weekend 12 en 13 januari 2013

GOED LEVEN

Alternatieve
KOFFIECAPSULES
LEES 65

De toppers op het
AUTOSALON
LEES 66

goedleven@hln.be

«De feestdagen, da's voor mij vooral keihard werken geweest. Pas nu kan ik eindelijk een beetje chillen. Hoewel... er valt nog zo veel te doen voor de baby er is!

Parade van HARTIG & ZOET

Die eerste weken na Nieuwjaar betekenen voor mij: relaxen, met de hele familie en vrienden aan tafel, zoveel hapjes smullen als je maar zin hebt, uren kletsen en toosten op het nieuwe jaar. Een brunchbuffet vol zoets en hartigs is dan de allerbeste formule.

LEES 62 EN 63

SOFIE kookt

Sofie Dumont is de chef van Les Eleveurs in Halle. Elke week stelt zij enkele frisse gerechten voor die u zo kan klaarmaken bij u thuis.

VERVOLG 61

Hartige croissants

Het leuke aan een brunch is dat je zoveel keuze hebt! Vooral de combinatie van zoet en hartig vind ik geweldig. Een croissant met chorizo en kaas, recht uit de oven? Die belandt gegarandeerd op mijn bord.

- een vel bladerdeeg
- een stuk Zwitserse Appenzellerkaas
- een eindje chorizoworst

Rol je vel bladerdeeg open en snij er driehoeken uit van elk zo'n 20 centimeter lang en 10 tot 15 centimeter breed. Leg in elke driehoek een paar balkjes kaas en wat plakjes chorizo. Rol je deeg strak op, schik de croissantrolletjes op een vel bakpapier op een bakplaat en bak ze 20 minuten op 185 graden.
Nadien vul je de croissants met waar je maar zin in hebt (of wat je nog in je koelkast vindt).

Kant-en-klaar bladerdeeg is het snelst. Of vraag je bakker of hij je een blokje vers bladerdeeg wil verkopen, dat je zelf uitrolt tot de juiste dikte

Haar: Kwa'Fuur, Halle
Kledij: Bella Belli, www.bellabelli.be en New Look
Juwelen: Anne Zellien, www.annezellien.be
Make-up: Kim Maes
Styling: Debby De Mangelaere en Suzan Teirlinck, www.lesfillesrouges.be
Foto: Sigfrid Eggers, www.studio66.be
Redactie: Laurence Machiels

Luxescones

Scones zitten ergens tussen brood en cake: je kan er de zoete of de hartige toer mee op. De Engelsen eten ze bij hun afternoon tea, met 'clotted cream' en jam, maar voor een Nieuwjaarsbrunch gooi ik er een dubbeldikke plak gerookte zalm en manouri tussen.

VOOR DE SCONES

- 4 scones (kant-en-klaar)
- 150 gram manouri
- 150 gram gerookte zalm (in plakjes)
- een paar takjes waterkers
- kerriehummus

VOOR DE KERRIEHUMUS

- 200 gram gekookte kikkererwten (of uit blik)
- een teentje look
- een eetlepel tahin (of tahini, in de natuurvoedingswinkel)
- sap van een halve citroen
- 50 ml olijfolie
- peper, zout
- een theelepel kerriepoeder

Doe alle ingrediënten voor de kerriehumus in de blender. Mix tot een gladde pasta. Proef en voeg eventueel extra peper, zout of citroensap toe. Je kan er ook gehakte platte peterselie of korianderblaadjes door mengen; de kerrie zorgt voor een mooie gele kleur.
Snij de scones open en bak de helften even in de broodrooster tot ze krokant zijn. Leg tussen elke scone een paar puntjes manouri en een dubbelgevouwen plak gerookte zalm. Eindig met een flinke koffielepel kerriehummus en een takje waterkers. Sluit de scone en zet alles goed vast met een prikker.

Manouri

Manouri is een Griekse schapenkaas die gemaakt wordt van de wei die overblijft van de feta. Hij smaakt romiger en minder zout en voelt steviger aan dan die brokkelige feta: je kan hem makkelijk in plakjes snijden en bakken of grillen.

Falafel met krieken

Waarom niet een keer een exotische (en vegetarische!) versie van de oerklassieke fricandon met krieken? Falafel zit vol Oosterse smaken maar past toch wonderwel bij de Vlaamse kriekjes.

- 200 gram droge kikkererwten of witte bonen
- een sjalot
- een teentje look
- een halve chilipeper (of een mespuntje cayennepeper)
- een eetlepel gehakte koriander
- een koffielepel falafelkruiden
- een eetlepel zonnebloempitten
- olijfolie
- koolzaadolie

Week de kikkererwten (of bonen) 24 uur in een kommetje water, in de koelkast. Giet het water weg, droog ze af en hak ze heel fijn in de blender. Snij het chilipepertje open en haal er de zaden uit. Snipper het samen met de sjalot en de look fijn en voeg met de koriander en de zonnebloempitten aan de kikkererwten toe.
Kruid met zout en peper, meng alles in de blender en giet er druppelsgewijs olijfolie bij tot je een gladde pasta hebt. Proef en kruid eventueel bij.
Rol balletjes of ronde koekjes en laat ze een uur rusten in de koelkast. Wil je allemaal gelijke vormen, duw je falafel dan eerst in een inox cirkelvormpje. Bak ze in de pan, in een dikke laag koolzaadolie, of frituur ze gedurende 3 minuten op 180 graden.
Kleeft je falafelmengeling niet genoeg, voeg dan extra olijfolie toe; is het te plakkerig, strooi er wat broodkruim doorheen. Hou je meer van een frisse versie, dan kan je er wat limoensap bij druppelen.
Heb je geen falafelkruiden, meng dan een koffielepel komijn met een halve theelepel korianderzaad en een snuifje kurkuma en plet alles in de vijzel.
Serveer met zelf ingemaakte krieken of uit een bokaal. Vind je het sap te waterig, laat het dan eerst (zonder de krieken) nog wat inkoken. Je kan het eventueel een klein beetje binden, maar zorg dat het niet te dik wordt!
Maak meteen een grote hoeveelheid falafel en vries een deel in: altijd handig voor een lastminutehapje.

Pittige kazen met krokante sla

Naast straffe kazen heb ik graag iets fris, zoals een salade. De selderstengels zijn een must, de Mimolette zorgt voor pit en kleur. Als je geen kaasschotel serveert, stop dan zeker hier en daar wat kaas in je bijgerechten: het houdt je buffet spannend.

VOOR DE KAASPLANK

- een Sablé de Wissant (kaas van rauwe koeienmelk met een bierkorstje)
- een Cendré Selles-sur-Cher (zachte geitenkaas met een zwart laagje as)
- een Feuille de chèvre (gerijpte geitenkaas in de vorm van een druivenblad)

VOOR DE SLA

- een kropje Little Gem-sla
- een handvol donkere eikenbladsla
- een handvol radicchio
- het hart van een witte selder
- een stuk Mimolette
- een trosje blauwe druiven
- een harde groene peer (bvb Conférence)

Was de sla en laat ze uitlekken. Haal het klokhuis uit de peer, schil ze niet en snij in plakjes.
Halveer de druiven en haal er de pitten uit; snij de blok Mimolette in frietjes.
Schik je sla als een bloemstukje. Leg op de bodem van je kom een flinke laag Little Gem-sla, eikenblad en andijvie en prik er de selderstengels, de frietjes van de Mimolette en de plakjes peer tussen. Strooi er de halve druiven overheen.

VOOR DE DRESSING MET DRAGON

- 6 eetlepels druivenpitolie
- 2 eetlepels Xeres-azijn
- een eetlepel grof gehakte verse dragon
- peper, zout

Meng alle ingrediënten. Serveer de vinaigrette apart: iedereen kiest hoeveel hij zelf wil. De pittige dragon past perfect bij de zachtzoete smaken van de sla, de peer en de druifjes.

TIP **Eet je liever vlees, zorg dan voor een grote schotel met Italiaanse topham, Spaanse worst... Een krokante sla hoort er ook hier absoluut bij!**

Cottage cheese dessert

Geen brunch zonder dessert! Maar na die periode van culinaire uitspattingen wil je liever iets lichts, niet? Cottage cheese is heerlijk fris én light: het telt nog minder calorieën dan plattekaas!

- 500 gram cottage cheese
- twee passievruchten
- een nashi-peer
- een paar speculaasjes
- Sweet Mix Crispy Caramel

Schil de peer niet maar snij ze in vieren, haal het klokhuis eruit en snij in plakjes. Een nashi-peer, een Aziatische peer die erg op een appel lijkt, is hiervoor heel geschikt, maar je kunt ook elke andere sappige perensoort gebruiken.
Klop de speculaas tot kruimels en strooi die op een plat bord. Ga met een stukje peer over de rand van je glas en duw de rand in het bord speculaaskruimels. Vul de glazen met een flinke eetlepel cottage cheese, plant in het midden een halve passievrucht en waaier er de partjes peer rond. Maal er nog wat Sweet Mix Crispy Caramel over, voor nog meer smaak.

Een dessert vol contrasten, met die zoetzure passievrucht, de knapperige peer en de romige bolletjes van de cottage cheese: verslavend!