



Kom je gezellig bij me eten?

Voorgerecht voor 6 personen:

ZUID-INDIASE KIP-KERRIESOEP

Ingrediënten:

- 750 gram kipfilet in reepjes gesneden
- 1,3 liter water
- 4 theelepels kerrievoeder
- 2 theelepels kurkuma
- 4 kruidnagels
- 3 uien, in repen gesneden
- 3 wortels, in repen gesneden
- 2 pijpjes kaneel, 1 theelepel komijn
- 2 blikjes kokosmelk
- 2 lepels limoensap
- peper en zout
- 3 stengels citroengras

Bereidingswijze:

Alle ingrediënten mengen (kipfilet later toevoegen) en in een grote kookketel doen, op laag vuur laten garen, tegen de kook aan en proeven, op smaak maken. Kipreepjes toevoegen en laten garen. Kruidnagels en citroengras verwijderen. Soep serveren in diepe warme kommen, garneren met verse koriander en lente ui. Geef er naan-brood bij.

Smakelijk eten!



Kom je gezellig bij me eten?

Voorgerecht voor 6 personen:

LAMSGEHAKT MET DOPERWTEN EN VERSE MUNT

Ingrediënten:

- Olijfolie, peper en zout
- 1 lepel limoensap en 1 verse rode peper in dunne ringetjes gesneden
- 100 gram verse gember, in kleine blokjes gesneden
- Halve lepel kurkuma en chilipoeder
- 3 hele verse tomaten, 6 lepels tomatensaus
- 3 klein gesneden gekookte wortels, 225 gram fijne doperwtjes gekookt
- 600 gram lamsgehakt
- 1 bosje verse koriander fijn gesneden en 1 bosje verse munt
- 6 uien fijn gesnipperd en 3 x knoflook in reepjes
- 60 gram rijst per persoon

Bereidingswijze:

Meng het gehakt met peper, zout, limoensap, gember, rode peper, kurkuma, chilipoeder en verse koriander. Scheut olijfolie toevoegen, ui en knoflook erbij.

Alles goed rul bakken en garen, wortels en erwten toevoegen en op smaak afmaken.

Rijst gaar koken, droog stomen en in een grote warme schaal serveren.

Neem voorverwarmde diepe borden, zet de pan met het lamsgerecht op tafel en serveren maar. Geef er blaadjes verse munt bij zodat de gasten de hoeveelheid zelf kunnen bepalen.

Een lekker koud biertje zal hierbij zeker smaken.

Smakelijk eten!



Kom je gezellig bij me eten?

Frans hoofdgerecht voor 6 personen:

KIP IN EEN ROMIGE SAUS MET PADDENSTOELEN EN DRAGON

Ingrediënten:

- 600 gram kipfilet in kleine blokjes gesneden
- 2 witte uien, gesnipperd
- peper en zout uit de molen
- 40 gram boter en een scheutje olijfolie
- 2 dl. droge witte wijn
- 140 gram verse dragonblaadjes
- 0,5 dl Pastis
- 300 gram gemengde paddestoelen
- 5 dl. koksroom
- 400 gram zelfgemaakte puree met verse peterselie
- 600 gram haricots verts, gekookt, opgewarmd met roomboter en dragonazijn

Bereidingswijze:

Neem een grote pan met een dikke bodem, boter en olijfolie erin, verwarmen, kipfilet met de ui op een laag vuur bakken, paddestoelen toevoegen, bakken, afblussen met Pastis en witte wijn, inkoken, koksroom erbij schenken en op een heel laag vuur laten garen en inkoken. Peper en zout toevoegen, verse dragon, roeren, op smaak brengen. Puree en de groenten verhitten. Neem een groot voorverwarmd bord, verdeel een lepel puree en haricots verts op het bord, schep een flinke lepel kip op het bord.

Servere bij het hoofdgerecht een lekker glas Brouilly!

Smakelijk eten.



Kom je gezellig bij me eten?

Italiaans hoofdgerecht voor 6 personen:

GEGRILDE ZALM MET EEN PITTIGE TOMATENSAUS

Ingrediënten:

- 6 x zalmfilet van 140 gram met vel zonder schubben
- olijfolie
- peper en zout uit de molen
- 1 rood pepertje, in reepjes gesneden
- 1 teentje knoflook, heel fijn gesnipperd
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 dl tomatensaus
- 1 sjalotje fijn gesnipperd
- 120 gram verse basilicum, in reepjes gesneden
- 90 gram uitgelekte kappertjes
- 1 citroen in partjes gesneden zonder pitten
- 1 dl droge witte wijn
- 360 gram courgette en aubergine, in blokjes gesneden
- 1 rode paprika, grof gesneden
- groene pesto
- 300 gram aardappelblokjes, gekookt, gebakken in olijfolie met knoflookplakjes en verse rozemarijn

Bereidingswijze:

Sjalot met de knoflook aanfruiten, rode peper erbij doen, roeren, aflussen met witte wijn. Inkoken, tomatenblokjes en saus erbij. Kappertjes toevoegen, peper en zout, proeven. Op smaak maken.

Zalm op een voorverwarmde grill leggen met de velzijde aan de onderkant, maximaal 4 minuten, dan omdraaien en nog eens 4 minuten grillen. De zalm mag rosé van binnen zijn.

Intussen de groenten in een wok pan garen, aardappels toevoegen en goed verwarmen. Proeven!

Neem een groot voorverwarmd bord, leg een lepel tomatensaus in het midden van het bord en leg hier de zalmfilet op, garneren met de reepjes verse basilicum en een partje citroen. Serveer de groenten-aardappelmix in een mooie grote voorverwarmde kom, serveer de groene pesto apart. Serveer er een lekkere fruitige Italiaanse witte wijn bij!

Smakelijk eten!



Kom je gezellig bij me eten?

Salade voor 6 personen:

LUXE FRANSE SALADE

Ingrediënten:

- 300 gram luxe slamix
- Franse dressing
- 6 rijpe tomaten, door de helft gesneden
- 6 gekookte eieren, gepeld en in plakjes gesneden
- 180 gram gekookte haricots verts
- 150 gram in reepjes gesneden gele paprika
- 150 gram groene gemarineerde olijven
- 240 gram gerookte eendenborst, in dunne plakjes gesneden
- 60 gram sinaasappel chutney
- 6 plakken uitgebakken gerookte spek
- 6 stukjes geroosterde toast met geitenkaas uit de oven
- honing
- lepel basilicummayonaise
- peper en zout uit de molen
- 70 gram lente ui, in dunne reepjes gesneden

Bereidingswijze:

Neem een groot bord, plaats in het midden een rvs-ring van maximaal 15 cm. doorsnede. Leg hierin de sla, besprenkel met de Franse dressing, leg hierop de reepjes paprika en olijven. Leg hierop de tomaat met de plakjes ei, peper en zout er overheen en een klein lepeltje basilicummayonaise. Neem de plakjes gerookte eendenborst en leg deze dakpansgewijs over de salade heen, schep een kleine lepel sinaasappel chutney op de eendenborst.

Neem de toast met geitenkaas uit de oven, trek de ring voorzichtig van de salade, leg hierop de toast met geitenkaas, garneer met honing en de uitgebakken spek. Neem de lente ui en 'strooi' deze over de salade.

Serveer er een echt Frans stokbrood bij met goede boter.

Heerlijk met een goed glas Sancerre!

Smakelijk eten!



Kom je gezellig bij me eten?

Salade voor 6 personen:

LUXE ITALIAANSE SALADE

Ingrediënten:

- 300 gram slamix
- 100 gram gemarineerde zwarte olijven
- 150 gram buffel mozzarella in plakjes
- 100 gram gegrilde paprika in reepjes
- 1 gesnipperd sjalotje
- 200 gram komkommer 'brunoise' gesneden
- 100 gram mini tomaatjes, doormidden gesneden
- 75 gram lente ui in ringetjes gesneden
- 1 lepel citroenmayonaise
- 80 gram kappertjes
- 50 gram verse bieslook in kleine ringetjes gesneden
- 180 gram tonijn, uitgelekt
- 12 plakken Parmaham
- 100 gram geroosterde pijnboompitjes
- balsamico dressing
- 75 gram basilicumblaadjes
- peper en zout uit de molen
- groene pesto

Bereidingswijze:

Neem een groot bord, pak een rvs-ring met een doorsnede van maximaal 15 cm. en plaats deze op het midden van het bord. Leg de sla mix hierin, besprenkel met balsamico dressing, garneer vervolgens met de olijven, mozzarella (dakpansgewijs), gegrilde paprika, de blokjes komkommer, mini-tomaatjes, bieslook en lente-ui. Meng het sjalotje met de tonijn, citroenmayonaise en kappertjes, peper en zout erbij, op smaak proeven. Schep een mooie lepel tonijn op de sla, leg hierop 2 plakken Parmaham, garneren met de pijnboompitjes en basilicumblaadjes. Haal voorzichtig de ring weg, druppel rond de salade enkele druppels groene pesto.

Serveer hierbij knapperig vers brood met een extra vierge olijfolie met zeezout, schenk hierbij een mooie droge Chardonnay.

Smakelijk eten!