roomboter
- 1 sjalotje
- 1 el olijfolie
- 1 glas witte wijn
- 1 snufje cayennepeper
- 125 ml slagroom
- 1 klein bosje bieslook, fijngehakt
- zout en peper

**1** Verwarm de oven voor op 200 °C. Rol het bladerdeeg uit tot de dikte van een bierviltje. Steek er 12 cirkels met een doorsnede van 6 cm uit. Leg deze op een bakplaat bedekt met licht bevochtigd bakpapier. Steek nog 12 cirkels uit en haal er met een stekker van 5 cm doorsnee het midden uit.

**2** Bevochtig de grote cirkels en leg de ringen erop. Klop de eidooier met een klein beetje water los en bestrijk de ringen ermee. Laat 20 min. rusten en bestrijk nogmaals met wat eidooier.

**3** Zet de bakplaat in de oven, verlaag de temperatuur na 15 minuten tot 150 °C en bak ze nog eens 10 min.

**4** Pel de garnalen. Snipper het sjalotje en fruit het in wat olie. Voeg de garnalenschillen toe, fruit even mee en doe er dan de witte wijn, zout en peper en wat water bij. Laat 30 minuten zachtjes koken. Giet door een zeef en vang de garnalenschuim op.

**5** Zet de bouillon op laag vuur zonder deksel en laat inkoken tot de helft, voeg de room toe. Proef en voeg, naar smaak, zout en (cayenne)peper toe.

**6** Smelt de boter en voeg de bloem toe. Roer goed door. Voeg al roerend beetje bij beetje de bouillon toe. Er moet een mooie glimmende ragout ontstaan. Meng het bieslook met de garnalen door de ragout.

**7** Vul de bladerdeegbakjes met de ragout, strooi er wat bieslook over en serveer met een stukje citroen.

**Per portie** 763 kcal, 56,6 g vet (26,6 g verzadigd), 16,5 g eiwit, 41,9 g koolhydraten, 1,2 g suikers

### BLINI'S MET MIERIKS- BIETENCRÈME & ZALMEITJES

6 personen

- 100 g (boekweit)meel
- ½ el droge gist
- 125 ml melk
- 25 ml slagroom
- 2 el zonnebloemolie
- 1 ei
- zout

**Bietensalade**

- 2 gekookte rode bieten
- 1 tl sherryazijn
- 1 el olijfolie
- 1 sjalotje
- 1 el crème fraîche
- 1 el (vers) geraspte mierikswortel (of uit een potje)
- zout en peper
- 1 potje zalmkaviaar/-eitjes
- paar takjes verse dille





**1** Meng het meel met de gist en een snufje zout in een kom.

**2** Meng de melk met de room en verwarm op laag vuur tot lauwwarm. Klop de eidooier door het melk-roommengsel. Roer de bloem erdoor en laat een uurtje rusten op een matig warme plek.

**3** Bak dunne pannenkoekjes van het beslag en houd ze een beetje warm.

**4** Schil de bietjes en snijd of rasp ze in dunne reepjes. Snipper het sjalotje superfijn. Meng biet en sjalot met de azijn, de olie en zout en peper. Meng de geraspte mierikswortel met de crème fraîche.

**5** Vouw de pannenkoekjes op en leg ze op een bordje. Schep er wat bietjes op, daarna een lepeltje mierikswortel en wat zalmeitjes. Bestrooi het geheel met dille.

**Per portie** 182 kcal, 10,9 g vet (2,9 g verzadigd), 4,5 g eiwit, 15,3 g koolhydraten, 4,1 g suikers

### POTAGE À LA REINE MET AMANDEL & SAFFRAAN

**6 personen**

- 1 kleine biologische kip
- 150 g gepelde amandelen
- 0,2 g saffraan
- 1 worteltje
- 1 prei
- 1 ui
- 1 stukje foelie
- 1 el roomboter
- 2 el slagroom
- 2 eidooiers
- 50 gr pistachenootjes, grof gehakt
- ½ citroen
- pitjes van 1 granaatappel

**1** Snijd de borstfilets van de kip los. Doe de rest van de kip met de kleingesneden groenten in een soeppan en zet net onder water. Voeg foelie, zout en peper toe. Laat 1,5 uur trekken.

**2** Zeef de bouillon boven een kom. Laat het kippenvlees een beetje afkoelen, haal het van de poten en doe het vlees bij de bouillon.

**3** Maal de amandelen in een keukenmachine zeer fijn en voeg ze met de saffraan toe aan 200 ml kippenbouillon. Kook 10 minuten zachtjes.

**4** Bak de borstfilets in de boter op heel laag vuur gaar en bestrooi ze met wat zout en peper. Houd warm.

**5** Meng de amandelsoep met de rest van de kippenbouillon. Voeg naar smaak citroensap, zout en peper toe.

**6** Meng 2 eidooiers met de slagroom. Bind de soep met dit roommengsel en laat hem niet meer koken!

**7** Snijd de kipfilets in dunne plakken, verdeel over de borden en schep de warme soep erover. Bestrooi met granaatappel en pistachenootjes en serveer meteen.

**Per portie** 532 kcal, 36,7 g vet (7,9 g verzadigd), 36,2 g eiwit, 11,1 g koolhydraten, 6,9 g suikers

### SOESJESTAART

**6 personen**

**Soesjes**

- 75 ml melk
- 75 ml water
- 75 g roomboter
- 75 g bloem
- 3 eieren
- snuf zout
- 500 g roomboterbladerdeeg
- 100 g amandelschaafsel, geroosterd
- 150 g pure chocolade



SOESJESTAART





Zwart-witfoto's Beatrix uit: 'Beatrix van baby tot bruid', Marijke Vetter, N.V. Gebroeders Zomer & Keunings Uitgeversmaatschappij

**Banketbakkersroom**

- 250 ml melk
- ½ vanillestokje, opengesneden
- 2 eidooiers
- 20 g maïzena
- 50 g suiker
- 1 mespuntje zout
- 2 el sinaasappelmarmelade
- 200 ml slagroom

**Sinaasappelschilletjes**

- ½ onbespotten sinaasappel
- 100 g suiker

**1** Verwarm de oven voor op 200 °C. Breng voor het soezenbeslag melk, water en roomboter aan de kook. Haal van het vuur en roer de bloem erdoor. Roer vervolgens de eieren er een voor een met een houten spatel door zodat er een mooi glad beslag ontstaat.

**2** Spuit of schep zo'n 20 bolletjes beslag van ongeveer 15 gram op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de soezen in 25 minuten lichtbruin.

**3** Smelt de chocolade au bain-marie in een kom. Doop de soesjes hierin en laat in 30 minuten afkoelen.

**4** Rol het deeg uit tot de dikte van een euro. Bevochtig het en bestrooi het met amandelschaafsel. Vouw het deeg twee keer dubbel en rol het dan uit tot de dikte van een bierviltje.

**5** Snijd drie cirkels uit het deeg: een van 25 cm, een van 20 cm en een van 15 cm doorsnede. Prik er met een vork gaatjes in en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat in een voorverwarmde oven van 175 °C. Bestrooi het bladerdeeg na 10 min. licht met suiker en bak nog 10 min.

**5** Breng voor de banketbakkersroom de melk met het vanillestokje aan de kook. Roer de eidooiers met de maïzena, het zout en de suiker los. Giet een beetje warme melk bij het eimengsel. Roer goed door.

**6** Haal het vanillestokje uit de melk. Giet het eimengsel vervolgens bij de rest van de warme melk. Warm goed door, maar laat het niet koken. Roer dan de marmelade door de room.

**7** Snijd de schil van de sinaasappel in lange sliertjes. Kook ze 10 minuten in een laagje water waarin 100 g suiker is opgelost. Giet af en laat opdrogen.



APEROL SPRITZ

**8** Klop 200 g slagroom stijf en meng met de banketbakkersroom. Vul hiermee de soesjes: maak een kleine inkeping in elk soesje en spuit de vulling er met een spuitzak in.

**9** Plak 10 soesjes met een klein toefje room in een kring op de grootste bladerdeegcirkel. Vul het midden op met de room. Leg de tweede cirkel boven op de soesjes en plak ook hier soesjes. Maak zo drie etages. Spuit de overgebleven room tussen de soesjes en versier met sinaasappelschilletjes.

**Per portie** 998 kcal, 75,5 g vet (33,2 g verzadigd) 17,7 g eiwit, 60,3 g koolhydraten, 13,1 g suikers

**ADVOCAAT MET MERINGUE**

**6 personen**

**Meringues**

- 4 eiwitten
- zout

- 100 g poedersuiker
- 150 g suiker

**Advocaat**

- 4 eidooiers
- 125 g suiker
- merg van ½ vanillestokje
- zout
- 110 ml wodka

**Extra nodig**

digitale kookthermometer

**1** Verwarm de oven voor op 110 °C. Klop de eiwitten met een snufje zout stijf. Voeg de suiker toe, klopf even door en voeg dan de poedersuiker toe. Schep kleine toefjes meringue op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze in 30 minuten gaar.

**2** Meng alle ingrediënten voor de advocaat. Verwarm ze au bain-marie tot precies (!) 62 °C. Zet direct in koud water, roer door en laat afkoelen.





**3** Doe stukjes meringue in een wijd glas, schenk de advocaat erop en strooi er nog wat meringue over.

**Per portie** 324 kcal, 3,1 g vet (1,1 g verzadigd)  
4,1 g eiwit, 58,9 g koolhydraten, 59,2 g suikers

## APEROL SPRITZ

**6 personen**

- 1 deel Aperol
- 1 deel bronwater
- 1 sinaasappel, in plakken
- veel ijs

**1** Giet een deel Aperol in een mooi glas, voeg een scheut bronwater en ijsblokjes toe. Versier het glas met een schijf sinaasappel.

**Per portie** 90 kcal, 0 g vet, 0 g eiwit,  
5 g koolhydraten, 5 g suikers

## CRESPEOU

**6 personen**

- 15 eieren
- olijfolie om mee te bakken
- 500 g wilde spinazie
- 1 teen knoflook, gesnipperd
- 1 bos worteltjes, grof geraspt
- 1 tl gemalen komijn
- 1 rode paprika, in stukjes
- 4 tasty tom tomaatjes, gehalveerd
- 150 g geraspte gruyère
- 1 grote witte ui, in ringen
- paar takjes tijm, de blaadjes

### simpel tomatensausje

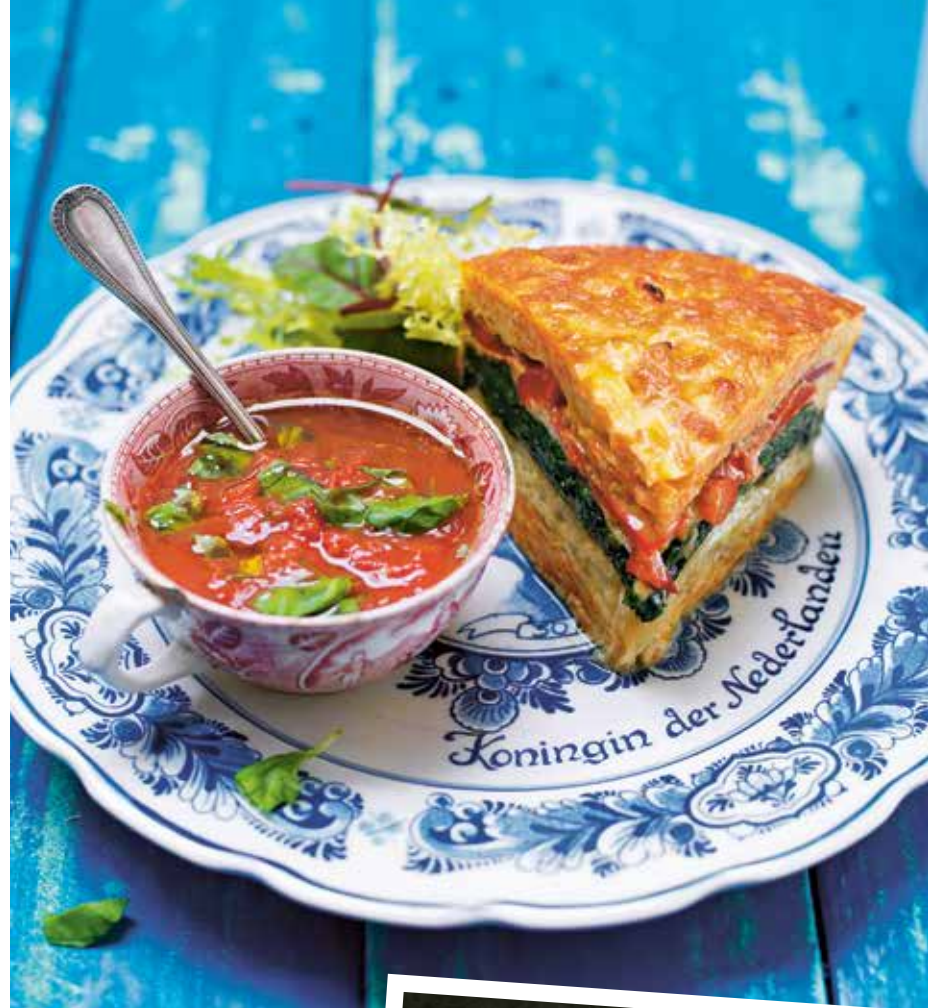
- 1 blik tomaten (400 g)
- 1 klein uitje, gesnipperd
- 1 teen knoflook
- 1 klein bosje basilicum
- zout, peper en chilipoeder

**1** Was de spinazie en bak even aan in 1 el olijfolie met de knoflook. Laat uitlekken en afkoelen. Zet apart.

**2** Stoof de wortel met komijn, zout en peper in wat olijfolie net gaar. Laat ook uitlekken en zet apart.

**3** Stoof de paprika in 1 el olijfolie gaar. Voeg tijdens de laatste 5 minuten de tomaatjes toe. Bestrooi met zout en peper. Doe in een kom en zet apart.

**4** Stoof de ui zachtjes gaar in wat olijfolie met tijm en zout en peper, zonder te laten verkleuren.



CRESPEOU

**5** Klop alle eieren in een grote kom los. Voeg royaal zout en peper toe. Verdeel het eimengsel over 5 kommen. Voeg aan elke kom 1 soort groentevulling toe, waarbij je de wortelen twee keer gebruikt. Je hebt dan 1 ei-ui, 1 ei-tomaat-paprika, 1 ei-spinazie en 2 ei-wortel. Voeg aan de ei-ui de gruyère toe.

**6** Neem een koekenpan met dezelfde diameter als een hoge ovenschaal. Bak van de inhoud van elke kom een omelet, houd de bovenkant een beetje zacht. Laat de omeletten in de ovenschaal glijden. Begin en eindig met een wortelomelet. Zet de schaal 10 minuten in een voorverwarmde oven van 170 °C.

**7** Maak intussen een heel simpel tomatensausje: fruit het uitje met een teen knoflook in wat olijfolie.



Voeg de tomaten toe en laat 10 min. samen sudderen. Voeg een heel klein beetje suiker, een snuf zout, peper en chilipeper toe. Scheur een klein bosje basilicum grof en doe op het laatste moment bij de saus.

**8** Haal de vorm uit de oven, stort hem ondersteboven met een bord erop. Snijd er punten uit en serveer met de koude of warme tomatensaus.

**Per portie** 375 kcal, 23,2 g vet (10,3 g verzadigd)  
27,2 g eiwit, 12 g koolhydraten, 8,9 g suikers ●