

Venkelsalade

Venkelsalade is superlekker, fris en knapperig, maar... dan moet zo'n venkel wel ultradun geschaafd zijn. Investeer in een mandoline of een vlijmscherp schaafje en je schaaft je door bergen knapperige venkelknollen heen. Deze salade doet het trouwens ook prima in (en uit) de oven, bovenop een visje. Laat in dat geval wel het sinaasappelsap weg.

XX



ZELFGEOOGST

- 1 venkelknol

UIT HET KEUKENKASTJE

- olijfolie
- peper
- zout

UIT DE WINKEL

- 1 citroen
- 1 sinaasappel
- lekkere olijven,
bijvoorbeeld taggiasche olijven

EXTRA NODIG

- mandoline

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

ZO MAAK JE HET

De venkel is ultradun geschaafd, dikke stukken venkel zijn niet lekker. Schaaf de venkel met de mandoline op de dunste stand. Leg op een schaal, strooi er de olijven over en besprenkel met peper, zout, olijfolie, citroensap en sinaasappelsap. Je kunt de venkel eventueel mengen met wat krulsla.

Notes

Tip

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Venkel combineert geweldig met de frisse smaak van citrus. Je kunt deze salade nog verder aankleden met dunne plakken (geschildre) bloedsinaasappel, grapefruit, clementine en bergamot. En dan mag je daar ook nog wat blaadjes verse munt aan toevoegen.



XX



XX

100



XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX



XX

1000

Oeufs à la neige avec crème Anglaise

SNEEUWEIEREN IN VANILLECRÈME

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX



UIT HET KIPPENHOK

- 4 kakelverse eieren

UIT HET KEUKENKASTJE

- 100 gram poedersuiker
- 50 gram suiker
- 2 vanillestokjes

UIT DE WINKEL

- 1 liter volle melk

EXTRA NODIG

- handmixer

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

*De tafelversiering
met naamkaartje maak
je heel eenvoudig zelf
van gevonden takjes.
(Zie pagina 38)*

ZO MAAK JE HET

Maak eerst de 'sneeuweieren': klop 4 eiwitten in een brandschone kom stijf met de mixer. Doe er dan beetje bij beetje de poedersuiker bij en blijf mixen tot het eiwit heel stevig is. Je moet de kom op z'n kop kunnen houden. Kook intussen 500 ml melk met het merg uit het vanillestokje. Kook het vanillestokje ook mee. Houd de melk tegen de kook aan en kook eiwitbollen ter grootte van een eetlepel eiwit in de vanillemelk. Ongeveer 2 minuten aan elke kant (een beetje zoals olieballen in de olie). Haal ze er voorzichtig uit met een schuimspaan en laat ze afkoelen op een theedoek. Je kunt de sneeuwballen natuurlijk ook kleiner maken.

Maak nu de crème Anglaise: kook 500 ml melk (of vervang een deel van de melk door room) met het merg uit het andere vanillestokje. Kook het vanillestokje ook mee. Verwijder het stokje als de melk kookt. Mix ondertussen de 4 eidooiers met de 50 gram suiker en klop de dooiers met de handmixer schuimig. Blijf mixen en giet de kokend hete melk erbij. Niet alles in een keer, eerst een klein beetje. Dan steeds meer. Blijf mixen. Giet nu alles weer terug in de pan op het vuur. Blijf roeren met een houten lepel en laat het mengsel NIET meer koken, alleen dikker worden. Het roommengsel moet warm genoeg blijven om dikker te worden (dat gebeurt al na een paar minuten), maar pas op dat de crème niet gaat klonteren. Mocht dat toch gebeuren, geen paniek. Giet terug in de kom en zet er weer even de mixer op. Doe een klein laagje van de crème Anglaise in een diep bordje en leg er 1 of 2 'oeufs à la neige' in. De crème Anglaise kan lauwwarm of helemaal afgekoeld geserveerd worden.



Honing- mosterd vinaigrette



ZELFGEOOGST

- 1 eetlepel vloeibare honing

UIT HET KEUKENKASTJE

- 5 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel balsamicoazijn
- peper
- zout
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 1 theelepel mosterd
- 1 eetlepel witte wijn

ZO MAAK JE HET

Doe alles in een jampotje, deksel erop en heel hard schudden.



Honing- sesam- dressing



ZELFGEOOGST

- 4 eetlepels vloeibare honing

ZO MAAK JE HET

Doe alles in een jampotje, deksel erop en heel hard schudden. Lekker over gegrilde of gestoomde groenten.

UIT HET KEUKENKASTJE

- 4 eetlepels vloeibare bloemige honing
- 1 eetlepel Japanse sojasaus, (of ietsje meer, naar smaak)
- 1 eetlepel geroosterde sesamzaadjes
- 1 knoflookteen, fijngehakt
- zout
- peper



Bieten- geitenkaas- taartjes met honing



ZELFGEOOGST

- honing

UIT HET KEUKENKASTJE

- zout
- peper
- olijfolie

UIT DE WINKEL

- paar takjes rozemarijn
- 4 plakjes diepvriesbladerdeeg
- 4 kleine of 2 grote gekookte of geroosterde bietjes
- 250 gram zachte geitenkaas

ZO MAAK JE HET

Verwarm de oven voor tot 190 °C.

Doe het bladerdeeg in een minispringvorm of minitaartvorm met een diameter van 10-12 cm. Snijd de bietjes in stukjes of partjes en verdeel samen met de geitenkaas over het bladerdeeg. Bestrooi met fijngehakte rozemarijnnaaldjes, zout en peper en bedruppel met olijfolie. Bak de taartjes 12-15 minuten in de oven. Serveer ze warm en schenk er royaal honing over.

Tip

Ook lekkere combi's:
snijbiet, feta en honing.
Of lenteui, pecorino en
honing





Notes

Roze jam

VOOR 1 GROTE OF 2 KLEINERE POTTEN
RABARBERJAM. COMBINEERT LEKKER
MET FRAMBOZEN. BOVENDIEN KRIJGT
JE JAM EEN HEEL MOOIE KLEUR!

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX



ZELFGEOOGST

- 300 gram rabarber

UIT DE WINKEL

- geleisuiker speciaal
- 1 bakje frambozen (150 gram)
- sap van ½ sinaasappel
- wat vers geraspte gember

EXTRA NODIG

- gesteriliseerde, brandschone
jampotjes met deksel

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Tip

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Lege jampotjes kun je
steriliseren door ze om te
spoelen met kokend water
met soda (goed afspoelen).
Laat ze omgekeerd op een
schone theedoek drogen.
Nog makkelijker: in de
vaatwasser op het heetste
programma.

ZO MAAK JE HET

Was de rabarberstengels en snijd de uiteinden
eraf. Snijd de stengels in stukjes en weeg ze
samen met de frambozen. Neem nu de helft van
dit gewicht in ‘geleisuiker speciaal’ (of minder
als je een wat minder zoete jam wilt).
Kook de rabarberstukjes met het sinaasap-
pelsap en wat vers geraspte gember zachtjes
tot de rabarber wat zachter is (dat duurt een
paar minuten). Doe dan de frambozen en suiker
erbij. Breng aan de kook en laat op hoog vuur
1- 2 minuten koken. Doe de (nu nog dunne) hete
jam in schone jampotten en zet ze 10 minuten
op hun kop, zodat ze vacuüm trekken. Bewaren
in de koelkast.