

## Eddy en Martine Veirman

(foto) hadden in het Oost-Vlaamse Sleidinge een succesvolle

©vijftv

dagbladhandel. Eddy had al jaren zijn zinnen op Spanje gezet, maar Martine was nog niet klaar om te verhuizen. Ze had een erg hechte band met haar familie. In 2005 nam het paar dan toch afscheid van België en openden ze een bed-&breakfast nabij Alicante. Bij Martines ouders kwam het vertrek zo hard aan dat ze er in



Martell-sangria

Ik ploos "de keuken van Spanje van Beverly Leblanc" uit en vond dit sangriarecept, waarmee Martine trakteerde voor onze huwelijksverjaardag in [el rais](#)

#### Ingrediënten:

- 750 ml Spaanse rioja
- 100 g suiker
- 50 ml Martell cognac
- (1 perzik)
- 1 limoen
- 2 appelsienen
- 2 citroenen

#### Werkwijze:

**Snijd 1 citroen, 1 sinaasappel en 1/2 limoen in schijfjes en die weer in vieren. Dek af en zet in de koelkast!**

Snijd het citrusfruit in schijfjes en die weer in vieren.

(Snijd de perzik in schijfjes)

Doe de cognac, de citrusvruchten en evt de perzik in een schenkan. Kneus het fruit met een houten lepel. Dek af en zet 2 uur in de koelkast.

Voeg de rioja en de suiker bij de brandewijn. Roer tot alle suiker opgelost is.

Proef en voeg evt nog suiker toe.

Doe het citrusfruit (uit de koelkast) in glazen.

Giet er de sangria en met cognac doordrenkt fruit over.

**koel serveren zonder ijs.**



**uit Smaak 49 van juni -september 2009 (p 39).**

**Dit heb je nodig voor 3 x 200 ml:**

- 100 ml suikersiroop
- 225 ml rode [wijn zonder alcohol](#)
- 100 ml cointreau
- 100 ml sinaasappelsap
- 100 ml soda



citroenlimonade

Naar analogie met limoenwater uit ['t kraaiennest op 13.10.'04](#) for [boys only deel 1](#) maak ik priklimonade van agua limón uit "de keuken van Spanje" van Beverly Leblanc. Hoe dat in zijn werk gaat testte ik uit in [Aalst aan de kook](#), gewapend met het Ketnet doeboek2: Betweters.

### limoenwater voor 10 personen

#### Dit heb je nodig :

- 1 liter water
- 6 limoenen
- 20 klontjes suiker= 100 g

#### Verder:

- een halve limoen
- suiker



#### of citroenlimonade

6 -7 grote citroenen voor 250 ml sap  
200 - 250 g suiker

- 700 ml - **1 l (bruis)water**

#### Verder:

- 2 limoenen of 1 citroen
- ijsblokjes of bakpoeder

#### Werkwijze :

1 Pers de 6 limoenen of **7 citroenen** uit.



2 Doe een bodempje water in een kleine kookpot.

Leg de 20 klontjes of **200 g suiker** erin.

Breng het water aan de kook.

Los de suiker erin op.



3 Meng het suikerwater en het limoensap met 1l water of **het gezeefd citroensap met 700 ml (1 l bruis)water** in een maatbeker van 2 l.



4 Zet een deksel op de maatbeker.  
Plaats in de koelkast.



5 Pers de halve limoen uit en giet het sap in een diep bord.  
Doe de suiker in het andere diep bord.  
Dompel het glas met de rand in het limoensap... ..en daarna in de suiker.



**of**

6 Was de 2 limoenen of **1 citroen**.  
Snijd er op de plank mooie schijven van.  
Maak een insnijding van het midden tot het rand.  
7 Versier de glazen met een schijf ingesneden limoen of citroen en een rietje  
Dien op



Doe een ijsblokje **of niet met bruiswater: 1/4 koffielepeltje bakpoeder in de glazen**. Giet de limoenlimonade in de glazen.



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



### Tomatenbrood

Een maaltijd in Barcelona zonder PA AMB TOMÀQUET vooraf is ondenkbaar. Ik leerde, op één van de mooiste citytrips, hoe ik moet omspringen met het mandje geroosterd brood, de tomaatjes & de teentjes knoflook die we voor de maaltijd (op een terras) geserveerd kregen.

### **Pan Catalan :**

wrijf de boterham (stokbrood) in met look en een halve verse tomaat. Bedruppel met olijfolie.

### **Pan tomatoquèt :**

pan Catalan zonder look

### **variatie:**

Serveer pan con tomate met een schaalje dunne plakjes Serranoham en manchegokaas, en laat de gasten hun eigen broodjes maken.



Chorizo-champignonspiesjes

Foto's: de meest exclusieve KWB kookclub uit het Meetjesland doorbrak vorig jaar een traditie van jaren! Ik liet hen een helper kiezen & hield het Spaans: Pinch(it)os de chorizo y champiñones.

### Dit heb je nodig voor 25 stuks:

- 2 eetlepels olijfolie
- 100 g chorizo in 25 kubusjes van 1 cm
- 25 champignons

### Werkwijze:

1. De zaadlijsten van de Paprika's verwijderen, in 25 stukjes snijden en blancheren.
2. Champignons schoonmaken en steeltjes verwijderen.
3. Verhit olijfolie in een tefal bakpan op een matig vuur.
4. Laat de chorizo 20 seconden bakken.
5. Voeg de champignons toe. Laat 1 à 2 minuten meebakken tot ze bruin verkleuren.



Rijg een stukje groene paprika,  
een blokje chorizo  
en een champignonhoedje op een houten prikker.  
Serveer warm  
of op kamertemperatuur



Duo van buffetsalade

Ik zat vorig jaar op een terras in [Murcia](#), had zin in een slaatje en wilde ENSALADILLA RUSA van de kaart bestellen. Toen zei mijn man: " Kijk die mensen zijn ervan aan het eten, het is niet wat jij je ervan voorstelt". Gisteren werd het ook aan de tapasbar in een restaurant verkocht. Eddy legde in [el rais](#) uit dat de basis voor Russische salade met tonijn in "Heerlijk Spaans", dat Koen Crucke signeerde, aardappelen is.



Pasta- & aardappelsalade met cocktailworstjes, gezien op avs, bracht mij op op het idee om voor een lunchpakket of [picknick](#) krab-[aardappelsalade](#) met mimosa van ei op te splitsen in 2 recepten: Tartaar-aardappelsalade met knacki & whiskysaus-spirellisalade met tonijn.

**Soubry plop kids pastasalade met tonijn & cocktailsaus in de brooddoos.**

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

- 3 spl mayonaise met citroen
- 1 eetlepel room
- Worcestersaus- mespunt cayennepeper
- zout- 1 spl ketchup-1/2 spl whisky
- 1 blikje van 250g =185 g tonijn (uitgelekt)
- 400 g soubry kids pasta

**Werkwijze :**

Breng **4 l** water (1l/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 de pasta 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. **Spoel** met koud water.



- 1 Klop de room licht stijf.
- 2 Meng tomatenketchup, peper, zout, whisky, en 1 spl room onder 3 spl mayonaise. Breng op smaak met worcestershiresaus
- 3 Meng de tonijn onder de cocktailsaus
- 4 Meng de tonijn met cocktailsaus voorzichtig door de pasta.

### Aardappelsalade met [knacki worsten](#)

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

- 8 knacki original
- 8 aardappelen-zout
- 1 bussel lente-uitjes
- Tartaarsaus :
  
- 300 ml Amora mayonaise
- 1 heel fijn gesneden sjalot & 3 spl bieslook
- 3 spl heel fijn gehakte peterselie
- (iets minder dan de rest) met moulinette gemalen kervel
- **evt.** citroensap

Gibiene: idem + fijn gesneden kappertjes, 4 spl in blokjes gesneden augurkjes & (met een mes) apart gehakt wit en dooier van 3 hard gekookte eieren

#### Gekookte aardappelen:

##### Werkwijze :

- 1 Leg een oude krant op het werkblad. Schil de aardappelen. Leg ze in een vergiet.
- 2 Snijd ze in 4 stukken. Zet het vergiet op een bord. Spoel ze.
- 3 Vul een kookpot tot de helft met water.
- 4 Doe er een koffielepel zout in.
- 5 Breng het water aan de kook.
- 6 Leg de aardappelen in het kokend water. Zet een deksel op de kookpot. Kook de aardappelen 20'.
- 7 Zet een vergiet in de gootsteen. Giet de aardappelen in het vergiet.
- 8 Laat ze afkoelen. Snijd de aardappelen in blokjes.
- 9 Doe de aardappelen in een kom.

#### Gibienne

##### werkwijze:

Kook de eieren hard met de Tristar eierkoker. Laat de eieren schrikken door te spoelen met koud water .

Pel de eieren.

Hak (met een mes) wit en dooier van 2 hard gekookte eieren apart.

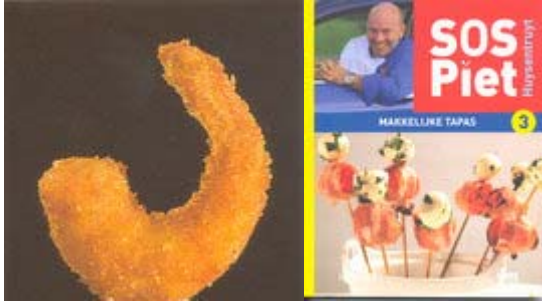
Hak de peterselie.

Meng de ingrediënten voor tartaar met fijn gesneden kappertjes, 4 spl in blokjes gesneden

augurkjes & mimosa van 3 hard gekookte eieren

Snijdt de worstjes in schijfjes

Meng de aardappelen, worstjes, gesnipperde lente-uitjes & gibiene door elkaar.



Tempura van Sergio & aioli

\*Gebakken mosselen

Scampi fritti wordt in "de keuken van Spanje" in bloem gewenteld, en met het beslag "zonder ei" voor pescadito frito wordt niets gedaan.

In "Het Nieuwsblad Magazine" deed Sergio niets met de bloem!

Wijntip: Wit, Pinot blanc 2007, Collection privée, Cave d'Ingersheim van bij Delhaize.

**Dit heb je nodig voor 3 personen:**

15 scampi's

75 - **94,5 g** (zelfrijzende) **bloem**

snuifje zout

snuifje suiker

**90-129 ml water + 4,5 g verse gist**

~~12 ml olijfolie~~

frituurvet

bloem

zout

paprikapoeder

peper

voor de versiering: peterselie-citroenpartjes

**Zo ga je te werk voor het deeg:**

Zeef het bakmeel met het zout in een kom.

Maak in het midden een kuiltje.

Voeg beetje bij beetje de in het water opgeloste gist ~~& olie~~ toe.

Roer met een houten lepel tot je een glad beslag bekomt.

Laat 1/4 uur rusten op kamertemperatuur.

Zet afgedekt in de koelkast tot gebruik.

De frituur verhitten op **180-190C**.

Pel de scampi's.

Meng de bloem met het zout/peper en paprikapoeder.

Wentel de scampi's door de bloem.

Laat het mandje in de olie zakken.

Wentel ze door het deeg in en laat ze in het vet glijden.

Draai de scampi's na 45 seconden met een schuimspaan om, tot ze goudbruin van kleur zijn en naar de oppervlakte komen.

De scampi's met een schuimspaan uit het vet nemen en op keukenpapier laten uitlekken.

Bestrooi met zout.



Onmiddellijk opeten met **175 ml lookmayonaise!**

Pureer 1,5 à 2 grote knoflooktenen (of meer) met zeezout.

1 eierdooier  
1/4 koffielepel zout  
1,5 draai van de pepermolen  
150 ml olijfolie  
1/4 koffielepel citroensap



Doe de volgende ingrediënten in deze volgorde in een hoge pot voor tartaarsaus. Zet de staafmixer op het ei en de mosterd en haal langzaam omhoog voor dressing, [Amerikaanse Caesar salad](#), salsa verde & remouladesaus op basis van mayonaise uit de perfecte keukenagenda:



2 eierdooiers

(1 ei)  
1 koffielepel mosterd  
1/2 koffielepel zout  
3 draaien van de pepermolen  
350 ml arachide-olie  
4 koffielepels azijn



**Voor tartaarsaus:**

Peterselie hakken met een mes (niet knippen met een schaar)

kappertjes en gehakt hard gekookt ei (voor de smeugheid) toevoegen.

### **Ansjovismayonaise**

Doe de volgende ingrediënten in deze volgorde in een hoge pot. Zet de staafmixer op het ei en de mosterd en haal langzaam omhoog



1 ei (voor de binding)

1 eetlepel mosterd  
ansjovis (naar smaak)  
1 à 2 el worcesteshiresaus  
snuifje zout/peper  
400 ml arachide-olie/100 ml olijfolie (voor de pit)  
1 à 2 eetlepels citroensap  
90 ml water



**Salsa verde:** vers gekuiste peterselie & blaadjes basilicum (die op mag) plukken  
+ kappertjes & augurkjes  
mosterd  
olijfolie = basis (zorgen dat het een saus is!)  
cutteren tot een groene saus  
+ (cider)azijn & zout  
cutter nog eens, voeg olijfolie toe!



### Lekkere Spaanse kazakken

Toen ik vorig jaar papas arrug(u)adas at ik als tapas bij LA CORBATA, wat niet meer bestaat in Orihuela, vertelde ik dat ik 1 kg krielaardappeltjes = 24 voor 16 personen of 3 zakjes rode pomvit voor 16 personen in de schil (tot mei) eet met manchegokaas, jamon Ibérico & aubergines.

Ik kreeg deze tip van Dirk: geef er roerei bij. Ik vond in "Het Nieuwsblad Magazine" dat je aan violette aardappelen of vitelot enkele druppels azijn moet toevoegen & in de schil koken, anders trekken de paarse kazakken wit!

### Dit heb je nodig :

- 300 g krielaardappelen
- 21g zeezout

### Werkwijze

1. ~~Was de aardappelen~~
2. ~~Wrijf ze droog met een schotelvod.~~ Gekookte aardappelen
3. Vul een kookpot met **veel** water. Doe er het zeezout (& enkele druppels azijn) in.
4. Breng het water aan de kook.
5. Leg de aardappelen in het kokend water.  
**Leg een keukenhanddoek op de aardappelen.**  
Zet een deksel op de kookpot  
Kook de aardappelen 20 minuten.
6. Giet ze af (ze waren na 15 ' uitgekookt!).



**Laat de handdoek een beetje afkoelen!**



**Wring de keukenhanddoek uit boven de aardappelen.**



*(En nu zwemmen ze weer!)*



Serveer met sambal oelek en **een grote pint bier???**

### **Mojosaus**

Zet 40 g broodkruim onder water.

Laat 5' weken.

Wring uit.

Wrijf 2 grote tenen look + 1/4 koffielepel zout in een vijzel.

Mix met 1+1/2 eetlepel paprikapoeder, 1 eetlepel komijn, 5 eetlepels olijfolie, 2 piementos en 2 eetlepels rode wijnazijn in een blender.



Supertomatensaus met pit!!!

Bolognese met rouille van Peter Goossens illustreerde ik met foto's van paprikacoulis uit "de keuken van Spanje" door Beverly Leblanc. Ik heb meer afwas dan mijn dochter voor pikante penny.

### Dit heb je nodig voor 2 personen:

- 2 eetlepels olijfolie
  - 5 grote tenen knoflook
  - 70 g gepelde sjalot
  - 800 g tomaten in blik+ mespunt pili-pili
  - 1 dun reepje vers geraspte sinaasappelschil
  - 1 koffielepel (zee)zout & (cayenne)peper
  - 1 eetlepel PH rundbouillon
- \*\*\*
- 230 g gehakt  
140 g penne  
40 g parmezaan

### Werkwijze:

1. Pel de sjalot  
Pel de tenen **look**  
**(Snijd door, haal de kiem eruit & ruik of hij niet muf is!)**



Versnipper de sjalot.



2. Verhit de olijfolie op stand 7.



3. Haal 2 schilletjes van een sinaasappel met een dunschiller



4. Fruit de sjalot.



5. **Pers** de look uit boven de pot

1. Voeg de tomaten,



sinaasappelschil,



2. 15 draaien peper



een mespunt caeyennepeper  
& 1 koffielepel zeezout toe.



3. **+ 1 eetlepel vleesbouillon  
& mespunt pili-pili**



Laat 15 minuten sudderen **ZONDER DEKSEL** op stand 4.



Breng 1,4 l water aan de kook in een **kookpot met 2 oren!**



**Bak het gehakt rul.**



Kook de penne 6'. Laat 1' rusten.



Giet af en schud.

Meng de pasta, het gehakt  
+ afgeblust aanbaksel onder de saus.



Bestrooi op het bord met parmezaan.



**Smakelijk!**



Albondigas met paprikacoulis

Ik verbeterde rouille van Peter Goossens voor superlekkere albondigas con guisantes (uit "de keuken van Spanje" van Beverly Leblanc) waarmee ik 2 uur zoet ben. Ik verdubbelde de ingrediënten van erwten met gehaktballen voor 6 p en constateerde dat mijn passe-vite niet past op een kookpot van 5 l!

**dien op met 250 g frieten pp.**

**Dit heb je nodig voor 3 personen (350 ml saus):**

- 2 eetlepels olijfolie
  - 5 grote tenen knoflook
  - 70 g gepelde sjalot
  - 2 rode paprika's
  - 1/2 kg rijpe tomaten + mespunt pili-pili
  - 1 dun reepje vers geraspte sinaasappelschil
  - 1 koffielepel zeezout
  - 1 eetlepel PH rundbouillon
- \*\*\*
- 1,5 grote ui  
600 g gehakt (650 g voor 4 personen)  
82,5 g broodkruim van 3/4 klein brood (het kruim van 1 klein brood is voldoende voor 6 p)  
1 ei  
37,5 g peterselie uit de diepvries  
zout  
peper  
**verder:** 1 ui  
olijfolie  
100 g erwten uit de diepvries  
1 eetlepel maizena plus + 1/2 glas water

**Werkwijze:**



1. **16.45 u** : Pel de sjalot & teentjes look



en versnipper.



2. Verwijder de zaadlijsten van de paprika's.



Halveer en snijd in stukken.



3. Verhit de olijfolie op stand 7.



4. Haal 2 schilletjes van een sinaasappel met een dunschiller



5. Fruit de sjalot.



6. Voeg look & paprika's toe.



7. Laat 10 minuten **zonder deksel** stoven op stand 4, totdat de paprika's zacht zijn, maar niet bruin!



Halveer de tomaten.



8. Voeg de tomaten,



sinaasappelschil,



9. 15 draaien peper



& 1 koffielepel zeezout toe.



10. + 1 eetlepel vleesbouillon & mespunt pili-pili



Laat 45 minuten sudderen **ZONDER DEKSEL.**



**Pel 1.5 ui en rasp hem. Zet het Tupperware raspaardje op een plateautje.**



**Meng in de kom van de weegschaal:**

- **600 g gehakt**



- **1,5 geraspte uien**



- **82,5 g geplukt broodkruim van 3/4 klein brood**



- 1 ei



- Weeg 37,5 g peterselie uit de diepvries of geciseleerde basilicum



- 15 draaien zout/



15 draaien peper



**17.30u: Zet 20 minuten in de koelkast.**



Opruimen!

**Pel 1 ajuin**



**& snijd in ringen.**



1. Maak je handen nat. Draai 16 balletjes. Was de kom af.



Giet de saus eerst in een roerzeef boven de kom van de weegschaal. Draai de saus door de roerzeef boven dezelfde kookpot.



2. Verhit olijfolie op stand 6.



Bak de balletjes 5 minuten langs elke kant op stand 4. Doe de balletjes bij de saus.



3. Fruit de uienringen 5 minuten in dezelfde pan.



4. Doe de ui + losgeroerd aanbaksel bij de paprika-tomatensaus



**(Tot hier werk ik op voorhand, Afwas!)**

**18.15 u: Verwarm de frituurketel voor en breng de saus al roerend aan de kook op stand 7.**

5. Zet een deksel op de pot. Laat 20 minuten sudderen op stand 4.
6. Voeg **100g doperwten uit de diepvries** toe.



7. Laat 7 à 10 minuten sudderen op stand 4!  
Bind.  
Breng op smaak met 15 draaien peper



**Bak de frietjes!**



crema catalana met whisky

Ik vond in "de keuken van Spanje" van Beverly Leblanc, dat crema catalana 12 uur op voorhand bereid wordt. **Catalaanse room, stap voor stap**

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

- 1 citroen
- een half kaneelpijpje
- 1 eetlepel puddingpoeder vanille
- 1/2 liter melk + 1/2 liter room
- 200 gram (bruine riet) suiker
- 4 eieren

### **Werkwijze:**

- 1 Weeg 150 gram suiker af. Doe de melk en de room in een kookpot. Rasp de halve citroen
- 2 Splits de eieren.
- 3 Klop de eierdooiers met 150 gram suiker tot een schuimig mengsel. Voeg puddingpoeder, het kaneelpijpje, de geraspte citroenschil en de melk toe.
- 4 Verwarm het geheel al roerend tot de room dikker begint te worden.
- 5 Neem de kookpot van het fornuis. Neem het kaneelpijpje eruit.
- 6 Verdeel de room over 4 vuurvaste schaaltes.
- 7 Laat de room afkoelen. Plaats hem in de koelkast.

### **Opdienen**

Verwarm de grill van de oven voor. Strooi voor het opdienen de rest van de suiker erover. Zet de schaaltes kort onder de grill tot de suiker gekaramelliseerd is.

### **Werkwijze**

- 1 Weeg de suiker af. Meet de melk af. Verwarm de oven voor op 100°C.
- 2 Splits de eieren.
- 3 Klop de eierdooiers met de suiker tot een schuimig mengsel.
- 4 Meng de melk met de room. Giet het melk-roommengsel over het eibeslag.
- 5 Leg in elk vuurvast schaaltesje 1 makaron. Verdeel de room over de vuurvaste schaaltesjes. Bak 30 minuten op 100°C Laat de room afkoelen.

**Geef er op een whiskymenu Dewar's 18 year old Founders Reserve Blended whisky, Central Highlands, Scotland, 43% vol. alc bij**



Flan karamel

Crème brûlée à l'orange, die ik at bij [www.ROUGE-PASSION.EU](http://www.ROUGE-PASSION.EU) vond ik in "de keuken van Spanje" van Beverly Leblanc.

Crema catalana wordt niet in de oven gebakken, maar 12 u op voorhand bereid, zoals in "Heerlijk Spaans" dat Koen Crucke signeerde.

### Dit heb je nodig voor 6 personen:

- 1/2l volle melk
- 1 vanillestokje
- rasp van 1/2 sinaasappel
- 3 eieren +2 eierdooiers
- 100 g suiker

### Werkwijze:

Snijdt het vanille stokje open en schraap de zaadjes eruit. Breng de melk + sinaasappelschil+ het vanillestokje aan de kook.

Roer er de suiker doorheen.

Laat 10 à 30' trekken.

Splits 2 eieren.

Klop de eieren + dooiers los.

Roer de eieren bij de melk. ZEEF.



karamel

### Dit heb je nodig:

- 75 g suiker
- 60 ml water (4 eetlepels)
- sap van 1/2 sinaasappel
- **verder:** boter om in te vetten.

### Werkwijze:

Los de suiker op in het water op een matig vuur (stand 9).

**Roer !**

Laat dan **15 minuten?** koken ZONDER TE ROEREN totdat de karamel diep goudbruin kleurt.

Haal de pan onmiddellijk van het vuur & voeg sinaasappelsap toe totdat de vloeistof niet meer kookt.

Vet soufflépotjes of ovenschaaltjes in.

Verdeel de karamelsaus onmiddellijk over 6 ovenschaaltjes.

Draai rond zodat de hele bodem bedekt is. **Laat het 5' hard worden.**

Verwarm de warmeluchtoven op 150°C

Verdeel het ei-mengsel over de schaaltes.

Zet de ovenschaaltjes op een bakplaat.

Vul de bakplaat met kokend water tot de ovenschaaltjes de helft onder water staan.

Bak 15' tot het mengsel gestold is.

PRIK MET EEN NAALD. Haal de puddinkjes uit de oven & LAAT AFKOELEN in de koelkast.

DEK AF

LAAT OVERNACHTEN

Maak ze los van de rand.

Keer om op een bord.



Helado & amandelkoekjes

Orange glacé uit [appeltjes van oranje](#) op het verjaardagsfeestje van Hannah (26.7.2004): [Spaans verrassingsfeest](#) of for [boys only deel 1](#)! Of [Appelsienijs 27.11.2004](#) uit "de keuken van Spanje" van Berverly Leblanc.

**Dit heb je nodig voor 4 à 6 personen:**

2+1 grote bloedsinaasappels  
85 ml half volle melk  
85 ml half volle room  
115 g suiker  
10 g vanillesuiker  
4 grote eierdooiers  
450 ml slagroom

**1. Werkwijze:**

Schil 2 sinaasappels dun af. Houd enkele reepjes schil voor de versiering.

Rasp de schil van de derde.

Pers de sinaasappels uit. Meet 125 ml af. Zet opzij.

Doe de melk, room + sinaasappelschil in een kookpot. Breng aan de kook. Haal de pan van het vuur. Laat 1/2 uur trekken.

Klop de suiker + eierdooiers au bain-marie op tot een dikke romige massa. Breng de melk opnieuw zachtjes aan de kook.

Giet de melk bij de eieren en klop tot alles goed gemengd is.

Roer 20 minuten au bain-marie totdat zich een dikke custadvla vormt die aan de lepel blijft hangen. **HET WATER MAG DE ONDERKANT VAN HET BOVENDEEL NIET RAKEN, WANT DAN SCHIFTEN DE EIEREN.**

2. Maak de halve sinaasappelschillen nat met je handen, om een koele aanslag te krijgen in de diepvries.
3. Vul de halve sinaasappels met sinaasappelijs.  
Plaats in het invriesvak van de diepvries. Bewaar in de diepvries

**Amandelkoekjes**

**Dit heb je nodig voor 60 stuks:**

4 eiwitten  
150 g boter op kamertemperatuur  
150 g (basterd)suiker  
115 g bloem  
25 g gemalen amandelen  
snuifje zout  
75 g geroosterde amandelschilfers  
zeer fijn geraste schil van 1 citroen

**Werkwijze:**

**Verwarm de warmeluchtoven voor op 160°C.**

Klop de boter met de suiker romig.

Zeef de bloem, amandelpoeder & zout erboven.

Voeg amandelschilfers & citroenrasp toe.

Klop het eiwit stijf.

Spatel onder het amandelmengsel.

Vet bakplaten in.

Leg er kleine hoopjes koekjesdeeg op, met een flinke tussenruimte.

Bak 15 à 20 minuten, totdat de randen goudbruin zijn.

Laat afkoelen op een taartrooster.



Witte chocolade-amaretto-ijs

Ik schilde 2 baby-ananassen voor 6 personen & sneed ze in flinterdunne plakken van 2 mm, die ik 1 nacht marineerde in een mengsel van 100 g suiker, 100ml water & 100 ml rum. Ik serveer [carpaccio van ananas](#) (op ketnet) bij amarettoparfait, die ik te vroeg uit de vriezer haalde en waarin ijskristallen zaten omdat ik witte chocolade- amandelijsroom uit [proeven van techniek 22.12.2009](#) gewoon invroor.

### Dit heb je nodig voor 16 personen:

- 533 ml room
- 1,6 l melk
- 12 eierdooiers
- 560 g fijne griessuiker
- Het merg van 1,3 vanillestokken (4 koffielepels glucose)
- 800g witte chocolade
- 150 ml amaretto



### Werkwijze:

1 Weeg de suiker af.

Meet de melk af. Giet ze in een grote kookpot van 10 l.

2 Snijd de vanillestok open.

Schraap het merg eruit en doe het bij de melk.

Leg de vanillestok in de melk.

Giet de suiker bij de melk. Breng de melk aan de kook. Roer niet!

Neem de kookpot van het fornuis. Laat 10 minuten trekken.

Neem de vanillestok eruit. Voeg de chocolade toe

3 Splits de eieren.

4 Klop de eierdooiers los met de amaretto tot een schuimig mengsel.

Voeg, van het vuur af, al kloppend aan de warme melk toe.

5 Zet de kookpot in koud water. Laat afkoelen. Roer af en toe om velvorming te voorkomen.

Klop de room licht stijf.

Als het geheel afgekoeld is schep je de room met een houten lepel onder de massa.



- Schakel de Philips Delizia Duo in en giet het mengsel in de koelkom.
- Laat ongeveer 45 minuten draaien.



Giet het ijs in een doos met deksel.

Plaats in het invriesvak van de diepvries.

Bewaar in de diepvries. Laat 1 minuut op maximum vermogen in de magnetron of 1/2 uur ontdooien alvorens te serveren!



Tarta de Santiago

Met het deeg (in weekend glutenvrij = zonder bloem) voor amandelcake uit Sergio feest, bak ik [Grote Smurfmutsjes](#) uit [Smurfenkost in Wetteren 10.8.2011](#).

### Dit heb je nodig:

- 280 g bloem
- 150 g (basterd)suiker
- 1/2 koffielepel geraspte citroenschil
- snuifje zout
- 150 g ongezouten boter
- 1 ei
- 1 eetlepel water

### Werkwijze:

Doe de bloem + suiker+rasp+ zout in een kom.

Maak de boter met 2 messen klein tot er een kruimelig deeg ontstaat.

Klop het ei los. Voeg het water toe & doe bij het deeg.

Roer het deeg met een vork tot een rulle massa.

Kneed tot een bal & zet 1 uur in de koelkast.

Rol het deeg in kleine portiestot 3 mm uit.

Doe wat bloem op uw handen en bekleed de ingevette springvorm door stukken aan elkaar te passen.

Zet de vorm 15 minuten in de koelkast.

Verwarm de warmeluchtoven voor op 165°C.

Blind bakken: Bedek het deeg met aluminiumfolie & vul de springvorm met gedroogde bonen.

Bak het deeg 12 minuten.

Haal de bonen en de folie weg.

Zet het deeg nog 4 minuten in de oven zodat de bodem droog is.

Haal de vorm uit de oven.

### Ingrediënten voor glutenvrije amandelcake

- **160-175 g** malse ongezouten boter
- **160 g bloedsuiker**-175 g (basterd)suiker
- 3 grote- **5 eieren**
- 1 eetlepel geraspte sinaasappelschil
- **1 koffielepel bloem**
- 1 eetlepel amaretto of 1/4 koffielepel amandelessence
- 175 - **210 g** Match amandelpoeder

## Werkwijze



Zet alles klaar. Weeg af.

Meng het amandelpoeder en de bloem.

Voeg de amaretto & sinaasappelschil toe.

2 Roer de boter met de suiker romig.

3 Doe er de eieren bij. Klop met een mix er tot het mengsel er bleek uit ziet.

**4 Schep de vulling in het koekjesdeeg en strijk glad.**

6 Bak 20 à 25 minuten op de bodem van de oven tot de bovenkant goudbruin is.

7 Prik met een lange naald in de koek om te zien of het deeg uitgebakken is. Haal de taart uit de oven. Zet een hoge ronde kom omgekeerd op tafel. Zet de bakvorm op de kom en ontvorm. Laat afkoelen op een taartrooster.

**Leg een schoongeboende sint-jacobsschelp (omgekeerd) midden op de taart en bestrooi het gebak met een dikke laag bloedsuiker. Haal de schelp voorzichtig weg, zodat er een gave tekening overblijft.**

Voor een amandeltaart van 25 cm doorsnede

Dit heb je nodig voor het koekjesdeeg:



# Nood aan rust en stilte

Casa El Rais beschikt over vier ruime gastenkamers.

Elk in een eigen stijl, ingericht naar de noden van een comfortabel verblijf.

Met een zitruimte om nog vlug even een boek ter hand te nemen, alvorens het tweepersoonsbed op te zoeken voor een zalige nachtrust. Elke badkamer is voorzien van een grote inloopdouche, toilet en lavabo. Het linnen en de handdoeken zijn inbegrepen en worden regelmatig verversd.

Een aparte toegang via het buitenterras biedt een vrijheid van komen en gaan.

Het boventerras, deels overdekt, deels openlucht, is voorzien van tafeltjes met comfortabele stoelen en heeft een uitzicht op de vallei met de Middellandse zee op de achtergrond (ong op 20 km).

"The Jamaica - room" is iets kleiner, met een ruime douche en een klein zithoekje. Deze kamer is speciaal ingericht voor de jongeren onder onze gasten, met een minimum leeftijd van 12 jaar.

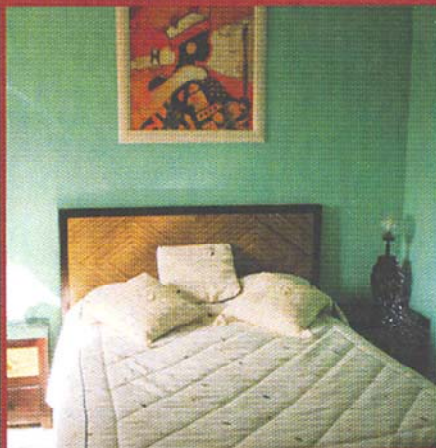
Overnachten kan al vanaf 30€ per nacht/per persoon, ontbijt inbegrepen.

Wil u meer vernemen over Casa El Rais?

Bezoek dan even onze website: [el-rais.skynetblogs.be](http://el-rais.skynetblogs.be)

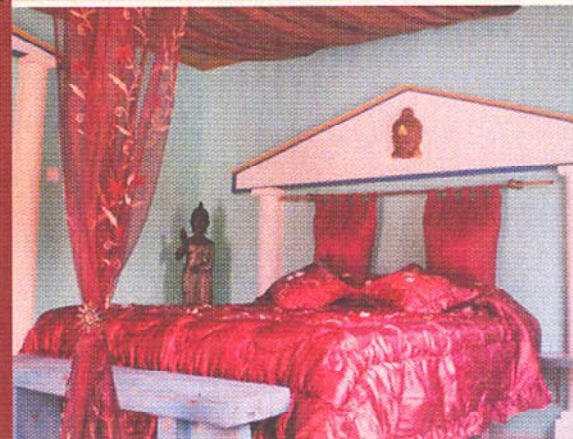


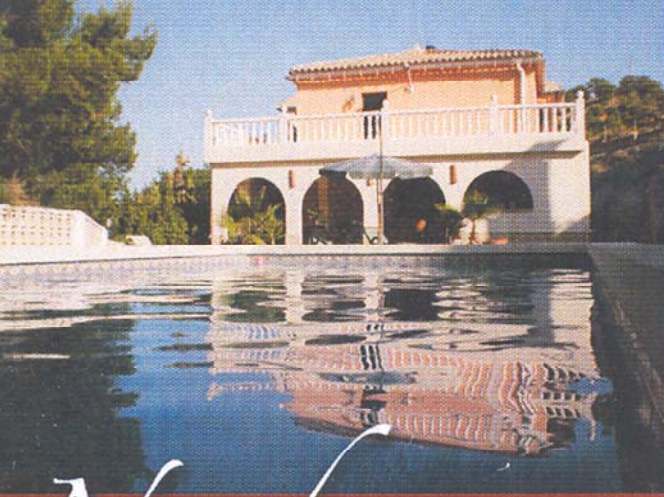
Casa El Rais



## INFORMATIE EN RESERVERING

Casa El Rais  
Eddy Fosselle - Martine Veirman  
Partida El Pla 14  
03330 Crevillent / Alicante  
Spain  
Tel. 0034 965 400 561  
GSM. 0034 661 192 853  
Email. [casa.el.rais@gmail.com](mailto:casa.el.rais@gmail.com)





# Casa El Rais

## Nood aan rust en stilte



Na een jaar van gewerk en gewroet, verlang je naar een vakantie van rust. Niet 's morgens de handdoekenrace om een ligzetel te machtigen. Niet het gedrum aan het buffet. Niet een overbevolkte waterkom, waar zwemmen niet tot de mogelijkheid behoort. Niet het gewoel van toeristen tijdens een dagwandeling. Vakantie is meer dan overvolle hotels in een nog overvollere badplaats.

Crevillent, ons dorp, ligt aan de Costa Blanca, twintig kilometers ten zuiden van Alicante.

Onze Chambre d'Hôte "Casa El Rais" ligt drie kilometers van Crevillente, hogerop in het gebergte.

Een pracht van een omgeving aan de top van het voorgebergte, met als achterkoertje het hogere gebergte. Een uitzicht op de vallei en 20 km verder de uitgestrektheid van de Middellands zee.

Volledig gerenoveerd en aangepast om zijn gasten te voorzien van een onvergetelijk verblijf waar de nadruk wordt gelegd op stilte en rust, op gezelligheid en huiselijkheid.

