



Innovations by Flandria

Hapjes

Bellino-mozzarellaspiesjes
Chic 'O Red bloem met Doornikse salade
Chic 'O Red bloem met garnalcocktail
Coca (plaatkoek)

Voorgerechten

multicolor Ratte-aardappelsoep

Hoofdgerecht

Scampo "Bellino"

Dessert

Ratte-aardappeltaart

Bellino- mozzarellaspiesjes



Dit heb je nodig voor 10 personen (2pp)

- 250 g Bellino (kleine zoete kerstomaatjes in pruimvorm)
- 1 bol Mozzarella
- basilicum
- olijfolie
- tandenstokers

Werkwijze:

Halveer de kersomaatjes.

Snijd het zakje met Mozzarella open. Giet het vocht weg.

Snijd de bol eerst in brede plakken.

Verdeel elke plak in 4 stukken.

Spoel de basilcumblaadjes.

Prik een half tomaatje, een stuk Mozzarella een basilicumblaadje en terug een half tomaatje op de tandenstokertjes.

Plaats de onderzetbordjes op een dienblad. Leg 2 prikkers per onderzetbordje.

Giet vlak voor het opdienen een klein beetje olijfolie over de prikkers.

Chic 'O Red bloem met Doornikse salade



Dit heb je nodig :

- * 500 g roodlof of radicchio (paarse sla)
- * 300 g platte kaas
- * zout
- * 1 soeplepel roze peperbollen
- * cayennepeper
- * 1 soeplepel Vandemoortele walnotenolie (**volgens de culinaire wijzer 2007, één van de beste producten in de Spar supermarkt**).
- * 60 g gepelde okkernoten
- * 50 g pistachenoten
- * 1 appel
- * sla
- * toefje peterselie

Werkwijze:

- 1 Snijd de appel met een aardappelmes in 4 stukken. Schil de stukken. Snijd het klokhuis eruit. Snijd de appel in kleine stukjes.
- 2 Maal de noten.
- 3 Meng de platte kaas met appel, cayennepeper, peper, zout, gemalen nootjes. enkele druppels walnootolie en roze peperbollen.
- 4 Was het witloof en de radicchio.
- 5 Maak een insnijding van 1 cm aan de onderkant. Doe het uiteen in losse bladeren.
- 6 Bedek de bodem van een ronde schotel met slablaadjes. Schik afwisselend het witloof en de radicchio in de vorm van een bloem (met de punten naar buiten toe) op een ronde schotel. Versier het hart met een toefje peterselie.
- 7 Leg met een koffielepel een beetje mengsel op het uiteinde van het roodlof en de witloofbladeren. Dien onmiddellijk op.

Chic 'O Red bloem met garnaalcocktail



Ingredienten voor 15 personen

- * 1 krop sla
- * 100 gram = 6 soeplepels mayonaise met citroen
- * (cayenne)peper
- * zout
- * 50 g Mister ketchup van [Mutti](#)
- * 25 ml Goldlys Belgian whisky
- * Chic 'O Red
- * 200 gram gepelde garnalen
- * toefje peterselie

Werkwijze

salade

- 1 Vul de kom van de slazwierder met water.
- 2 Plaats de mand in de kom met water.
- 3 Doe de buitenste bladeren weg.
- 4 Draai de krop sla om. Neem de stronk vast. Draai de stronk eruit.
- 5 Leg de sla in de mand van de slazwierder.
- 6 Spoel de sla. Neem de mand uit het water.
- 7 Giet het spoelwater weg.
- 8 Zwier droog. Of droog de sla in een propere keukenhanddoek.

Whiskysaus

- 1 Weeg de mayonaise af.
- 2 Meng de tomatenketchup, peper, zout, whisky, onder de mayonaise.
- 3 Meng de garnalen onder de cocktailsaus.
- 4 Was het witlof.
- 5 Maak een insnijding van 1 cm aan de onderkant. Doe het witloof uiteen in losse bladeren.
- 6 Bedek de bodem van een ronde schotel met slablaadjes. Schik de witloofbladeren in de vorm van een bloem (met de punten naar het midden toe) op een ronde schotel. Versier het hart met een toefje peterselie.
- 7 Leg met een koffielepel een beetje mengsel op het uiteinde van de witloofbladeren.

Coca (plaatkoek)



Ingrediënten

- **500 gram** bloem of glutenvrije brood-pizzamix
- **20 gram** verse gist
- **2 eetlepels** olijfolie
- **een halve koffielepel** zout
- **2 en een halve dl** water
- **snuifje** suiker
- **2 soeplepels** witte wijn
- **500 gram** zucchini (=Minipaprika)
- **500 gram** Flandria-uien
- **400 gram** cubetti = Elvea tomatenblokjes met look(**volgens de culinaire wijzer 2007, één van de beste producten in de Spar supermarkt**)
- **een halve koffielepel** zout/ peper uit de molen
- peterselie
- een halve dl olijfolie
- Tabasco of pikante spaghettikruiden

Bereiding

Deeg

Zet alles klaar. Weeg de bloem en de gist af. Meet 2 en een halve dl water af.

Verwarm 2 en een halve dl water in een kleine kookpot tot het lauw is. Voel met je vinger. Doe de gist, een snuifje suiker en een beetje lauw water in een beker. Maak met 2 koffielepels de verse gist vloeibaar.

Zeef de bloem met het zout in een kom.

Maak in het midden een kuiltje.

Giet de vloeibare gist in de kuil. Bestuif het geheel met bloem. Laat 15 minuten rijzen.

Doe de olijfolie, witte wijn en het water erbij.

Kneed goed met de mixer.

Dek het deeg af en laat 20 minuten rusten. Beleg voor plaatkoek

Werkwijze:

Leg een oude krant op het werkblad,

Was de paprika. Prik het kroontje eruit. Snijd door en verwijder de zaadjes. Snijd de paprika eerst in reepjes, dan in stukjes. Dit kan met de keukenrobot.

Leg ze in een kleine kookpot. Zet de paprikastukjes onder water. Breng aan de kook. Laat 1 minuutje doorkoken. Giet ze af door een zeef. Laat er koud water over stromen.

Maal de peterselie fijn met het mes van de keukenrobot. Zet opzij in een kommetje. Pel de ui. Ruim het afval op. Snijd de ui in grote stukken. Snipper de ui met het mes van de keukenrobot fijn.

Meng de tomatenblokjes, de paprikastukjes, de uisnippers en 3 soeplepels gemalen peterselie in de kom van de keukenrobot. Voeg een halve koffielepel zout, 30 draaien van de pepermolen en een beetje tabasco of pikante spaghettikruiden toe. Verwarm de oven voor op 250 °C

Vet 2 bakplaten of de putjes van een flexipan vorm in.

Rol het deeg dun uit. Leg het uitgerolde deeg op de bakplaten.

Of snijd met een klein BP glas cirkels uit het deeg. Bekleed er de putjes van een flexipan vorm mee.

Beleg met tomaten, paprika en ui mengsel. Besprenkel met olijfolie.

Bak de plaatkoek 10 minuten in de warmeluchtoven op 225°-250 °C. Leg 2 paar pannenlappen boven elkaar. Haal de bakplaat of flexipan vorm uit de oven.

multicolor Ratte-aardappelsoep



Dit heb je nodig:

- 1 krop multicolor sla
- 250 g ajuin
- 1 1/2 prei
- 1/8 maatbeker aardappelen
- 1,5 l water
- 3 bouillonblokjes
- 20 g boter
- 3/4 koffielepel zout/peper/chilipoeder/nootmuskaat

Werkwijze:

1 Doe de schil van de ui weg. Snipper de ui fijn met de keukenrobot.

2 Schil de aardappelen & snijd in stukken.

3 Maak de sla schoon

4 Maak de prei schoon: snijd de worteltjes eraf. Doe de vuile bladeren weg. Snijd van het wit naar het groen middendoor, en spoel onder stromend water. Snijd in stukken

5 Smelt een klontje boter in een grote kookpot. Laat de ui hierin glazig worden.

6 voeg de prei, de aardappelen en een beetje water toe. Roer om met een houten lepel. Zet een deksel op de pot. Laat een beetje stoven.

7 Voeg het water en de bouillonblokjes toe. 6 Kruid met peper en zout. Zet een deksel op de pot. Laat een half uursudder.

8 Haal de pan van het fornuis en mix de soep.

9 Zet de kookpot terug op het fornuis.

10 Proef en breng op smaak met een mespunt chilipoeder, nootmuskaat, peper en zout.

Scampo "Bellino"



Hoofdgerecht

Breng in een pannetje water aan de kook. Snijd een kruis in 400 g tomaten. Leg elke tomaat in kokend water. Tel tot 10. Haal de tomaat met een schuimspaan uit het water.

Pel ze.

Pel 1/2 kg (half ontdooide scampi's)

Breng water aan de kook voor de pasta

Snijd 400 g kerstomaatjes in 2

Versnipper 2 teentjes look.

Kook 250 g pasta.

Laat 2 soeplepels boter smelten (niet bruinen).

Leg er de scampo in en laat sudderen tot ze mooi roze zijn. Zet opzij.

Doe de tomaten, look & 28 blaadjes basilicum in de kookpot.

Doe er de scampi's bij. Voeg peper, zout en cayennepeper toe.

Goed omroeren. Voeg de pasta toe.

Geef er MARIANNE, SAUVIGNON BLANC 2006, cuvée l'escapade (wit) of Penfolds Koonunga Hill 2005 Sémillon en Sauvignon blanc, South-Eastern Australia bij

Ratte-aardappeltaart



Ingrediënten voor 4 personen

- * 100 g (restje) gekookte Ratte-aardappel
- * 100 g suiker
- * 1 ei
- * 1 banaan
- * abrikozenjam of afdekgelei
- * 2 koffielepels MIX voor pasteibakkersroom van AVEVE
- * 2 soeplepels koude melk
- * eetpapier

Werkwijze: Verwarm de oven voor op 175°C

Verkruimel (per springvormpje 12 cm) de aardappel met een vork in een kom en voeg de suiker toe

Splits het ei. Doe de dooier bij het deeg en meng alles goed door elkaar.

Klop het eiwit stijf tot je de kom kan omdraaien.

Schep het eiwit met een houten lepel onder het deeg.

Vet de springvormpjes (12 cm) in. Leg eetpapier op de bodem.

Doe het mengsel (8 soeplepels) in de springvormpjes.

Zet de springvormpjes op een bakplaat in de oven.

Bak de taartjes 30 minuten.

Maak de zijkant los met een mes!

Draai het taartje om op een bord.

Ontvorm de taart. Laat ze een beetje afkoelen.

Verwijder de losse bodem met behulp van een pannenkoekenmes.

Laat de taartjes afkoelen.

Maak pasteibakkersroom :Klop hiervoor 2 koffielepels Mix voor pasteibakkersroom van AVEVE met 2 soeplepels koude melk in een maatbeker. Laat even opstijven.

Bedek de taartjes met een laagje pasteibakkersroom.

Leg hierop banaanschijfjes.

Bedek de banaanschijfjes met een laagje opgewarmde abrikozenjam of afdekgelei

