

sofie

DUMONT

4 X FEEST

4 EINDEJAARSMENU'S



@sofiedumontchef

www.sofiedumont.be

Dit digitale receptenboekje zit boordevol heerlijke gerechten en vormen 4 eindejaarsmenu's! Of je nu een klassieker met een twist zoekt, op je budget let, quality time wilt met je familie of gewoon wilt experimenteren met vegetarisch koken, hier vind je het allemaal.

Ik hoop dat deze recepten je inspireren om te koken, te proeven en vooral te genieten tijdens de feestdagen!

A handwritten signature in black ink that reads "Sofie X". The signature is written in a cursive, flowing style with a long horizontal line underneath the name and a large "X" at the end.

Nog meer inspiratie op
sofiedumont.be



CLASSIC MENU

Geitenkaas balletjes met noten, honing en
lookbroodjes

*

Scampi diabolique met nduja en burrata

*

Stoofvlees van ree 'grand veneur',
pompoenstoemp en gepofte veenbessen

*

Matcha tiramisu

GEITENKAAS BALLETTJES MET NOTEN, HONING EN LOOKBROODJES

voor 4 personen

Geitenkaas in balletjes en daarna in kruiden en noten gerold. Een heerlijk, feestelijk hapje waar je zeker mee gaat scoren

Geitenkaas balletjes:

1 rode ui
6 gedroogde abrikozen
4 jonge uien
400 g verse geitenkaas
Peper en zout van de molen
50 g geroosterde amandelschilfers
80 g grof gehakte pecannoten
80 g pistachenoten
1 el honing
Een paar takjes tijm

Lookbrood:

1 zuurdesem stokbrood
1 tl gedroogde rozemarijn
80 g geraspte Parmezaanse kaas
1 bol knoflook
6 el olijfolie
Zwarte peper van de molen
Fleur de sel

- 1. Lookbrood:** Snijd de bovenkant van de knoflookbol af, besprenkel met een eetlepel olijfolie, peper en zout. Wikkel in aluminiumfolie en bak gedurende 20 minuten in een voorverwarmde oven op 190°C. Laat afkoelen. Knijp de knoflook uit in een kommetje, kruid met peper en zout, voeg olijfolie toe en plet goed.
- 2.** Smeer dit mengsel op het in sneetjes gesneden stokbrood van 4 op 4cm, strooi er rozemarijn over en rasp de Parmezaanse kaas erboven. Bak 6-7 minuten goudbruin.
- 3. Geitenkaas balletjes:** Snijd de rode ui, abrikozen en jonge uien fijn. Meng ze in een kom met de geitenkaas, peper en zout. Meng alles goed door elkaar.
- 4.** Schep met een koffielepel porties uit om balletjes van ongeveer 3cm diameter te maken. Rol er balletjes van.
- 5.** Strooi de geroosterde amandelschilfers, grof gehakte pecannoten, pistachenoten op een plaat. Rol de balletjes hierin tot ze volledig bedekt zijn.
- 6.** Zet op de lookbroodjes en steek er een prikkertje door met een stukje abrikoos en een takje tijm. Druppel honing over de geitenkaas balletjes.



SCAMPI DIABOLIQUE MET NDUJA EN BURRATA

voor 4 personen

Ontdek de klassieke scampi diabolique met een pittige twist van Nduja! Nduja is een pittige, smeerbare worst uit Calabrië, Zuid-Italië en is gemaakt van varkensvlees, rode peper en diverse kruiden en specerijen, Nduja kan ook worden gebruikt als smaakmaker in pastasauzen, pizza's, stoofschotels en andere gerechten om een extra kick toe te voegen. Onze Luca gebruikt hem bijvoorbeeld op zijn pizza. Hier gebruik ik Nduja om mijn tomatensaus een lekker pittige smaak te geven. De romige Burrata en verse basilicum maken dit feestgerecht compleet!

24 black tiger scampi's
2 el olijfolie
200 ml droge witte wijn
1 el Nduja-pasta
1 grote sjalot
4 teentjes knoflook
1 tl gerookt paprikapoeder
70 g tomatenconcentraat
400 ml passata
1 Burrata
1 bosje basilicum

1. Pel de scampi's, laat het achterste stukje van de staart zitten en verwijder het darmkanaal.
2. Verwarm olie in een grote pan en bak de scampi's kort aan beide kanten. Doe dit in twee keer als de pan niet groot genoeg is. Zet opzij.
3. Stoof de fijn gesneden sjalot en de knoflook aan in extra olie, voeg paprikapoeder, tomatenconcentraat en Nduja toe. Laat even meebakken, blus af met witte wijn, laat inkoken en voeg passata toe. Laat sudderen tot de gewenste dikte.
4. Voeg de scampi's toe, warm kort op, niet te lang laten doorkoken om ze sappig en krokant te houden. Serveer in diepe borden of kommetjes.
5. Scheur de Burrata in stukjes en verdeel over de borden. Bestrooi met grof gehakte basilicum en besprenkel met zachte extra vierge olijfolie.

TIPS

Serveer als voorgerecht of als hoofdgerecht met pasta en extra Parmezaanse kaas.



STOOFVLEES VAN REE 'GRAND VENEUR', POMPOENSTOEMP EN GEPOFTE VEENBESSEN

voor 4 personen

Een klassiek en verrukkelijk stoofvleesrecept, maar met een twist – stoofvlees van hert bereid in een smaakvolle Grand Veneur wildsaus! De smaken zijn rijk, het vlees mals en de combinatie met de frizure gepofte veenbessen en zachte, romige pompoenpuree maakt dit gerecht tot een feestelijk hoogtepunt om te serveren aan je gasten. Kwalitatief hertenvlees op kamertemperatuur is de sleutel tot dit eenvoudige, maar smaakvolle gerecht.

Hertenstoofvlees:

1 kg stoofvlees van hert, niet te mager

Saus:

3 wortelen
3 stengels groene selder
1 ui
1 blikje tomatenconcentraat (70 g)
1 bolle el bloem
2 el gelei van rode of blauwe bessen
500 ml rode wijn
7,5 dl wildfond
20 g boter
3 teentjes knoflook
1 kruidenuiltje
1 el jeneverbessen, gekneusd
Peper en zout

Pompoenstoemp:

400 g loskokende aardappelen
800 g pompoen
2000 ml warme melk
Boter
Peper & zout

1. Laat het hertenstoofvlees 1 nacht in de koelkast marinieren in de wijn in een grote kom.
2. Giet af in een andere kom en vang de wijn op; deze is straks nodig voor de saus. Laat het vlees goed uitlekken en dep eventueel droog met keukenpapier. Zorg ervoor dat het vlees op kamertemperatuur komt.
3. Zet je Cookeo op handmatige functie en kies de functie 'intensief bruinen'.
4. Kleur de stukken vlees, in meerdere keren, mooi aan in wat boter. Zet opzij.
5. Voeg een klontje boter toe en stoof de fijn gesneden ui, selder en wortel. Voeg tijm, laurier, geraspte knoflook en tomatenconcentraat toe. Laat goed aanstoven.
6. Voeg de bloem toe en meng goed tot deze niet meer zichtbaar is. Roer de wildbouillon en de wijn van de marinade erbij. Plet de jeneverbessen en zwarte peper samen met het zout fijn in een vijzel, voeg toe, evenals de bessengelei en het gebakken vlees. Kruid met peper en zout, kies nu de functie 'hoge druk' en stel 40 minuten in. Laat vervolgens zonder druk verder sudderen tot de saus de gewenste dikte heeft.
7. Maak ondertussen je pompoenpuree. Schil en snijd de aardappelen en pompoen in gelijke stukken. Stoom ze samen zacht, pureer ze met een pureestamper. Klop stevig

Gepofte veenbessen:

500g verse veenbessen

100g fijne suiker

1 tl kaneel (optioneel, naar smaak)

de warme melk, boter en kruiden eronder. Proef en kruid eventueel bij. Houd warm.

8. Bereid de gepofte veenbessen. Verwarm de oven voor op 195°C. Was de veenbessen en dep ze droog. Plaats ze in een ondiepe ovenschaal, zodat ze wat openliggen. Verdeel gelijkmatig de suiker over de veenbessen, eventueel met de toevoeging van kaneel. Plaats de ovenschotel gedurende 10-15 minuten in de voorverwarmde oven. Serveer onmiddellijk.
9. Serveer in diepe borden, werk af met takjes dille. Zet de rest van het stoofvlees, puree en veenbessen in warme mooie schotels op tafel. Smakelijk!

TIPS

Kwalitatief, niet te mager hertenvlees op kamertemperatuur geeft het beste resultaat.

Serveer met een feestelijke toets, zoals verse takjes dille.



MATCHA TIRAMISU

voor 4 personen

Ontdek een heerlijke twist op het klassieke dessert met dit geweldige matcha tiramisu-recept van Cesar Casier. Dit lekker dessert komt uit zijn boek "Model Kitchen".

50 g suiker
3 eierdooiers
250 g mascarpone
200 ml slagroom
150 ml heet water
15 g matchapoeder
20-25 lange vingers
matchapoeder, voor de afwerking

1. Mix de suiker met de eierdooiers tot je een witachtige massa hebt. Meng er vervolgens de mascarpone door, tot de ingrediënten goed gemengd zijn.
2. Klop de slagroom stijf en meng die voorzichtig door het mascarponemengsel. Zet opzij.
3. Meng het water en het matchapoeder tot een glad mengsel. Dop de lange vingers in het mengsel tot ze wak zijn.
4. Neem een schotel en beleg de bodem met een laagje lange vingers. Schep er vervolgens wat van het mascarponemengsel over en strijk glad. Zorg dat alle lange vingers volledig bedekt zijn.
5. Bedek met een volgende laag lange vingers en bestrijk opnieuw met mascarpone.
6. Bestrooi met matchapoeder en zet één nacht in de koelkast om op te stijven.

TIPS

De tiramisu is na een nachtje opstijven nog lekkerder, omdat die dan goed doordrongen is met matcha. Haal het dessert zo'n 15 à 30 minuutjes voor serveren uit de koelkast.



QUALITY TIME MENU

zalmbrochettes in teriyaki-honing-gember-
knoflook marinade

*

gegrilde scampi en spek met mascarpone
diabolique saus

*

kalkoenburgers met guanciale,
pepermayonaise en gegrilde provençaalse
groenten

*

pancakes 'belle hélène'

ZALMBROCHETTES IN TERIYAKI- HONING-GEMBER-KNOFLOOK MARINADE

voor 4 personen

Als ik een vleugje Japanse smaken aan mijn gerechten wil toevoegen, grijp ik altijd naar de betoverende Teriyaki saus. Het glazuureffect van “Teri” (wat glans betekent) en de smaak van “Yaki” (wat grill betekent) geven een zachte, zoetzure smaak aan de zalm. Gemarineerd in deze verrukkelijke zoutzoete saus, verrijkt met gember, knoflook en een vleugje chili, worden de zalmbrochettes een ideale traktatie. Makkelijk voor te bereiden voor het grote moment, simpel, feestelijk en bovenal, een puur genot om van te smullen.

4 zalmfilets, ongeveer 700g,
graatloos en zonder vel
70 ml Teriyaki saus
30 g honing
1 kl geraspte gember
1 kl geraspte knoflook
½ tl chilipoeder

Afwerking:

1 limoen
Sesamzaad

1. Meng de Teriyaki saus, gember, knoflook en chilipoeder met de honing. Proef en pas aan naar wens.
2. Snijd de zalmfilets in de lengte door en marineer ze in de saus. Zet minimaal 4 uur of een nacht in de koelkast.
3. Haal de zalm een uur voor het serveren uit de koelkast en dep deze droog. Kook de marinade even op en zeef voor extra saus.
4. Rijg twee brochettestokjes in de lengte door elk stuk zalm. Zo blijft de zalm mooi zitten tijdens het grillen van de brochettes.
5. Gril de zalm rondom op de grill. Serveer met partjes limoen en bestrooi met sesamzaad.

TIPS

Bewaar overgebleven marinade voor extra saus.

Voor een intensere smaak, marineer de zalm een nacht.



GEGRILDE SCAMPI EN SPEK MET MASCARPONE DIABOLIQUE SAUS

voor 4 personen

Een heerlijk hapje voor de grill: sappige scampi's omhuld met spek en geserveerd met een klassieke diabolique saus verrijkt met romige mascarpone. Dit smakelijke voorafje is eenvoudig voor te bereiden, waarbij je de saus alleen nog hoeft op te warmen. Geniet op het moment zelf van een gezellige tafel waar je samen de scampi's grilt en overgiet met de zalige saus. Een unieke ervaring!

24 black tiger scampi's
2 el olijfolie
1 grote sjalot
4 teentjes knoflook
200 ml witte wijn
70 g tomatenconcentraat
400 ml passata
125g mascarpone
1 kl currypoeder
1 kl chilipoeder of flakes
4 lente-uitjes

1. Pel de scampi's, laat het achterste stukje van de staart zitten en verwijder het darmkanaal. Kruid met peper en zout, wikkel de scampi's in halve plakjes spek.
2. Fruit de fijngesneden sjalot en knoflook in de olie, voeg chilipoeder, currypoeder en tomatenconcentraat toe. Bak kort mee, blus af met witte wijn, laat inkoken en voeg passata toe. Laat sudderen tot de gewenste dikte.
3. Roer de mascarpone erdoor, mix tot een gladde saus.
4. Gril de scampi's aan beide zijden en serveer met de saus. Werk af met fijngesneden lente-ui.

TIPS

Voor een pittigere saus, voeg extra chilipoeder toe.
Serveer met vers brood om van de saus te genieten.



KALKOENBURGERS MET GUANCIALE, PEPERMAYONAISE EN GEGRILDE PROVENÇAALSE GROENTEN

voor 4 personen

Een overheerlijke feesthamburger met een sappige kalkoenburger, huisgemaakte pepermayonaise en gegrilde Provençaalse groenten, geserveerd op een zacht briochebroodje. Dit smaakvolle gerecht is een ware traktatie. Bereid alles op voorhand voor en geniet op het moment suprême van gegrilde broodjes en hamburgers, en opgewarmde groenten. Bestel tijdig kalkoengehakt en guanciale voor een onvergetelijke culinaire ervaring!

8 zachte hamburgerbroodjes (brioche)

Hamburgers:

600g kalkoengehakt

100g guanciale

1 el kippekruident

4 el paneermeel

Pepermayonaise:

1 dooier

250 ml maïsolie

3 el groene peperbollen & 2 el sap

1 kl zwarte peperbollen

1 kl mosterd

Gegrilde Provençaalse groenten:

1 rode ui

2 paprika's

1 tl chilipoeder

1 kl oreganopoeder

Peper en zout

3 teentjes knoflook

4 el olijfolie

1 aubergine

1 ronde courgette

2 bakjes tuinkers

1. Voor het hamburgervlees snijd je de guanciale fijn en meng je het met de kruiden en paneermeel onder het gehakt. Kneed tot alles goed gemengd is, verdeel in 8 stukken, rol stevige balletjes en druk ze plat tot burgers. Bewaar ze ingepakt in de koelkast.
2. Van de courgette en de aubergine, snij een halve centimeter van de buitenste schil rondom af. Bewaar de binnenkant voor je volgende soep. Snijd alle groenten in fijne reepjes, meng ze in een kom en voeg de overige ingrediënten toe. Grill alles in de baking tray van je optigrill.
3. Voor de mayonaise meng je alle ingrediënten in een hoge maatbeker. Plet de zwarte peperbollen en voeg ze toe. Mix alles glad met een staafmixer en serveer in een kommetje op tafel.
4. Haal het vlees een uur voor gebruik uit de koelkast. Snijd de broodjes doormidden en grill ze.
5. Plaats de baking tray met de groenten aan de ene kant om op te warmen terwijl je de hamburgers aan de andere kant grilt. Serveer met de saus en tuinkers.



PANCAKES 'BELLE HÉLÈNE'

voor 4 personen

Als ik denk aan een perfect dessert na een feestelijk menu, dan zijn het wel deze zachte pancakes overgoten met huisgemaakte chocoladesaus, geserveerd met vanilleroomijs en peertjes gegaard in witte wijn. Het is een waar feest voor de smaakpapillen. Het mooie is dat je alles van tevoren kunt voorbereiden en op het moment zelf alleen nog hoeft op te warmen en te genieten.

Peertjes in witte wijn:

4 stoofperen
600 ml witte wijn
1 vanillestokje
100 g honing (of rietsuiker)
4 steranijs

Chocoladesaus:

200 g donkere chocolade
250 ml room
Snuifje fleur de sel
1 el zachte olijfolie

Vanille ijs

Pancakes:

400 ml karnemelk
1 vanillestokje
250 g bloem
3 tl bakpoeder
½ tl zout
1 el suiker
2 grote eieren

- 1. Peertjes in witte wijn:** Kook in een stoofpotje de wijn, honing (of rietsuiker), steranijs, het vanillestokje en het merg van het stokje op.
2. Snij een fijn sneetje van de onderkant van de peer. Verwijder het klokhuis met het meloenlepeltje, schil de peren met een dunschiller maar laat enkele strepen schil voor decoratie. Voeg de peren toe aan de kokende wijn en laat ze ongeveer 10 minuten zachtjes koken tot ze iets zacht zijn. Laat afkoelen in de wijn en zet opzij.
- 3. Pancakes:** Scheid de eieren. Klop de dooiers los en meng er de karnemelk onder.
4. Meng bloem, bakpoeder, suiker en vanillemerg onder elkaar. Doe de helft van het karnemelk mengsel eronder de bloem en klop los tot er geen klonters meer zijn, voeg de rest van de karnemelk toe. Moest je nog klonters hebben, zeef je door of mix je het deeg.
5. Klop het eiwit stijf met het zout en meng voorzichtig onder het deeg.
6. Laat een grote koekenpan op het vuur warmen, smeer in met wat olie en giet deeg in de pan dat je pancakes hebt van ong. 10 cm diameter, laat even bakken tot er aan bovenkant blaasjes vormen, draai om en laat nog verder bakken, bak zo verder alle deeg op.
- 7. Chocoladesaus:** Smelt de chocolade au bain-marie in een kom boven een pot met kokend water. Voeg de room toe en roer goed door. Indien te dik, voeg extra room of melk toe. Voeg vlak voor het serveren olijfolie en zout toe en roer opnieuw.
8. Verwarm de pancakes in de baking tray van de optigrill.
9. Serveer de pancakes met de witte wijn peertjes, chocoladesaus en vanilleroomijs. Een waar genot!





VEGGIE MENU

vegetarische samosa met feta-burrata dip en
hot-honey drizzle

*

vegetarische tartaar van rode biet met
miso, gekonfijte dooier in sojasaus en
mierikswortelcrème

*

risotto met pompoen, chili, mascarpone,
look, pecorino, bospaddenstoelen, citroen
en salie

*

vegan brownie

VEGETARISCHE SAMOSA MET FETA-BURRATA DIP EN HOT-HONEY DRIZZLE

voor 4 personen

Een samosa, een driehoekig Indiaas gebakje, wordt deze keer in een vegetarisch jasje gestoken. Een heerlijk hapje gevuld met een groentenmengeling van prei, wortel, en pastinaak, op smaak gebracht met kaneel, komijn, en korianderzaad voor een rijke, hartige ervaring. Geserveerd met een verrukkelijke dip van feta en burrata, en afgemaakt met een pittige chili-honing. Hier ga je zo van genieten! Ik zweer het je!

Samosa:

1 pak filodeef
Fleur de sel
125 g pastinaak
125 g prei
125 g wortel
2 tl komijnpoeder
2 tl kaneel
2 kl korianderzaad of poeder
1 ui
2 teentjes knoflook
Peper en zout

Feta-Burrata Dip:

100 g feta
1 burrata + scheutje sap
Peper en zout
Olijfolie

Hot Honey:

100 g honing
1-2 chilipepertjes

Overige:

4 takjes fijn gesneden munt
2 el gesmolten boter

1. **Samosas:** Fruit de fijn gesneden ui en geraspte knoflook in een stoofpot met olie en droge kruiden tot de aroma's vrijkomen.
2. Snijd de wortel, pastinaak, en prei in fijne blokjes. Voeg toe aan de stoofpot en laat zachtjes sudderen met peper en zout, afgedekt, gedurende 5 minuten. Laat het mengsel daarna afkoelen.
3. Rol het filodeeg voorzichtig uit en snijd het in banden van ongeveer 9 cm breed.
4. Leg een lepel vulling op een deegstrook, vouw in een driehoek en rol op. Plak vast met water. Herhaal dit proces.
5. Plaats de samosa's op een bakplaat met bakmat en bestrijk ze grondig met gesmolten boter.
6. Bak gedurende 30 minuten in een voorverwarmde oven op 170°C.
7. **Feta-Burrata Dip en Hot Honey:** Mix de burrata met sap, peper, zout, en olijfolie.
8. Snijd de chilipepertjes fijn en meng ze met de honing.
9. Schik de samosa's op een schotel en serveer met lepels feta-burratadip, chili-honing en fijn gesneden munt.



VEGETARISCHE TARTAAR VAN RODE BIET MET MISO, GEKONFIJTE DOOIER IN SOJASAU EN MIERIKSWORTELCRÈME

voor 4 personen

Een verrukkelijke, smaakvolle tartaar, verrijkt door miso en een geconfijte dooier in sojasaus, die een umami-explosie toevoegt. De crème van mierikswortel maakt van dit gerecht een feestelijk en heerlijk vegetarisch voorgerecht. Mooi, zeer haalbaar en verrukkelijk lekker!

600 g rode biet, gewassen

½ el donkere miso

2-3 el neutrale olie

½ sjalot

½ bosje dille

2 el citroensap

Peper en zout

1 kl sterke mosterd

Geconfijte Dooier:

4 scharreleieren

150 ml sojasaus

Mierikswortelroom:

150 ml room

Snufje zout

1 kl geraspte mierikswortel

Paar takjes dille voor de afwerking

1. Scheid de dooiers van het eiwit en laat ze 3 uur konfijten in een laagje sojasaus.
2. Plaats de dooiers in aparte kommetjes, zorg ervoor dat ze mooi drijven.
3. Leg de rode bieten op zilverpapier, besprenkel met olie, grof zout en peper, vouw dicht en bak 1 uur in een voorverwarmde oven op 190°C.
4. Laat afkoelen, schil en snijd in fijne brunoise. Voeg fijnge-sneden sjalot en dille toe.
5. Meng miso, mosterd en olie met een scheutje water, voeg toe aan de rode bieten. Kruid met peper en zout en meng goed.
6. Klop de room met de overige ingrediënten lobbijg op.
7. Verdeel de rode biet in 4 porties en dresseer in een inox cirkel van ongeveer 7-8 cm diameter. Druk goed aan en werk af met een toef crème en een takje dille.
8. Giet voorzichtig het kommetje met soja en dooier uit op de voorkant van je vingers, waar je de sojasaus tussen laat druppen. Leg de dooier voorzichtig boven op de rode biet en serveer direct.

TIPS

Hoe langer de dooier in de soja ligt, hoe steviger hij wordt. Na 3 uur is hij nog mooi lopend.



RISOTTO MET POMPOEN, CHILI, MASCARPONE, LOOK, PECORINO, BOSPADDENSTOELLEN ET CITROEN

voor 4 personen

Als ik de magie van de eindejaarsfeesten in een gerecht wil vatten, kies ik voor mijn risotto met pompoen, chili, mascarpone, look, pecorino, bospaddenstoelen, citroen en salie. Een betoverende combinatie van smaken die het hart van elk feestelijk samenzijn verwarmt.

200 g risottorijst
2 el olijfolie
150 g pecorino
2 el mascarpone
200 g pompoen
1 ui
4 teentjes knoflook
1 tl saffraan
1 tl Cayenne poeder
500 g bospaddenstoelenmix
1 citroen
Zwarte peper van de molen
Zout
1 bos platte peterselie
Witte wijn

1. Controleer de paddenstoelen, borstel of snijd aarde en takjes weg, trek ze in gelijke stukjes. Leg ze in de baking tray en besprenkel met olijfolie, kruid met peper en zout, bak 10 min op hoge airflow op 200°C. Giet uit op een bord en houd warm.
2. Snijd knoflook, ui en pompoen in fijne brunoise.
3. Doe knoflook, ui en risottorijst in de baking tray, besprenkel met olijfolie, meng goed, bak 15 min op hoge airflow op 200°C.
4. Voeg de pompoen toe, blus met witte wijn en bouillon, voeg saffraan en cayenne poeder toe. Gaar nu op lage airflow, 30 min op 200°C, roer elke 10 min.
5. Haal de baking tray eruit, meng mascarpone en geraspte pecorino kaas erbij. Kruid met peper en zout, voeg zeste van citroen toe.
6. Schep de risotto uit op de borden, werk af met paddenstoelen, extra kaas, citroenrasp en een paar druppeltjes olijfolie.
7. Serveer onmiddellijk.



VEGAN BROWNIE

voor 8 personen

Deze vegan brownie van Sidney is een heerlijke traktatie die zowel veganisten als niet-veganisten zal bekoren. Met een luchtige textuur en rijke chocoladesmaak is het een perfecte keuze voor iedereen die van chocolade houdt.

120 ml aquafaba (het vocht van een blik kikkererwten)

240 g rietsuiker

170 g pure chocolade

120 g plantaardige margarine

180 g speltbloem

42 g cacaopoeder

2 g zout

5 g oploskoffie

1. Klop de aquafaba met de suiker tot stijve pieken ontstaan. Dit kan enkele minuten duren, dus wees geduldig.
2. Verwarm de plantaardige margarine in een pan op laag vuur tot het volledig gesmolten is.
3. In een aparte kom, meng de pure chocolade, cacaopoeder, zout en oploskoffie.
4. Giet de gesmolten margarine over het mengsel van chocolade, cacao en koffie. Roer voorzichtig tot alles goed gemengd is.
5. Voeg dit chocolademengsel voorzichtig toe aan het aquafaba-suikermengsel en meng het voorzichtig met een spatel.
6. Voeg ten slotte de speltbloem toe en meng alles goed tot een glad beslag.
7. Giet het browniebeslag in een met bakpapier beklede bakvorm en bestrooi de bovenkant met een snufje fleur de sel.
8. Bak de brownie in een voorverwarmde oven op 180°C gedurende 30 minuten, of tot een tandenstoker er schoon uitkomt als je deze in het midden steekt.





BUDGET MENU

krans van worstenbroodjes

*

ajuinsoep met kaastoast

*

vleesbrood met appeltjes uit de oven,
veenbessencompote, kroketjes en
mosterdsaus

*

chocolade bavaois met gezouten caramel
pinda's

KRANS VAN WORSTENBROODJES

voor 16 stuks

Worstenbroodjes maken is altijd een goed idee en superleuk om te doen. Ze zijn heerlijk en een gegarandeerde hit, perfect als aperitiefhapje. Het heerlijk gekruide gehakt verpakt in een licht bladerdeegjasje, mooi goudbruin gebakken, past op elke aperitief tafel of bij elk feestje.

1 ui
1 teentje knoflook
500 g lamsgehakt
1 eetlepel fijngehakte platte peterselie
75 g feta
1 eierdooier
melk
peper en Maldon zeezout

Voor het korstdeeg:

110 g koude boter
250 g speltbloem
1 eetlepel ongeraffineerde rietsuiker
60 tot 80 g ijskoud water
Maldon zeezout

1. Maak eerst het deeg. Snijd de koude boter in blokjes.
2. Doe de bloem, de rietsuiker en de boter met een snufje zout in een keukenmachine en cutter tot een kruimelig mengsel. Laat het zeker niet te lang cutteren, want dan wordt het deeg warm en taai. Voeg het water in scheutjes toe tot je een bal krijgt.
3. Kneed het deeg kort tot een plat vierkant, wikkel het in plasticfolie en leg het minstens 1 uur in de koelkast om op te stijven.
4. Verwarm de oven voor op 190 °C.
5. Pel de ui en de knoflook en snipper fijn. Meng het gehakt met de ui, de knoflook en de peterselie.
6. Verbrokkel de feta en voeg toe. Meng. Kruid met peper en zout.
7. Bestrooi het werkblad en het deeg met bloem en rol het deeg uit tot een min of meer rechthoekige lap van 3 mm dik. Snijd vierkantjes uit het deeg van 5 cm op 5 cm.
8. Rol kleine worstjes van 5 cm van het gehakt en leg ze schuin op de vierkantjes deeg. Doe wat water op de hoekjes van het deeg en plooi dicht. Druk bovenaan goed toe. Leg de gevulde deeglapjes net tegen elkaar op een bakplaat.
9. Klop de eierdooier los met een scheutje melk en wat zout.
10. Bestrijk het deeg met de eierdooier, zodat de worstenbroodjes mooi kleuren en goed samenblijven.
11. Zet de worstenbroodjes 25 minuten in de oven.



AJUINSOEP MET KAASTOAST

voor 4 personen

Een hartverwarmende bouillon met gekarameliseerde ui en een krokante en smeuge kaastoast die erin smelt. Jongens jongens, een echte ajuinsoep dat kan toch smaken! Laat die koude dagen maar komen, dit helpt je erbovenop, een echte power soep!

8 grote gele ajuinen
1 klont boter
1 el koolzaadolie
1 goeie tak tijm
3 blaadjes laurier
2 l smaakvolle kippenbouillon
1 el balsamicocrème
Peper en zout

½ bot gehakte peterselie
1 stokbroodje
150 g gemalen Gruyère-kaas

1. Laat de boter en olie smelten in een hoge pot.
2. Pel de uien, snij doormidden en snij in fijne schijfjes, voeg toe in de pot samen met laurier en tijm.
3. Laat het een 10-tal minuten of langer bakken tot de ajuin mooi begint te kleuren.
4. Voeg de bouillon toe, breng aan de kook, proef, kruid met peper, zout en balsamico azijn.
5. Laat nog een 5-tal minuten verder sudderen.
6. Snij het stokbrood in sneetjes, leg ze op en bakplaat en bedek ze royaal met de gemalen kaas.
7. Zet je oven op grillstand en grill 5 à 8 min. tot kaas mooi gesmolten en gekleurd is.
8. Schep een kommetje ajuinsoep uit en leg er 1 of 2 toastjes op en werk af met fijngesneden peterselie.
9. Nestel je in de zetel en geniet!



VLEESBROOD MET APPELTJES UIT DE OVEN, VEENBESSENCOMPOTE, KROKETJES EN MOSTERDSAUS

voor 4 personen

Een smaakvol feestmaal met sappig vleesbrood, appeltjes uit de oven, knapperige kroketjes en een verrukkelijke veenbessencompote. Overgoten met een eenvoudige mosterdroomsaus. Simpele ingrediënten voor een heerlijk feestelijk gerecht. Geniet van dit eenvoudige, maar smaakvolle festijn!

Vleesbrood:

1 kg varkensgehakt
Peper en zout
2 uien (niet te groot)
Paar takken rozemarijn
1 el olijfolie

Appel uit de oven:

6 kleine rode appeltjes
80g boter
6 kl bruine suiker

Mosterdsaus:

3 dooiers
200 g zachte boter op kamertemperatuur
1 el azijn
1 el water
Sap van ½ citroen
Peper en zout
2 el graanmosterd

Veenbessencompote:

500g verse veenbessen
100g fijne suiker
1 tl kaneel (optioneel, naar smaak)

16 kroketten

- 1. Vleesbrood:** Snijd 1 ui fijn en meng met het gehakt. Kruid met peper en zout. Vorm een bal en leg deze in een ovenschotel.
2. Maak 6 inkepingen met een groot mes. Snijd de andere ui in helften en dan in 3 gelijke stukken. Steek deze tussen het gehakt om een ster te vormen. Voeg er de rozemarijntakken tussen, strijk in met olijfolie en bak 35-40 min op 180°C. Dek tijdens het bakken af met aluminiumfolie of bakpapier om te voorkomen dat de uien te bruin worden.
3. Eenmaal gebakken, apart houden, vet afgieten, blussen met bruine fond, room en mosterd toevoegen, proeven en laten inkoken.
- 4. Appel uit de Oven:** Snijd 2 appels in 4, verwijder het klokhuis en snijd elke kwartje in plakjes. Plaats met de schil naar beneden in een cupcake of muffin bakvorm met daarin reeds wat boter en een beetje bruine suiker.
5. Snijd van 1 appel 6 mooie schijven, verwijder het klokhuis. Snijd de rest van de appels in fijne stukjes en verdeel over de vormpjes. Leg daarop de schijfjes appel, wat boter en dan wat suiker.
6. Bak 35 min op 180°C. Leg er een bakplaat op en draai om om te ontvormen.
- 7. Maak de veenbessen compote:** Verwarm de oven voor op 195°C.

8. Was de veenbessen en dep ze droog. Plaats ze in een ondiepe ovenschaal, zodat ze wat openliggen.
9. Verdeel gelijkmatig de suiker over de veenbessen, eventueel met de toevoeging van kaneel.
10. Plaats de ovenschotel gedurende 10-15 minuten in de voorverwarmde oven. Serveer onmiddellijk.
- 11. Maak de Mostersaus:** Zet een steelpan met wat water met een glazen kom erin op het vuur. De bodem van de glazen kom moet net in aanraking komen met het water. Laat dit de hele tijd heel zachtjes koken.
12. Klop de dooiers met het water, azijn en citroensap los, kruid met peper en zout.
13. Klop nu stevig op het licht kokende water tot een vast schuim en je geen vloeibare eieren meer ziet aan de bodem.
14. Voeg al kloppend de boter lepel per lepel toe. Voeg de graanmosterd toe. Proef en kruid eventueel bij.
15. De saus kan je even bewaren op het warme water. Als hij afkoelt zal hij opstijven door de boter.
16. Snijd plakken van het vleesbrood, bak de kroketjes, verwarm de veenbessen en appels, serveer op mooie borden. Zet de rest op tafel.



CHOCOLADE BAVAROIS MET GEZOUTEN CARMEL PINDA'S

voor 6 personen

Dit recept onthult mijn geheim voor een makkelijke, luchtige chocoladebavarois met een verleidelijke combinatie van romige pindaboter, gekarameliseerde pindanoten en een vleugje fleur de sel. Of je het nu individueel serveert in glaasjes of als indrukwekkend middelpunt op de feesttafel, de combinatie van zachtheid, romigheid en knapperigheid is onweerstaanbaar. Kies een chocolade met een hoog cacaogehalte voor een ongeëvenaarde smaakbeleving!

500 ml melk
500 ml room
110 g suiker
3 dooiers
5 gelatineblaadjes (18 g)
200 g donkere chocolade (min. 80% cacao)

Garnituur:

100 ml slagroom
100 g hoogwaardige pindaboter

Pinda Karamel:

100 g fijne suiker
150 g ongezouten pindanoten,
gepeld

1. Week de gelatineblaadjes in ruim koud water.
2. Smelt de chocolade au bain-marie.
3. Klop de slagroom lobbig op en bewaar in de koelkast.
4. Verwarm de melk (niet koken) en voeg de uitgewrongen gelatineblaadjes toe.
5. Laat de melk wat afkoelen tot lauwwarm.
6. Klop de dooiers 5 minuten luchtig wit met de suiker.
7. Voeg toe aan de gesmolten chocolade en roer voorzichtig de lauwe melk erdoor.
8. Meng voorzichtig de opgeklopte room eronder en giet in een schaal of glaasjes. Laat minimaal 4 uur opstijven in de koelkast.
9. Klop de slagroom lobbig.
10. Meng de pindaboter goed zodat de olie goed is opgenomen.
11. Rooster de pindanoten 2-3 minuten in de oven op 100°C.
12. Voor de notenkaramel, laat de suiker smelten in een antikleefpan en voeg de warme noten toe.
13. Meng alles goed zodat de noten mooi bedekt zijn met karamel. Raak nooit de karamel aan ; die is immers zeer warm. Giet op een bakmat, leg er een andere bakmat op en rol dunner met een deegrol en laat volledig afkoelen.
14. Werk de schaal af met room, pindaboter en kraak de karamelnoten erover.



