

Tempting Flavours of Christmas

~ Veggie Edition 2017 ~



Amuse

Bruschetta met aubergine

Voorgerecht

Paddenstoelenravioli met truffel

Tussengerecht

Gegrilde paprikasoep

Hoofdgerecht

Vegetarisch verrassingspakketje
Tartaar van tomaat
Krieltjes uit de oven

Dessert

Gegrilde ananas met muntijs



Bruschetta met aubergine



20 minuten

Makkelijk

0 - 5 euro pp

Ingrediënten voor 1 ciabatta:

- 1 ciabatta brood
- 1 knoflook teen
- olijfolie
- ½ aubergine
- 50 gr ricotta
- verse peterselie
- zongedroogde tomaten
- zout en peper

Zo maak je het:

Begin met het afbakken van een ciabatta brood in de oven. Zodra het afgekoeld is, snijd je hem in mooie dunne plakjes en deze leg je uitgespreid op een grillplaat.

Giet wat olijfolie in een bakje. Snijdt een van de knoflookteentjes over de helft, haal de wortel eruit en pers de helft van het knoflookteentje uit in de olijfolie, meng het goed door elkaar. Zet dit even opzij zodat de knoflook in de olie kan trekken.

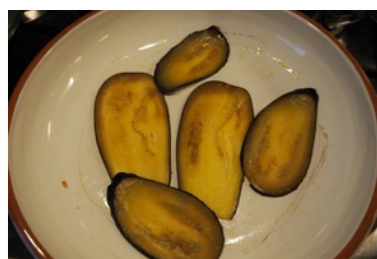
Snijd nu de aubergine in hele dunne plakjes (ik gebruik hier een mandoline voor) en smeer deze in met wat van de knoflookolie. Strooi er wat peper en zout overheen. En leg de plakjes 10 minuten in de grill.

Gebruik nu de rest van de olie met knoflook om de broodjes in te smeren aan de bovenkant, grill de ingevette broodjes voor ongeveer 2 minuten tot ze een mooie bruine en crispy bovenkant hebben. Let goed op want onder de grill gaan ze vaak te hard en kunnen ze snel verbranden.

Snijd de plakjes aubergine in kleine hapklare plakjes en snijd de zongedroogde tomaten in kleine stukjes.

Hak de peterselie fijn.

Nu is het tijd om de broodjes op te maken. Leg op elk broodje een lepeltje ricotta. Leg hierop ene plakje aubergine en leg daar weer een paar stukjes zongedroogde tomaat overheen. Maak het af met wat peterselie en een beetje peper en zout.



Paddenstoelenravioli met truffeldressing



i Voor het deeg:

- 🌿 200 gr pastabloem
- 🌿 2 eieren
- 🌿 zout
- 🌿 1.5 liter paddenstoelenbouillon

i Voor de vulling:

- 🌿 150 gr gemengde paddenstoelen
- 🌿 chiliflakes
- 🌿 truffelolie
- 🌿 verse tijm
- 🌿 olijfolie
- 🌿 peper en zout

i Voor de saus:

- 🌿 verse salie
- 🌿 olijfolie
- 🌿 truffelolie
- 🌿 2 kastanjechampignons

Zo maak je het:

Meng de pastabloem, het ei en een snufje zout met elkaar in de keukenmachine tot een zachte deegbal ontstaat.

Zet het deeg in de koelkast en begin met de vulling.

Hak de paddenstoelen erg fijn. Houd 2 kastanjechampignons apart en snijd deze wat groter. Zet een klein pannetje op het vuur en doe hierin wat olie. Zodra de olie heet is, voeg je de paddenstoelen toe. Strooi er flink wat chili bij en leg de tijm takjes in de pan bij de paddenstoelen. Zet het vuur hoog en bak de paddenstoelen (behalve de kastanjechampignons) ongeveer 5 minuten op hoog vuur. Voeg nu een flinke scheut truffelolie toe en bak nog 2 minuten.

Bestuif een stuk van je aanrecht met bloem en rol twee flinke lappen van je pastadeeg. Haal de lappen drie keer door de lasagnestand van je pastamachine, zorg dat de lappen breed genoeg zijn om de ravioli 's mee te maken. Zelf heb ik een raviolivorm waar ik meteen 12 ravioli 's in kan maken. Deze is echt ideaal en als je van plan bent om vaker ravioli te maken, zou ik je deze zeker aanraden. Bestuif de raviolivorm (indien nodig) met bloem en rol de eerste lap deeg hierover heen, zorg dat de lap de vorm voldoende bedekt.

Vul de vormpjes met het paddenstoelen mengsel. Als ze allemaal gevuld zijn, leg je de tweede lap deeg eroverheen. Rol nu met de deegroller over de raviolivorm en zorg dat alle zijkantjes goed aan elkaar plakken. Haal voorzichtig de ravioli 's uit de vorm.



Zet een pan met paddenstoelenbouillon op het vuur. Zodra het water kookt, voeg je wat zout en wat olijfolie toe. Daarna kunnen de ravioli 's in de kokende bouillon. Ze moeten ongeveer 5 tot 6 minuten koken.

Zet een klein bakpannetje op het vuur. Doe hierin flink wat olijfolie. Zodra de olie heet is voeg je de salieblaadjes en de kastanjechampignons toe. Frituur de salie en champignons in de olijfolie en voeg een flinke scheut truffelolie toe. Laat nog een minuutje op hoog vuur staan.

Haal de ravioli 's uit het water, leg ze op een bordje en giet er een klein van het salie/ champignonmengsel overheen.



Gegrilde paprikasoep



Ingrediënten voor 3 liter soep:

- 4 puntpaprika's
- 5 grote tomaten
- 1 teentje knoflook
- 2 liter groentebouillon
- 1 ui
- verse tijm
- verse peterselie
- 2 bosuitjes
- ricotta
- pijnboompitjes
- olijfolie
- peper

Zo maak je het:

Doe de puntpaprika's in een ovenschaal, giet hier wat olijfolie overheen en zet ze in de grill voor 20 minuten. Na 20 minuten haal je de schaal uit de grill, draai de paprika's om en voeg de tomaten toe aan de ovenschaal. Strooi er nog wat olijfolie overheen en pers de knoflook bij de tomaten en paprika's uit. Zet het geheel nog 15 minuten terug in de grill.

Haal de schaal uit de oven en laat alles een beetje afkoelen. Hak ondertussen vast het uitje, de tijm, de peterselie en de bosuitjes fijn. Zet ook een klein pannetje op het vuur om de pijnboompitjes te bakken. Houd ze goed in de gaten zodat ze niet aanbranden.

Zodra de paprika's en tomaten een beetje afgekoeld zijn kan je ze pellen. Verwijder de schillen en van de paprika's ook de zaadlijsten. Hak het kroontje ervan af. Snijd de paprika's en tomaten in kleinere blokjes.

Zet nu een grote soeppan op het vuur. Giet de olijfolie met knoflook uit de ovenschaal (waar de paprika's in gegrild zijn) in de pan. Zodra de olie heet is voeg je het uitje toe. Fruit het uitje 2 minuten en voeg dan de tomaten, paprika, tijm en peterselie toe. Bak alles 5 minuten en giet er dan de groentebouillon bij. Breng de soep aan de kook en laat 15 minuten koken.

Pureer nu het geheel met een staafmixer totdat er geen stukjes groenten meer zijn. Voeg naar smaak wat peper toe.

Serveer de soep met een klein beetje ricotta, pijnboompitjes en bosuitje erin.



Vegetarisch verrassingspakketje



25 minuten

Makkelijk

0 - 5 euro pp

Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 stukken filodeeg
- 250 gr champignons
- 200 gr spinazie
- 1 teentje knoflook
- 6 zongedroogde tomaten
- olijfolie
- pijnboompitjes
- 100 gr feta
- 1 eierdooier

Zo maak je het:

Verwarm de oven voor op 220 graden.

Snijd de champignons in kwarten. Snijd de zongedroogde tomaten in kleinere stukjes. Hak de spinazie fijner. Pel de knoflook, snijd deze over de helft en haal de wortel eruit.

Doe de champignons met wat olie in een bakpan, pers de knoflook hierbij uit. Bak de champignons voor 5 minuten. Voeg daarna de spinazie toe en laat deze flink slinken. Zodra de spinazie geslonken is, voeg je een handvol pijnboompitjes en de zongedroogde tomaten toe. Bak alles nog een paar minuten.

Leg nu de plakjes filodeeg op een droog en schoon stukje aanrecht. Leg een beetje van het spinaziemengsel in het midden elk stukje van het deeg. Breek hier wat feta overheen en vouw het filodeeg dicht tot een zakje.

Zet de zakjes in een ingevette ovenschaal. Splits het ei en gebruik het eigeel om de zakjes in te smeren.

Zet de zakjes ongeveer 12 minuten in de oven. Haal de zakjes eruit en serveren maar.



Tartaar van tomaat met kruidensaus



15 minuten

Makkelijk

0 – 5 euro pp

Ingrediënten voor 4 personen:

- 250 gr verschillende soorten tomaten
- bosuitjes
- olijfolie
- pijnboompitjes
- knoflook
- verse bieslook
- verse basilicum
- verse peterselie
- verse munt
- ½ citroen
- peper en zout

Zo maak je het:

Doe de kruiden (bieslook, basilicum, peterselie en munt) in een bakje voor de staafmixer, voeg hier het citroensap van ½ citroen aan toe. Pel de knoflook, verwijder de wortel en pers de knoflook bij de kruiden uit. Voeg een flinke scheut olijfolie en wat peper en zout toe. Pureer alles totdat een mooie, gladde, groene saus ontstaat.

Snijd nu de tomaatjes door de helft, verwijder de zaadlijsten en hak de tomaatjes fijn. Doe de tomaatjes in een mengkom. Hak de bosuitjes ook fijn en voeg deze toe aan de tomaatjes. Voeg ook wat zout, peper en olijfolie toe. Roer alles goed door elkaar

Gebruik een koksring om de borden op te maken, leg hier een ringetje tomatentartaar op. Maak met een lepel een veeg van de kruidensaus en sprenkel ook wat kruidensaus over de tartaar. Strooi er wat pijnboompitjes bij en garneer met een stukje basilicum.



Krieltjes uit de oven



Ingrediënten voor 4 personen:

- 750 gr krieltjes
- 1 knoflookteentje
- verse tijm
- verse salie
- verse rozemarijn
- zeezout
- olijfolie

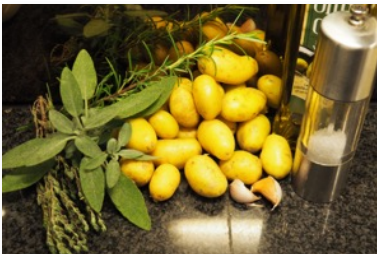
Zo maak je het:

Verwarm je oven voor op 220 graden.

Begin met het voorbereiden van de olie, doe een flinke scheut olijfolie in een bakje en pers het teentje knoflook hierover uit. Hak de kruiden fijn en voeg deze ook toe aan de olie. Laat de knoflook en de kruiden in de olie trekken.

Was ondertussen de krieltjes en leg deze in een ovenschaal. Giet het olie mengsel er overheen en strooi er wat zeezout over.

Zet de krieltjes 40 minuten in de oven. Roer na 20 minuten ze goed door.



Gegrilde ananas met muntijs



Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 ananas
- 250 ml volle melk
- 250 ml slagroom
- 4 eierdooiers
- 75 gr suiker
- 1 citroen
- verse munt
- 4 frambozen

Zo maak je het:

Om dit recept te maken is het gemakkelijk om een ijsmachine te hebben maar dit is niet perse nodig.

Verwarm de melk au bain-marie, laat het niet koken. Roer ondertussen de eierdooiers en de suiker goed door elkaar. Zodra de melk warm is, schenk je het eiermengsel bij de melk. Verwarm het mengsel totdat de eierdooiers gaan binden. Blijf goed roeren en haal het mengsel van het vuur als de eierdooiers gebonden zijn. Laat het in de koelkast goed afkoelen.

Klop nu de slagroom, klop deze niet helemaal stijf maar een beetje lobbijg en meng dit door het eiermengsel.

Hak de munt fijn, rasp de schil van de citroen en hak deze ook fijn. Voeg de citroenrasp en de munt toe aan het ijsmengsel. Roer goed door.

Giet het ijsmengsel in de ijsmachine en laat deze ongeveer 40 minuten draaien.

Indien je geen ijsmachine hebt, giet je het mengsel in een platte vriezerbak. Het moet ongeveer 3 uur invriezen, roer elk half uur een keer door het mengsel heen.

Schil terwijl dat de ijsmachine draait de ananas. Verwijder de buitenkant en de binnenste stukken. Snijd de rest in dunne plakken en zet een grillpan klaar. Grill de ananas aan beide kanten totdat er een mooie grill structuur ontstaat.

Leg zodra het ijs klaar is een bolletje ijs op het bord, voeg hier 2 warme schijven ananas aan toe. Garneer met een stukje framboos en een blaadje munt.

