

# Recepten van Eddie Van Maele

## PARFAIT VAN BANAAN.

E.V.M. 9-11-'96

Benodigdheden 12 pers :

2 x 150 g suiker  
ijsroom  
3 bananen  
5 eierdooiers - 5 eiwitten  
6 sinaasappels  
coulis van aardbeien  
1/4 l dubbele room  
geconfecte zeste van orange  
citroen  
fijngehakte pistaches  
gecarameliseerde amandelen  
kirsch

Werkwijze :

- 150g suiker met eiwitten opkloppen tot ruban - fijngesneden zeste toevoegen.  
-meringue italien maken : 150 g suiker + water tot siroop koken  
uitgeperste blaadjes gelatine bijvoegen  
5 eiwitten opgeklopt  
langzaam suikersiroop bijzetten - koud kloppen  
-banaan pletten + citroensap toevoegen  
-room niet te stijf opkloppen - banaanmengsel toevoegen + ruban van eiwitten + meringue  
dooreenspatelen + beetje kirsch.  
-in frigo plaatsen  
-kwartjes appelsien (2 pp) in frigo plaatsen

N.B mag 1 dag voordien klaargemaakt worden

Presentatie :

-in hoog glas op voet coulis van aardbeien gieten  
-bananenmengsel erbovenop - in frigo plaatsen  
-op bananenmengsel bol ijsroom (naar keuze)  
-parfjes appelsien bovenop + fijngehakte pistaches + gecarameliseerde amandelen.

**Apéritief "in the clouds"**  
**Witlof gevuld met zalmousse**  
**Asperges met gerookte zalm**  
**en wittewijnsaus**  
**Nectarine met kiwi-coulis**  
**Garnalensoep**  
**Asperges-mosselen**  
**Meloensoep, 5-vruchtensorbet**  
**Kletsoppen**  
**Appelstrudel**  
**Chocoladesoep**  
**Madeleines**  
**Wafel van soezendeeg**  
**Parfait van banaan**

Greet Lybaert (Diëtiste)  
Polenstraat 169a  
9940 Sleidinge  
tel: 09/357 60 86  
fax: 09/357 78 35



# Cocktail “in the clouds”



1 Zet het keukengerei  
klaar:  
maatbeker  
maatbeker 2 l met deksel  
citruspers  
9 champagneglazen

Boodschappenlijstje  
1 fles Mandarin Napoleon  
1 fles Gin  
1 fles Amaretto di  
Saronno  
9 mandarijnen  
1 fles Champagne





# Cocktail “in the clouds”



## Werkwijze:

- 1 Meet de verschillende dranken af. Meng ze in een maatbeker van 2l.
- 2 Pers de mandarijntjes uit. Giet het sap in de maatbeker.
- 3 Dek de maatbeker af en plaats in de koelkast.

Dit heb je nodig:  
voor 9 personen:  
375 ml Mandarin Napoleon  
125 ml Gin  
125 ml Amaretto di Saronno  
250 ml sap van 9 mandarijnen  
375 ml Champagne



# Cocktail “in the clouds”

Dit heb je nodig:

Dien op  
1 Vul de glazen 2/3 met het  
mengsel.  
2 Vul de glazen aan met  
champagne.



Men kan de nog lege glazen enkele  
minuten in de diepvries plaatsen, om  
een koele aanslag te bekomen.



# Witloof gevuld met zalmousse



## Zet het keukengerei klaar:

moulinette  
kookpot 30 l met deksel  
grote kookpot met deksel  
houten lepel  
mixer met kloppers  
maatbeker  
plankje  
scherp mes  
sauslepel  
pepermolen  
potje om ei te splitsen  
aluminiumfolie  
vergiet  
kookpot voor bain-marie  
koffielepel  
klopper  
2 x zeef  
citruspers

2 vorken  
bakplaat  
pannenlappen  
keukenhanddoek

## Boodschappenlijstje

### voor 14 personen:

14 mooie dikke stronken witloof  
1 pak zout, peperbollen  
2 pakjes boter  
1 brickje room van 2 dl  
1 brickje room van 2,5 dl  
6 eieren  
een halve kg verse zalmfilet  
100 gram gerookte zalm  
verse basilicum, verse kervel  
verse bieslook  
1 citroen, maïzena roux  
stokbrood of puree

# De zalmousse



## Werkwijze:

6 Meet de room af.

7 Splits de eieren.

8 **Cutter** de zalm met de eiwitten

9 Voeg zout en peper toe

10 Roer er beetje bij beetje  
anderhalve dl room onder.

**De mousse moet stevig zijn.**

**Pas de hoeveelheid room aan.**

11 Proef.

Breng de zalmousse op smaak met peper en zout.

## Dit heb je nodig:

anderhalve à 2 dl room

2 eiwitten

zout

peper

een halve kg verse zalmfilet

100 gram gerookte zalm

# Gestoofd witloof



## Zet het buffet klaar:

- 1** Maak het witloof schoon. Was het witloof. Snijd een dun laagje van het uiteinde af.
- 2** Beboter een kookpot. Leg het witloof erin. Doe er zout en peper op. Doe de kookpot halfvol met water. Dek af met aluminiumfolie. Laat het witloof op het vuur sudderen tot het beetgaar is.
- 3** Zet een vergiet boven een kookpot. Doe het witloof in het vergiet.
- 4** Meet 3 dl sap af.

Dit heb je nodig:  
**voor 14 personen:**

14 mooie dikke stronken witloof  
een halve koffielepel zout  
peper  
boter

# Gevuld witloof



## Werkwijze:

- 11 Verwarm de oven voor op 180°C.
- 12 **Leg het witlof op een keukenhanddoek.** Snijd het koude witloof in de lengte in 2. **Maar niet doorsnijden, zodanig dat het witloof aan elkaar blijft, als men het openlegt.**
- 13 Leg het witloof open.
- 14 Haal er met een scherp mes aan de wortelkant de harde kern uit.
- 15 Leg op een kant van het witloof een grote lepel zalmousse.
- 16 Leg de andere kant van het witloof er bovenop, zodat je terug een witloofpijl bekomt. **Druk goed aan. Snijd het uiteinde eraf.**
- 17 Leg elke gevulde pijl witloof op een stuk aluminiumfolie.
- 18 Maak er een rolletje van. Span het niet te hard aan.
- 19 Leg de rolletjes op een bakplaat.
- 20 Bak de rolletjes ongeveer 20 minuten in de oven.

*Dit heb je nodig:  
het gestoofd witloof  
aluminiumfolie*

# De saus



## voor witloof gevuld met zalm-mousse:

**23** Vul een kookpot met water tot de kookpot voor de saus er kan in dobberen. Breng het water aan de kook.

**24** Meet de room af.

**25** Laat 3 dl sap van witloof en 3 dl room zachtjes koken. **(Niet lang!)**

**26** Zeef de saus. Laat nog eventjes verdampen. Binden.

**27** Werk de saus op met klontjes slappe boter.

**28** Pers de citroen uit.

**29** Breng de saus op smaak met het citroensap, peper en anderhalve koffielepel zout. **LAAT DE SAUS NIET MEER KOKEN !** Houd de saus warm op bain marie.

**Dien op:30** Schep eerst saus op het bord.

**31** Snijd de witloofstronkjes schuin in 2. Leg ze naast elkaar op het bord.

**32** Leg er een blaadje basilicum, een kervelpukje en bieslook naast.

**33** Dien op met stokbrood of puree.

Dit heb je nodig:

3 dl sap van witloof

1 citroen

3 dl room

250 gram slappe boter

1,5 koffielepel zout, peper  
basilicum, kervel, bieslook

maïzena roux

Verder/ stokbrood of puree



# Asperges met witte wijnsaus en gerookte zalm of Ganda ham



## 1 Zet het keukengerei klaar:

dunschiller of aspergemachine  
vuilniszakje  
kookpot of eierkoker  
stoomkoker  
kookpot  
kookpot voor bain-marie  
soeplepels  
klopper  
bord  
maatbeker  
zeef  
kurkentrekker  
citruspers

## Boodschappenlijstje voor 4 personen:

1 kg asperges  
6 eieren  
1 bos peterselie/ 1 netje sjalotten  
3 x 75 gram croutons  
200 gram gerookte spekblokjes  
3-4 personen gerookte zalm met de  
hand gesneden  
of ganda ham  
1 pakje boter / 2,5 dl room  
1 fles droge witte wijn  
cayennepeper/zout  
1 citroen

vork of aardappelstamper  
keukenrobot (moulinette)  
plank  
broodmes/pank/kom?  
grote bakpan of wokpan  
sauslepel



# Asperges met witte wijnsaus en gerookte zalm of Ganda ham



## 2 Hardgekookte eieren.

Kook 1 ei per persoon.

## 3 Gestoomde asperges

### Werkwijze

1 Schil de asperges met een dunschiller: begin voorbij de top en schil naar het uiteinde toe. Breek de verharde uiteinden af.

Dit heb je nodig:  
1 kg asperges  
4 eieren

2 Verdeel ze over 2 stoomkorven.

3 Vul de basis van de stoomkoker tot maximum waterniveau met koud water.

4 Plaats de met asperges gevulde stoomkorf op de lekschaal.

5 Strooi zout over de asperges.

6 Plaats het deksel op de stoomkorf.

7 Steek de stekker in het stopcontact

8 Stel de timer in op 40 minuten.



# Asperges met witte wijnsaus en gerookte zalm of Ganda ham



## 4 Witte wijnsaus bij de asperges

### Werkwijze:

*Open de fles wijn: -Snijdt met het lipje, dat zich een de zijkant bevindt, het loodje door. -Neem het loodje boven de kurk weg. -Draai de kurkentrekker in de de kurk. -Trek de kurk eruit. -Giet een klein beetje wijn in een glas. Proef of de wijn geen kurksmaak heeft.*

*Meet de wijn af. Weeg de boter af. Vul een kookpot met water tot de kookpot voor de saus er kan in dobberen. Breng het water aan de kook.*

Pel de sjalotten. Snijd elke sjalot in 6 stukken.

Smelt een halve soeplepel boter in een kleine kookpot.

Laat de stukken sjalot erin uitzweten.

Voeg 2 en een halve dl droge witte wijn toe. Laat dit sudderen tot de wijn voor de helft ingekookt is.

Zet de bovenste stoomkorf af de steamer. Meet 60 ml + ½ klp stoomvocht uit lekschaal af. Voeg 60 ml + ½ klp stoomvocht van de asperges toe. Laat inkoken. Voeg 2 en een halve dl room toe, en laat even doorkoken. Giet dit door een zeef. Kruid met cayennepeper en 6 gram zout. Bind de saus met witte maïzena express. Werk de saus op met 50 gram boter.

Pers de citroen uit. Breng de saus op smaak met 2 soeplepels citroensap. De saus mag zeker niet zuur zijn! **LAAT DE SAUS NIET MEER KOKEN !** Houd de saus warm op bain - marie.

Dit heb je nodig:  
voor 4 personen:

2 + een halve sjalot  
12,5 gram boter  
3 dl+ 2 1/2 klp droge witte wijn  
2,5 dl room  
cayennepeper/6 gram zout  
2 soeplepels citroensap  
50 gram boter  
maïzenaexpress



# Asperges met witte wijnsaus en gerookte zalm of Ganda ham



Werkwijze voor de garnituur bij de asperges:

## 5 Mimosa van ei

Pel de eieren.

Plet 4 hard gekookte eieren met een vork of een aardappelstamper. Maal de peterselie fijn.

Meng de geplette eieren met gemalen peterselie.

Dit heb je nodig:  
**voor 4 personen:**

3 x 75 gram croutons  
200 gram gerookte spekblokjes  
3-4 personen gerookte zalm met de hand gesneden of ganda ham

Peterselie

## 6 Roosjes van gerookte zalm

## 7 Broodkorstjes met spek

Bak 200 gram spekblokjes zonder vetstof in een bakpan of wokpan. Doe er 3 maal 75 gram broodkorstjes bij. Laat opwarmen.



# Nectarine met kiwi-coulis



## Zet het keukengerie klaar:

bord  
vork  
weegschaal  
doosje om bloemsuiker af te wegen  
maatbeker  
kleine kookpot  
aardappelmes  
houten lepel  
citruspers  
bakplaat

## Boodschappenlijstje

### Voor 6 personen:

6 nectarines  
1 pakje boter  
1 pak bloemsuiker  
2 kiwi's  
1 pak kristalsuiker  
1 citroen

### Voor de afwerking:

aardbeien  
300 gram kersen  
1 blaadje citroen-  
melisse per persoon



# Nectarine met kiwi-coulis



## Werkwijze:

**1** Plet de bloedsuiker en de boter met een vork.

**2** Snijd de nectarine bovenaan in kruisvorm in.

**3** Vul de insnijdingen met de gemengde boter.

**4** Verwarm het water met de kristalsuiker.

**5** Wanneer de suiker opgelost is, plet je met een vork de geschilde kiwi beetje bij beetje met het suikerwater Niet zeven.

**6** Voeg het citroensap toe.

**7** Plaats de nectarinen op een ingevette bakplaat.

**8** Bak 10 minuten in een oven op 200°C.

## Opdiene:

Verdeel de coulis over de borden.

Plaats de warme nectarine in het midden.

Strooi er met behulp van een bloedsuikerzeef een beetje bloedsuiker over.

Versier met een blaadje citroenmelisse.

Leg er op elk bord 1 in een waaier gesneden aarbei en kersen rond.

Tip: Met vanille - of sinaasappels erbij is dit gerecht nog heerlijker!

Dit heb je nodig:

## voor 6 personen:

6 nectarines  
40 gram boter  
20 gram bloedsuiker  
2 kiwi's

100 ml water  
100 gram kristalsuiker  
sap van 3/4 citroen

Voor de afwerking:  
bloedsuiker  
6 grote aardbeien  
300 gram kersen  
1 blaadje citroenmelisse per  
persoon



# Garnalensoep

## Boodschappenlijstje

- 1 pakje boter
  - 1 fles olijfolie
  - 1 kg ongepelde garnalen
  - ½ kg gepelde garnalen
  - 1 pak prei
  - 3 pijlen witloof
  - netje sjalotten
  - basilicum
  - thijmpoeder
  - 12 tomaten
  - 4 kleine doosjes tomatenpuree
  - 1 l kreeftenbouillon
  - 1 l visfumet
  - 2 flessen droge witte wijn (1,5 l)
  - 2 l room – 4 eierdooiers
- peterselie**

## Zet het keukengerei klaar:

- Kookpot 10l
- Kookpot 5l
- Aardappelmes
- Plank
- Houten lepel
- 2 diepe borden
- Blender
- Zeef
- Neteldoek
- kleine kookpot
- schuimspaan





# Garnalensoep



## Werkwijze:

**1** Zet alles klaar. Ontdooi de vis-en kreeftenbouillon. Open 2 blikjes tomatenpuree.

**2** Pel de sjalotten. Snipper de sjalot fijn.

**3** Maak de prei schoon: snijd de worteltjes eraf. Doe de vuile bladeren weg. Ruim het afval op. Neem het preiwit aan het uiteinde vast. Snijd van het wit, begin onder je vingers, naar het groen middendoor, en spoel onder stromend water. Snijd de prei op een plankje fijn met een aardappelmes of gebruik de keukenmachine.

**4** Was 6 tomaten. Verwijder het kroontje.

Snijd de steelaanzet eruit. Snijd ze door.

**5** Was 12 grote basilicum bladeren.

**6** Laat een klont boter, samen met een scheut olijfolie, smelten in een kookpot van 10 l.

**7** Voeg 1 kg **ongepelde garnalen** toe en laat sudderen. Maak het witloof schoon. Was het witloof. Snijd er met een scherp mes aan de wortelkant 1 cm van de harde kern uit. Snijd 3 stronken witloof op een plank fijn (=in julienne) met een groentemes.

**8** Voeg de prei, het witloof, de sjalot, de tomaten en de basilicum toe. **Laat sudderen.**

**9** Doe er, wanneer de geur inslaat, een snuifje thijmpoeder en 2 blikjes tomatenpuree bij.

**10** Zet het vuur hoog. Voeg, 1 l kreeftenbouillon, 1 l visfumet, 1 l water en 2 flessen wijn toe. Laat 15 minuten koken. (Eventueel afschuimen)

**11** Mix het geheel. Plaats een zeef op een kookpot van 5 l. Wrijf de soep met een houten lepel door de zeef tot je een droge massa bekomt. Leg de droge massa op een bord.

**12** Leg de droge massa beetje bij beetje op een neteldoek. Pers de laatste soep eruit boven de kookpot van 5 l.

Dit heb je nodig:  
**voor 5 liter soep**  
Klont boter+ scheut olijfolie  
1 kg ongepelde garnalen  
3 preien  
3 pijlen witloof  
6 sjalotten  
12 grote bladeren basilicum  
snuifje thijmpoeder  
6 tomaten  
2 kleine doosjes tomatenpuree  
1 l kreeftenbouillon  
1 l visfumet  
1 l water  
2 flessen droge witte wijn (1,5 l)

**Tot hier kan je de soep 1 dag op voorhand bereiden. Laat de soep afkoelen. Zet een deksel op de kookpot en plaats in de koelkast. De bereiding van deze soep neemt 3 uur in beslag!!!**



# Garnalensoep: versiering

Dit heb je nodig:

**Voor de afwerking:**

2 l room – 4 eidooiers

**Voor de versiering:**

6 geconcasseerde tomaten

½ kg gepelde garnalen

peterselie

## Geconcasseerde tomaten:

Breng in een pannetje water aan de kook. Snijd een kruis in 6 tomaten. Leg elke tomaat in kokend water. Tel tot 10. Haal de tomaat met een schuimspaan uit het water.

Pel ze. Snijd de tomaten in 4. Ontdoe ze van de pitjes en snijd in hele kleine stukjes. Doe de stukjes tomaat in een kom.

## Peterselie

Knip de peterselie zonder steeltjes met een schaar klein. Was de peterselie.

Droog met een keukenhanddoek. Maal de peterselie met de keukenmachine of maal de peterselie boven de kom met de peterseliemolen.

## Afwerking.

Splits 4 eieren. Klop de eidooiers los met 180 ml room. Doe 1820 ml room bij de soep. Breng aan de kook. Doe de losgeklopte eidooiers bij de soep. Breng de soep op smaak met zout, peper en cayennepeper. Doe 1 eetlepel tomatenblokjes en 1 eetlepel gepelde garnalen in de borden. Versier met gemalen peterselie. Schep er de soep over.



# Asperges met witte wijnsaus, gerookte zalm & croutons



## 1 Zet het keukengerei klaar:

dunschiller  
kookpot of eierkoker  
aspergekoker  
kookpotje  
kookpot voor bain-marie  
soeplepels  
klopper  
bord  
maatbeker  
maatbeker 1 l  
zeef  
kurkentrekker  
citruspers  
vork of aardappelstamper  
Schaar  
glas/lepel  
plank

(digitale) koffielepel

grote bakpan of wokpan  
sauslepel  
schotelverwarmer  
kookplaat  
aspergetang

## Boodschappenlijstje

### voor 4 personen:

1,5 kg asperges  
6 eieren  
peterselie uit de diepvries  
1 netje sjalotten  
3 x 75 gram croutons  
200 g gerookt spek  
50 g gerookte zalm pp  
maizena  
1 pakje boter  
2,5 dl room  
1 fles droge witte wijn  
cayennepeper/zout  
1 citroen



# Asperges met witte wijnsaus, gerookte zalm & croutons



## 2 Hard gekookte eieren.

Kook 1 ei per persoon: Zet de eieren op in koud water. Breng aan de kook. Reken 10 minuten vanaf het kookpunt voor een hard gekookt ei.

## 3 asperges in de aspergekoker

### Werkwijze:

Neem de korf uit de aspergekoker. Schil de asperges met een dunschiller: begin voorbij de top en schil naar het uiteinde toe. **Breek de verharde uiteinden af.**

Doe het afval + zout in de aspergekoker. *Neem de eieren onmiddellijk uit het water en laat ze "schrikken" door*

*er koud water over te laten stromen & leg ze in koud water. Zet het afval onder water. Breng aan de kook. Leg de asperges in een vochtige handdoek in de koelkast. Giet het afval door een Zeef. Vang Het kookvocht op in een maatbeker van 1l. Vul de aspergekoker met 1 l kookvocht. Laat afkoelen. Plaats in de koelkast.*

**Mimosa van ei:** Pel de eieren onder water. Plet het eiwit & eigeel van 4 hard gekookte eieren apart met een vork of een aardappelstamper. Meng de geplette eieren met peterselie uit de diepvries.

Dit heb je nodig:  
**voor 4 personen:**  
1,3 kg asperges  
4 eieren  
peterselie uit de diepvries



# Asperges met witte wijnsaus, gerookte zalm & croutons



4 Witte wijnsaus bij de asperges

## Werkwijze:

Open de fles wijn:-Snijd met het lipje, dat zich een de zijkant bevindt, het loodje door.-Neem het loodje boven de kurk weg.-Draai de kurkentrekker in de de kurk. -Trek de kurk eruit.-Giet een klein beetje wijn in een glas. Proef of de wijn geen kurksmaak heeft. Meet de wijn af.

Pel de sjalotten. Snijd elke sjalot in 6 stukken. Smelt een halve soeplepel boter in een kleine kookpot. Laat de stukken sjalot erin uitzweten.

Voeg de droge witte wijn toe. Laat dit 10 minuten sudderen tot de wijn voor de helft ingekookt is.

Meet 60 ml + ½ klp kookvocht af. Voeg 60 ml + ½ klp kookvocht van de asperges toe. Laat inkoken. Voeg 250 ml room toe, en laat even doorkoken. Giet dit door een zeef. Kruid met cayennepeper en 6 gram zout. Koel snel af & plaats in de koelkast

Dit heb je nodig:  
voor 4 personen:

2 + een halve sjalot  
12,5 gram boter  
3 dl+ 2 1/2 klp droge witte wijn  
2,5 dl room  
cayennepeper  
6 gram zout



# Asperges met witte wijnsaus, gerookte zalm & croutons



Plaats de asperges in de korf.  
Zet 1/2 uur voor het eten  
in de aspergekoker. Breng het  
kookvocht aan de kook.  
Laat 15 minuten koken

Vul een kookpot met water tot  
de kookpot voor  
de saus er kan in dobberen.  
Breng het water aan de kook.

## 5 Broodkorstjes met spek

Bak 200 g gerookt spek zonder  
vetstof in een hete bakpan of  
wokpan.

Doe er 3 maal 75 gram broodkorstjes bij.  
Laat opwarmen

**Zet de wok op een kookplaat op tafel**

Dit heb je nodig:  
**voor 4 personen:**

3 x 75 gram croutons  
200 g gerookt spek  
50 g gerookte zalm pp  
2 eetlepels maizena  
+ 1 glas water  
2 soeplepels citroensap

50 gram boter

Breng de saus aan de kook. Weeg de 50 g boter af. Bind de saus met maizena. Werk de saus op met 50 gram koude boter in stukjes. Pers de citroen uit. Breng de saus op smaak met 2 soeplepels citroensap. De saus mag zeker niet zuur zijn! **LAAT DE SAUS NIET MEER KOKEN !** Houd de saus warm op bain - marie. Zet met de bain-marie op tafel!

## 6 Gerookte zalm



# Mosselen met Augustijn op Indische wijze

## Zet het keukengerei klaar:

3 plankjes  
3 aardappelmessen  
grote kookpot  
schuimspaan  
kom  
propere handdoek+ zeef  
maatbeker  
keukenwekker  
schaaltjes EVM

## Boodschappenlijstje

- 2 kg mosselen
- netje uien of sjalotten
- 1 appel (golden delicious)
- 4 dl room (2 doosjes)
- boter
- bleekselder
- Curry, peper & zout
- Maïzenaexpress
- peterselie
- 1 Augustijn



# Mosselen met Augustijn op Indische wijze



## Werkwijze:

### Op voorhand:

Was de mosselen in gezouten water.

Reinig & was de selder en snij ze fijn.

Pel & versnipper de ui of sjalot

Doe de mosselen in een pot.

Voeg 3/4 van de groenten & wat boter, 1 Augustijn, peper

& zout toe.

Zet de pot op een hoog vuur. Draai de mosselen regelmatig om met een schuimspaan.

Haal de mosselen uit hun schelp.

Zeef 1/2 l kookvocht door een vochtige neteldoek. Laat 10 minuten inkoken.

Zet het gezeefde vocht op het vuur & voeg de rest van de selder & de ui toe.

Voeg de room & een mespunt curry toe & laat eventjes goed opkoken.

Bind de saus. Warm de mosselen op in de saus.

Schil de appel & snijd in heel kleine blokjes. Voeg deze op het laatste toe aan de saus. Proef & breng op smaak.

Dien op in een klein potje. Versier met gemalen peterselie.  
Geef er een augustijn bij!

## Dit heb je nodig:

- 2 kg mosselen
- 2 uien of sjalotten
- 1 appel (golden delicious)
- 4 dl room (2 doosjes)
- boter
- 2 stengels bleekselder
- Curry, peper & zout
- Maïzenaexpress
- peterselie
- 1 Augustijn

# Meloensoep

**1 Zet het keukengerei klaar:**

messen/plankjes  
8 koffielpels  
citruspers/maatbeker  
cutter  
koffielepel  
mes/ plankje  
Menglepel  
koelkast.

Opdiene  
soepterrine of 15 diepe  
borden  
pepermolen  
Bewaar de boerden in de  
koelkast.  
Pollepel

Boodschappenlijstje  
**voor 15 personen**  
4 meloenen (gallia,  
cavaillon)  
1 citroen  
4 appelsienen  
Riesling (witte wijn)  
4 sneden parma ham  
roze peperbollen  
grof zeezout  
amandelschilfers  
evt suiker



# Meloensoep



## Werkwijze

Ontpit de meloenen. Snijd 1/4 van 1 meloen eerst in dunne schijven & daarna in fijne staafjes. Koel bewaren.

Haal van de rest van de meloenen het vruchtvlees eruit & cutter.

Meng met het citroen- & sinaasappelsap, de wijn en

cutter nog eens.

Kruiden met een paar korrels grof zeezout, evt een beetje suiker.

Ontvet de parmaham en snijd in grove blokjes.

Meng de helft ervan met het meloensap. Laat 3

à 4 uur trekken in de koelkast.

Opdienen in een soepterrine midden op tafel met al de garnituren erom

of leg in elk diep bord: enkele korrels zeezout, enkele roze peperbollen, enkele amandelschilfers, de meloenstaafjes, de andere helft van de Parmaham. Strooi hier peper van de molen over.

Bewaar de borden in de koelkast.

Lepel vlak voor het opdienen het gekoelde meloensap over al de ingrediënten

Dit heb je nodig:

**voor 15 personen**

4 meloenen (gallia, cavailon)

sap van 1 citroen

sap van 4 appelsienen

1/3 l Riesling (witte wijn)

4 sneden parma ham

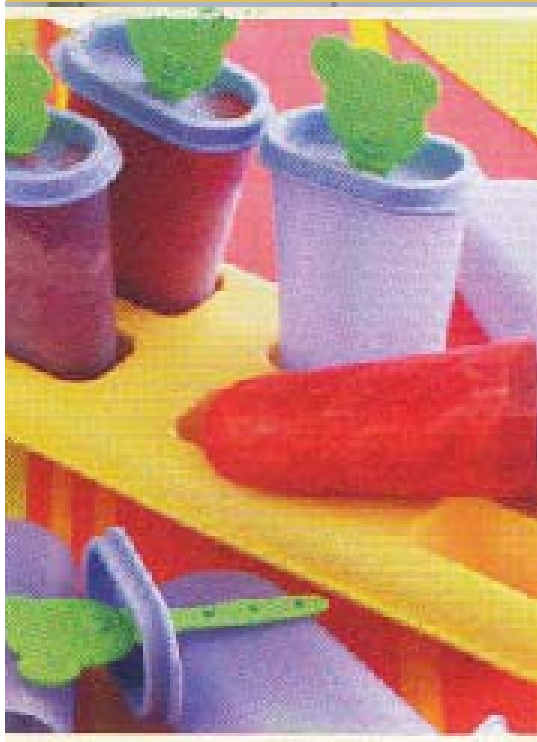
roze peperbollen

grof zeezout

amandelschilfers

evt een beetje suiker

# 5-vruchtensorbet



**1** zet het keukengerei klaar:

Tupperware maatbeker 2l  
Potje om ei te splitsen  
mixer met blender  
aardappelmes  
plankje  
kookpot  
citruspers  
houten lepel  
ijsblokjesvormpjes  
doosje om suiker af te wegen  
weegschaal

Boodschappenlijstje  
voor 12 personen

- \* 150 g aardbeien
- \* 125 g frambozen
- \* 125 g = 1/2 cavaillon
- \* 100 g = 1 kiwi
- \* 4 citroenen.
- \* 1/2 l water
- \* 1/2 citroen



# 5-vruchtensorbet

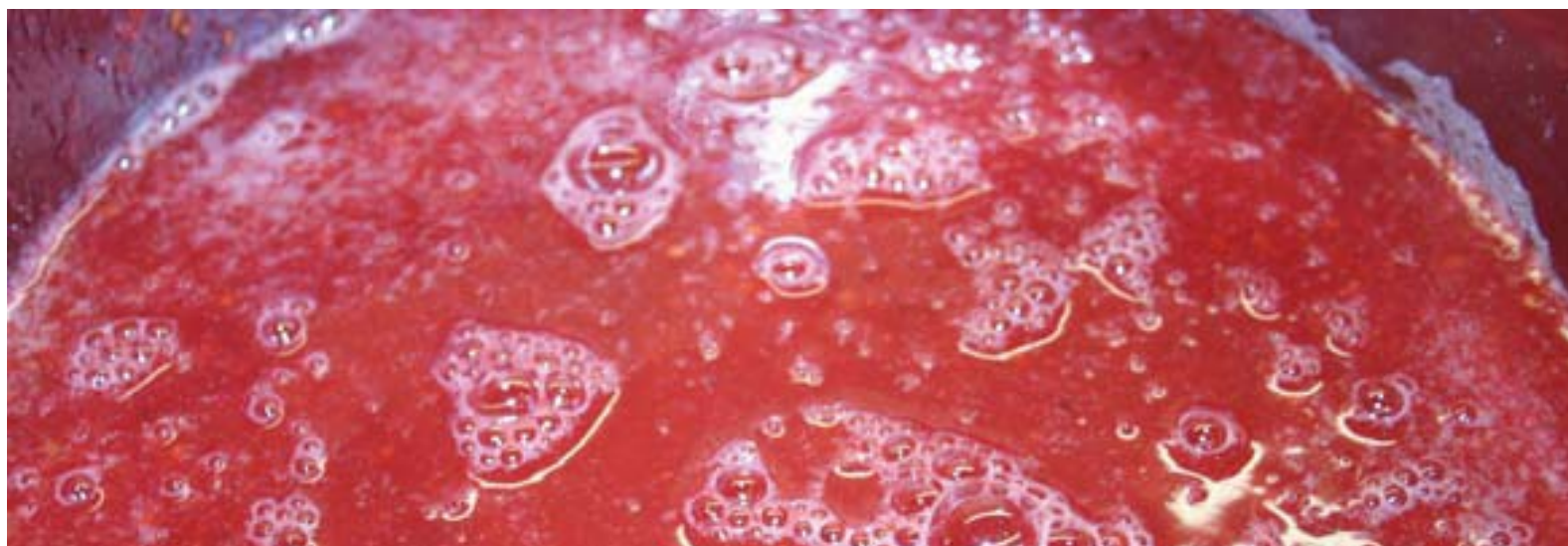
Dit heb je nodig:  
voor 12 personen

## Werkwijze

Mix de aardbeien-frambozen-meloen & kiwi met het sap van 4 citroenen. Maak suikersiroop : Laat 1/2 l water+ 1/2 kg suiker + 1/2 vanillestok + sap van 1/2 appelsien + het sap van 1/2 citroen 10 minuten zwaar doorkoken. Doe het gemixte fruit & suikersiroop in een room-ijsbereider. Meng, laat 45 minuten draaien & giet in vormpjes voor ijslolly's of een kan met deksel. Plaats in de diepvries.

- \* 150 g aardbeien
- \* 125 g frambozen
- \* 125 g = 1/2 cavaillon
- \* 100 g = 1 kiwi
- \* 4 citroenen.
- \* 1/2 l water
- \* 1/2 citroen
- \* 1/2 kg suiker
- \* 1/2 vanillestok
- \* 1/2 appelsien

Dien ijskoud op in kleine glaasjes of schep bolletjes in een fluitglas..



## RECIPES



Categories: ? Imperial kids'kit ? wafel - chocoladecake

find a recipe

Recently added Most viewed Rated the best

## wafel van soezendeeg

## Ingredients

200 ml melk  
20 g vanillesuiker  
100 gram boter  
150 gram zelfrijzende bloem  
5 eierdoelers

Difficulty: Low  
Vegetarian: No  
Hits: 74  
Rating: No votes  
Date added: 29 Mar. 2007  
Author: Mama Greef



## Instructions

Dit deeg maak je in een pannetje klaar. WERKWIJZE: Doe de boter, vanillesuiker, en de melk in een pot. Breng aan de kook. Als het mengsel in de pot gaat koken, haal je het van het vuur en giet je alle bloem er in. ROEREN keer bij. Roer met een houten lepel tot het mengsel glad is, en als een bal van de zijkant loslaat. Laat drogen op het vuur. Laat het mengsel afkoelen tot je je vinger erin kan houden. Splits de eieren. Doe er 1 eidooler bij. Roer er door. Doe er dan de tweede eidooler bij. Weer roeren. Doe er dan de derde eidooler bij. Roeren. Doe er dan de vierde eidooler bij. Roer tot je een diksmeuw'g glanzend deeg krijgt. Terug op & af het vuur zetten (niet meer laten koken). Blijven roeren tot je een droge massa bekomt. Het deeg moet glad zijn. Plaats in de koelkast. Verwarm het wafelijzer voor op stand 1. Vet het in met een borsteltje. Schep met behulp van 2 eetlepels deeg in het wafelijzer. Laat de wafels 5 minuten bakken. Haal de wafels uit het wafelijzer. Laat ze een beetje afkoelen op een rooster. Eet onmiddellijk op.

