

Tempting Flavours of Christmas

~ Veggie Edition 2020 ~



Amuse

Basilicum-ijs

Voorgerecht

Ravioli met Peer en
Gorgonzola

Hoofdgerecht

Vegetarische Wellington
Frisse Salade met Witlof en
Truffel

Dessert

Trifle met stroopwafel



Basilicum-ijs



Ingrediënten voor 2 pers:

- 20 gr basilicum
- 3 eierdooiers
- 1 citroen
- 100 gr suiker
- 500 ml melk
- 250 ml slagroom
- 200 gr zoete kleine tomaatjes
- 2 el ahornsiroop
- 2 el balsamico
- tijm

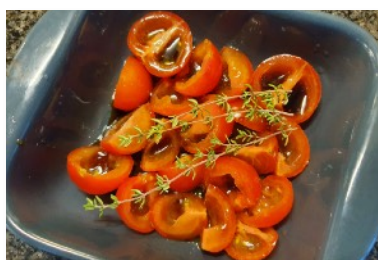
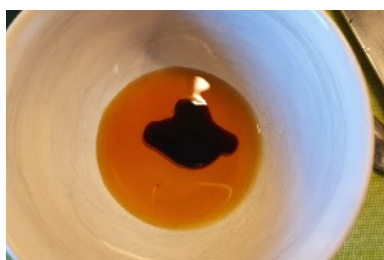
Zo maak je het:

Doe de eierdooiers met de basilicum, de suiker, de melk en de slagroom in een staafmixer of keukenmachine. Rasp de schil van de citroen en doe deze bij de rest van de ingrediënten en mix alles tot een zachte gladde massa.

Zet een sauspan op het vuur en giet hier de basilicumsaus in, breng de saus zachtjes aan de kook en roer regelmatig. Laat 5 minuten zachtjes koken en koel het daarna af. Je kan de saus eventueel zeven om de grotere stukjes eruit te halen maar ik vind dit niet nodig omdat ik het lekker vind dat er stukjes van de basilicumblaadjes in blijven zitten.

Zet het sausje in de vriezer, gebruik hiervoor een grote bak en roer elk half uur (totdat het niet meer gaat) even door.

Snijd de tomaatjes over de helft, verwijder de zaadlijsten en doe de tomaatjes in een ovenvast schaalje. Roer de balsamico en ahornsiroop door elkaar en sprenkel over de tomaatjes. Leg er een takje tijm op. Grill de tomaatjes 10 minuten in de oven net voordat je het ijs serveert. Serveer het ijs met de gegrilde tomaatjes.



Ravioli met Peer en Gorgonzola



Ingrediënten voor 2 pers:

- i** Voor het deeg:
 - 200 gr pastabloem
 - 2 eieren
 - zout
- i** Voor de vulling:
 - 2 peren
 - 3 el mascarpone
 - 2 el gorgonzola
- i** Voor de saus:
 - pistachenoten
 - parmezaanse kaas
 - 100 ml kookroom

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.

Schil de peren en snijd deze in kleine stukjes. Zet een bakpan op het vuur en doe hierin de peren. Bak de peren totdat ze goed zacht geworden zijn. Voeg nu de mascarpone en de gorgonzola toe. Roer goed totdat de beide kazen gesmolten zijn. Zet de pan aan de kant en laat de vulling afkoelen.

Bestuif een stuk van je aanrecht met bloem en rol twee flinke lappen van je pastadeeg. Haal de lappen drie keer door de lasagne-stand van je pastamachine (of als je deze niet hebt, maak ze heel dun met een deegroller), 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.

Rasp de parmezaanse kaas en hak de pistachenoten fijn.

Vul de vormpjes met het peren- en blauwe kaasmengsel. 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 water 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 ondertussen ook een kleine sauspan op het vuur en verwarm hierin de kookroom. Smelt de parmezaanse kaas door de kookroom.



Haal de ravioli's uit het water en leg ze op een bord. Serveer hierover een flinke schep van de kaassaus en strooi de fijngehakte pistachenoten eroverheen.



Vegetarische Wellington



Ingrediënten voor 2 pers:

- 5 vellen bladerdeeg
- 400 gr bospaddenstoelen
- 400 gr spinazie
- 2 eieren
- 20 gr parmezaanse kaas
- verse tijm
- 1 ui
- 1 knoflookteen
- verse walnoten
- olijfolie
- 2 tl truffelsalsa
- peterselie

Zo maak je het:

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Hak de spinazie fijn en laat deze in een bakpan slinken. Laat de spinazie daarna uitlekken in een zeef.

Hak de paddenstoelen klein. Pel en snipper de ui. Pel de knoflook en snijd deze over de helft, verwijder de wortel. Rasp de blaadjes tijm van de stokjes. Hak de peterselie fijn. Rasp de parmezaanse kaas.

Zet een bakpan op het vuur en verwarm wat boter. Voeg zodra de boter gesmolten is de ui, uitgeperste knoflook, de paddenstoelen en de tijm toe. Laat 10 minuten bakken en roer regelmatig door.

Voeg op het laatste de truffelsalsa, de helft van de fijngehakte peterselie en de geraspte kaas toe.

Haal de pan van het vuur. Bedek je aanrecht met wat bloem. Haal de plastic achterkantjes van het bladerdeeg en kneed het bladerdeeg tot 1 grote bol. Rol deze daarna uit, zodat we hem kunnen gaan vullen.

Bedek het bladerdeeg met een laag uitgelekte spinazie. Leg hierop in het midden de paddenstoelenvulling. Rol het bladerdeeg om de vulling heen en leg op een bakpapier in een ovenschaal. Splits het ei en smeer het bladerdeeg in met het eigeel.

Zet de Wellington in de oven voor 20 minuten of totdat het bladerdeeg mooi goudbruin gekleurd is.

Deze vegetarische Wellington is heerlijk met een zongedroogde tomaten – walnoten pesto. Doe hiervoor een scheut olijfolie, een flinke eetlepel zongedroogde tomaten met het restant van de peterselie en een handvol walnoten in een staafmixer. Mix totdat er een zachte, smeuge spread ontstaat, indien nodig kan je wat extra olijfolie toevoegen.





Frissen Salade met Witlof en Truffel



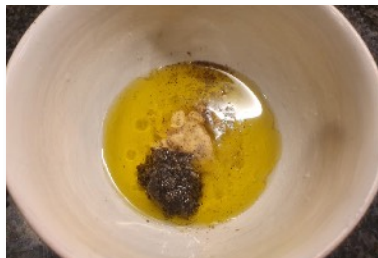
Ingrediënten voor 2 pers:

- 1 stronk witlof
- 50 gr veldsla
- olijfolie
- rode wijn azijn
- 1 tl truffelsalsa
- peper en zout
- 1 el mosterd
- peterselie
- pijnboompitjes

Zo maak je het:

Meng in een kommetje wat olijfolie, rode wijnazijn, de truffelsalsa, wat peper en zout en de mosterd tot een gladde dressing. Was de sla en snijd de witlof over de helft. Verwijder de kern.

Leg de witlof op het bord, verdeel er wat sla overheen. Sprengel er wat van de dressing over en maak af met wat pijnboompitjes.



Trifle met stroopwafel



Ingrediënten voor 2 pers:

- 40 gr custard
- 75 gr stroopwafels
- 2 peren
- 1 appel
- kaneel
- 2 el ahornsirop

Zo maak je het:

Maak de custard klaar zoals aangegeven op de verpakking, we maken gebruik van de pudding versie. Doe de warme custard in de serveerglasjes en plaats deze minimaal 3 uur in de koelkast.

Ondertussen kan je de voorbereidingen doen voor de andere lagen. Hak de stroopwafels klein met een scherp mes.

Schil de peren en de appel en snijd deze in kleine stukjes. Zet een kleine steelpan op het vuur en doe hierin de appel- en perenstukjes met wat kaneel en de ahornsirop. Laat een uur sudderen (roer af en toe) totdat de stukjes zacht zijn maar nog geen moes.

Koel de vruchten af.

Haal net voor het serveren de pudding uit de koelkast. Leg bovenop de pudding een laag fijngehakte stroopwafel en daarop een laagje fruit. Serveer met een kleine stroopwafel en een beetje slagroom (naar wens).

