

Hoofdgerechten



Macaroni



Werkwijze:

Verwarm de warmeluchtoven voor op 175°C

Breng in een grote pan ruim water aan de kook.

Doe er zout en een scheut olie (tegen overkoken) in.

Giet de macaroni of penne erin. Roer om met een houten lepel. Kijk op de verpakking hoe lang de macaroni of penne moet koken.

Dit heb je nodig:
voor 3-4 personen
300 g gebroken macaroni
zout / olie

10 sneden (=445 gram)
gekookte ham

Snijd de gekookte ham eerst in repen, dan in blokjes. Zet opzij.



Macaroni: kaassaus

Weeg de bloem en de boter af.
Meet de melk af.

Smelt de boter zachtjes in een pan.
Doe er de bloem bij en roer met een garde tot dit gaat borrelen.
Roer al de melk er tegelijk doorheen.
Laat het 1 minuutje doorkoken.
Tijdens het warmen wordt de saus dikker.
Blijf roeren zodat er geen klontjes komen.
Als de saus kookt, zet je het vuur laag en laat je hem pruttelen tot hij dik en romig is.

Voeg 45 draaien van de pepermolen/ een snuifje cayennepeper/een snuifje nootmuskaat en 2 afgestreken koffielepels zout toe. Haal de pan van het vuur. Roer 3/4 van de kaas erbij. Voeg sap van 3/4 citroen toe.
Meng met een houten lepel de blokjes ham onder de saus.
Haal de pan met macaroni of penne van het vuur af. Laat 1 minuut rusten.
Giet de macaroni af. Niet spoelen.
Meng de macaroni onder de saus. Giet in een ovenschotel. Bestrooi met de rest van de kaas & plaats 15' in de oven.

Dit heb je nodig:
voor 3-4 personen
75 g boter
75 g bloem
900 ml melk
100 g gemalen gruyère
sap van 3/4 citroen
peper/ cayennepeper/
nootmuskaat/zout



Gehaktballen

Dit heb je nodig:

voor 4 personen
700 g gehakt
100 g paneermeel
1 ei

Werkwijze:

Meng het paneermeel, (peper & zout) en het ei met de aardappelstamper onder het gehakt.

Maak je handen nat & draai middelgrote balletjes van het gehakt.

Laat een klontje boter bruinen in een bakpan.

Bak de vleesbroodjes langs beide zijden bruin.

Laat de fricandon nog een 1/2 uur op een zacht vuurtje garen.



Schorseneren

Dit heb je nodig:

voor 6 personen
3 bokalen winny
schorseneren (530 g
netto = 320 g uitgelekt)
50 g boter
50 g bloem
200 ml melk
200 ml kookvocht
peper
zout
azijn

Werkwijze

Open de bokaal,
Meet het kookvocht af.
Verwarm de schorseneren.

Maak witte saus:

Smelt de boter in een pan.
Voeg de bloem toe.
Roer tot dit gaat borrelen.
Doe er de melk
+ het kookvocht bij.
Roer tot de saus kookt.
Haal de pan van het vuur.
Breng op smaak met 40 draaien
van de pepermolen,
1 koffielepel zout & 1 soeplepel
azijn.

***Dien op met gebakken
aardappelen.***



Spaghettisaus met...

Dit heb je nodig:

voor 6 personen

3 grote ajuinen

p/z

1 glas water

2 klp maggi kalfsfond

70 g tomatenpuree.

wat rozemarijn

worcestershiresaus

1 teentje knoflook

tijm

1 blik gepelde tomaten(1 l)

1/2 kg gehakt

Werkwijze:

2 Pel de ui. Snijd de ui in grote stukken. Snijd de ui in snippers. Ruim het afval op. Meng de uiensnippers door het gehakt. Bak het vlees (zonder vet). Roer het los met een vork tot er geen roze vlees meer te zien is. Voeg de gepelde tomaten, het water, de kalfsfond & tomatenpuree toe. Doe er zout en kruiden bij en meng alles. Zet een deksel op de pot en laat 30 minuten sudderen.

1 Zet de eieren op in koud water.

Breng aan de kook. Reken 10 minuten vanaf het kookpunt voor een hard gekookt ei. Neem ze onmiddellijk uit het water en laat ze "schrikken" door er koud water over te laten stromen. pel de eieren



...vogelnestjes

Dit heb je nodig:

voor 6 personen

3 eetlepels paneermeel

3 eieren

peper & zout

600 g gehakt

6 hard gekookte eieren

20 g solo

verder: 375 g pasta

Werkwijze:

Verwarm de oven voor op 180°C

Meng 3 eetlepels paneermeel + 3 eieren + peper & zout onder 600 g gehakt.

Bedek 6 hard gekookte eieren met 100 g gehakt. Bol ovaal op in de vorm van een ei.

Bak af in 20 g solo.

Plaats 20 minuten in een oven. Overgiet van tijd tot tijd met braadvocht.

Breng water (1 l/100 g) aan de kook. Voeg olie (tegen overkoken) en zout als het water kookt toe. Doe de pasta in de pot als het water terug kookt, roer en zet een deksel op de pot tot het water terug kookt. Kook 60 g pasta pp beetgaar zonder deksel. (Kijk **op de verpakking** hoelang de pasta moet koken.) Zet de pan van het vuur en laat 1 minuut rusten. Laten uitlekken in een vergiet. **Niet Spoelen. Meng een beetje saus onder de spaghetti**

Snijd de bollen door. Schik ze op een schotel met de doorsnede naar boven.



Pilaff

Werkwijze:

Snijd de varkenssmeden in stukjes

Leg een oude krant op het werkblad,

Neem de wortelen bovenaan vast. Snijd met een dunschiller van boven naar onder het vel eraf. Draai met de wortel.

Snijd de boven- en onderkant eraf met een mes.

Snijd ze in de lengte door. Snijd de 2 helften in de lengte door. Snijd blokjes .

(Snijd de paprika in stukjes of haal de paprikareepjes uit wokgroenten. Blancheer)

Meet 1 l water af voor de rijst.

Breng aan de kook.

Verhit 1 keer GO*TAN HUILE WOK OIL met een klontje boter. Bak de kip beetje bij beetje. (Let op: spat!). Zet opzij.

Dompel de kookbultjes onder in water met 2 bouillonblokjes & in 1 l water.

Laat 10 minuten zachtjes koken.

Verhit GO*TAN HUILE WOK OIL Wok de worteltjes. Voeg de groenten (zonder de kruiden) toe. Roerbak 5 minuten of zet een deksel op de wok & laat 5 minuten sudderen. voeg het vlees toe. Laat nog even doorwarmen.

Neem de kookbultjes met een een vork uit het water & laat uitlekken.

Open de kookbultjes langs de V-inkeping. Giet de rijst uit de kookbultjes. Dien op.

Dit heb je nodig:
voor 3 personen
450 g varkenssmeden
GO*TAN HUILE WOK OIL
+ een klontje boter
300 g wokgroenten (soya-scheuten, paprikareepjes, geraspte wortelen, preiringen, ajuin)
3 worteltjes
2 zakjes Uncle Ben's Langkorrelrijst van 125 g
2 vleesbouillonblokjes
1 l water



Scampi's met pasta



Werkwijze:

Pel 1 kg (half ontdooide) rauwe scampi 's. Leg ze in een kom waarin een rooster ligt.

Leg een deksel op de kom. Plaats deze in de koelkast.

Breng in de pastapot water voor de pasta aan de kook.

Pel het teentje knoflook. Snijd het teentje overlangs open. Neem de groene kiem eruit en snipper het fijn.

Verwarm de wok voor.

Dep de scampi's droog met keukenrol.

Kook 250 g spaghetti of farfalle. Niet spoelen.

Laat 1 soeplepel boter smelten (niet bruinen). Leg er de scampo in en laat sudderen tot ze mooi roze zijn.

Zet opzij. Doe 2 blikken cubetti tomatenblokjes met basilicum in de kookpot. Doe er de knoflook bij. Voeg de scampi's bij de cubetti. Voeg peper, zout en cayennepeper toe. Goed omroeren.

Voeg de pasta toe. **Serveer met een aspergetang & een grote opdienlepel.**

Dit heb je nodig:
voor 4 personen
1 kg scampi 's (van winny of Aldi)
1 teentje knoflook
250 g spaghetti of farfalle = vlinderpasta
1 soeplepel boter
2 blikken cubetti tomatenblokjes met basilicum
peper, zout
cayennepeper



Puree met...



Werkwijze:

kook aardappelen:

Vul een kookpot met water.
Doe er een koffielepel zout in.
Brenghet water aan de kook.
Leg de aardappelen in het kokend water. Zet een deksel op de kookpot. Kook de aardappelen 20 minuten.
Giet ze af en laat even afkoelen.
Meet de melk af.

Weeg de boter af.

Splits de eieren

Brenghet melk aan de kook.

Giet de aardappelen in de passe-vite.

Zet de passe-vite bovenop de kookpot. Draai de aardappelen door de passe-vite.

Meng ze met de kokende melk, boter en eierdooiers.

Roer zeer goed met een houten lepel tot de puree glad wordt.

Brenghet op smaak met zout, peper en muskaatnoot.

Dit heb je nodig:
voor 4-5 personen
600 g-1 kg aardappelen
150 ml Halfvolle melk
zout
muskaatnoot
peper
1 eierdooier
15 gram boter



... spinazie & Weense worstjes

Dit heb je nodig:


voor 4 personen

12 Weense worstjes van
Winy

3 uien / 105 g boter

250 g verse spinazie

3 teentjes knoflook



Pel 3 teentjes knoflook. Snijd het teentje overlans open. Neem de groene kiem eruit en snipper het fijn. Pel 3 uien. Snijd de ui in grote stukken. Snijd de ui in snippers. Ruim het afval op. Smelt 105 g boter. Stoof er 3 fijngesnipperde uien in. Voeg 250 g verse spinazie & de knoflook toe.

Bak de Weense worstjes kort.

Op verzoek probeerde ik aardappelen op te vullen met puree, gemaakt van het binnenste van uitgeholde aardappelen. Daar de aanwezigen dit thuis niet zullen doen, vanwege het tijdrovend werk, was dit niet zo'n goed idee (van Rachel)!

Eerst kookten we nieuwe aardappelen in de schil af en deden de 3 deelnemers hun best om de aardappelen zo mooi mogelijk uit te hollen (Luc was ontgoocheld omdat er een stuk van zijn aardappel brak). Toen we de puree draaien, bleek het dat we veel te weinig aardappelkruid hadden. Dus besloten we om ook de uitgeholde aardappelen in de passe-vite te gooien & Spinaziestoemp te bereiden.



Ovenschotel van gehakt, prei & kaas



Werkwijze:

De prei

Maak de prei schoon: *snijd de worteltjes eraf. Doe de vuile bladeren weg. Neem het wit aan het uiteinde vast. Snijd het wit, begin onder je vingers, naar het groen middendoor*, en spoel onder stromend water.

Snijd het wit van prei fijn met een groentenmes of met de moulinette.

Smelt een klontje boter in een kookpot.

Voeg de preisnippers, 20 draaien van de pepermolen, 1 koffielepel zout en 6 soeplepels melk toe.

Dit heb je nodig:
voor 4-5 personen
600 g kalfsgehakt
2 uien
2 teetjes knoflook
5 preiwitten
klontje boter (12,5 g)
6 soeplepels melk
1 koffielepel zout
peper
70 g gemalen gruyère-
kaas
1 zak Mc Cain My puree

Zet een deksel op de kookpot. Laat 20 minuten stoven.
Giet de prei boven de gootsteen af in een vergiet en laat uitdruipen.
Verwarm de oven voor op 180°C



Ovenschotel van gehakt, prei & kaas



Het gehakt

Pel de teentjes knoflook. Snijd de teentjes knoflook overlangs open.

Neem de groene kiem eruit.

Pers een de teentje knoflook uit boven het vlees.

Haal de geperste look met een mes af de lookpers.

Pel de ui. Snijd de ui in grote stukken. Snijd de ui met het mes van de keukenmachine in snippers. Ruim het afval op.

Meng de uisnippers onder het gehakt.

Bak het vlees (zonder vet).

Roer het los met een vork tot er geen roze vlees meer te zien is.

De ovenschotel:

Beboter een ovenschotel.

Leg onderaan een laag met de helft van de puree.

Laat de prei uitlekken!

Leg daarop het gehakt, de prei Eindig met een laag puree.

Bestrooi met gemalen gruyèrekaas. Plaats de schotel 20 minuten in de oven.

Dit gerecht kan op voorhand gemaakt worden.



Kazakken & mayonaise met...

Dit heb je nodig:

1 eierdooier
1/2 soeplepel mosterd
1,6 g zout
2 à 3 draaien van de
pepermolen
250 ml maïs- of
zonnebloemolie winny
1 soeplepel (dragon)azijn

Werkwijze:

Doe de eierdooiers, azijn, mosterd, peper & zout in een kom.

Voeg beetje bij beetje de olie toe.

Klop met een garde



Stoom de celavita county krieltjes lentedressing 9 minuten in de magnetron op 900 watt . Pel 2 sjalotten & snipper fijn. Smelt een klontje boter en fruit de sjalot. Laat er 1/2 look -& kruidenboter bij bruinen. Voeg de kazakken toe & bak op een hoog vuur.



... worst & appelmoes



Werkwijze:

Doe boter in een bakpan en doorprik de worst vooraleer ze te bakken.

Schil de appels en snijd deze in kleine stukken.

Doe ze in een kookpot van 5l.

Voeg 375 ml water toe.

Laat dit sudderen tot de appels zacht worden.

Voeg van het vuur suiker of canderel toe.

Dit heb je nodig:
voor 16 personen:
20 appels
300g suiker of
20 soeplepels canderel
375 ml water (3/8 l)

Verdeel het overschot in porties & vries in.



