



Komen eten !



TIJD OM NOG EENS EEN GRAPJE
UIT TE HALEN MET BIEP!



IK GEEF HAAR EEN BORD SOEP EN
IK ZEG : "ORK ORK ORK , IK EET
SOEP MET EEN ... "



... EN ALS ZE "VORK"
ZEGT MOET ZE HAAR
SOEP OPETEN MET
DEZE VORK ! HIIHI !



NAM ... WAT
RUIK IK ?

LEKKERE SOEP, BIEP... MAAR MAAK
EERST DEZE ZIN AF ...



"ORK ORK ORK ,
IK EET SOEP MET
EEN ... "

SLUURP



WAT ZEI JE ... SMAK ... IK VERSTOND
JE EVEN NIET.

LAAT MAAR ZITTEN.

SAMSON BUBBLES





Tomaat-Mozzarella superspiesjes

Boodschappenlijst:

voor 10 personen

- zeezout/peper
- 1 doosje kleine zoete kerstomaatjes in pruimvorm
- 1 bol Mozzarella of mini's (125 g uitgelekt)
- basilicum
- 250 ml olijfolie/ balsamico
- tandenstokers
- o racketsla + carpaccio van rundsvlees van buurtslagers
- o ciabatta

Zet het keukengerei klaar:

Plank

tomatenmes

diepe onderzetbordjes

Dienblad

maatbeker sd200+klopper

soeplepel



Tomaat-Mozzarella superspiesjes (2 pp)

Dit heb je nodig voor 10 personen:

- zeezout/peper
 - 1 doosje kleine zoete kerstomaatjes in pruimvorm
 - 1 bol Mozzarella of mini's (125 g uitgelekt)
 - basilicum
 - 80 ml olijfolie/ 40 ml balsamico
 - tandenstokers
- o racketsla + carpaccio van rundsvlees van buurtslagers
o ciabatta

Werkwijze:

1. Halveer de kerstomaatjes.
 2. Snijd het zakje met mozzarella open. Giet het vocht weg.
 - (3. Snijd de bol eerst in brede plakken.
 4. Verdeel elke plak in 4 stukken.)
 5. Spoel de basilicumblaadjes.
 6. Prik een half tomaatje, een stuk mozzarella een basilicumblaadje en terug een half tomaatje op de tandenstokertjes.
 7. Bestrooi met zeezout.
 8. Plaats de diepe onderzetbordjes met racketsla & carpaccio van rundsvlees +peper/ snuifje (niet gemalen) grof zout op een dienblad.
- Leg 2 prikkers per onderzetbordje.
Meng olijfolie & balsamico.
Giet vlak voor het opdienen 1 soeplepel balsamicodressing (lepel niet laten instaan!) pp over de prikkers.
Geef er op de bbq geroosterde (met olijfolie besprenkelde)ciabatta bij



Albondigas con...



Werkwijze soepballetjes:

1. Doe 2 à 3 eetlepels water in een kom.

Verkruimel het brood.

Week het brood even in de kom met water.

1 Pel de teentjes knoflook.

Pers ze uit boven de kom met broodkruim.

Meng met de keukenrobot het broodkruim, peterselie, de eieren, peper en zout onder het gehakt in de kom.

2. Maak je handen nat.

Rol kleine gehaktballetjes.

De bereiding : Doe bloem in een diep bord.

Wentel de balletjes door de bloem. Leg ze op een bord.

3. Laat de olijfolie bruinen in een pan. Bak de balletjes rondom bruin.

Haal de balletjes uit de pan. Zet opzij.

Dit heb je nodig:

- 1/2 kg half om half gehakt
- 1 ei
- 2 teentjes knoflook
- 2 kleine sneden oud brood
- 2 à 3 eetlepels water
- 2 eetlepels gehakte peterselie
- 2 eetlepels bloem



...sopa de tomates



Werkwijze

4. Pel de ui.

Snijd de ui in grote stukken.

Snijd met het mes van de keukenrobot in snippers.

Smelt een klontje boter bij dezelfde boter.

Bak hierin de ui snel

totdat hij er glazig uitziet.

Voeg de tomatenblokjes, het water, het bouillonblokje, de madera en de thijm,

4 koffielepels zout en 80 draaien

van de pepermolen toe. Zet een deksel op de pan.

Zet de thermostaat van het fornuis op 4.

Laat 5 minuten stoven.

5. Leg de gehaktballetjes in de saus.

Zet een deksel op de pan.

Laat 30 minuten sudderen tot de balletjes gaar zijn.

Voeg de tomatenpuree & de ketchup toe.

- Dit heb je nodig:
- 4 koffielepels zout/peper
 - 4 x 800 gram tomatenblokjes
 - 8 ajuinen
 - boter
 - 750 madera
 - 8 theelepels thijm
 - 1/2 l water
 - bouillonblokje
 - 70 g ketchup
 - 70 g Mutti tomatenpuree





solemillo archiduc met mosterd

Ik zocht het **vleesbouillonketeltje**, kocht eerst groentebouillonketeltje, mocht ruilen en vergat bijna het kippenbouillonketeltje in mijn cognacsaus, die er minder omslachtig door is, te doen! Het was onmogelijk een foto te nemen toen ik de **steak extra** flambeerde met 60 ml cognac, want de vlam sloeg tot aan het plafond en zei mijn man: "Dit typisch Belgisch menu is levensgevaarlijk!"

Dit heb je nodig voor 4 personen:

- 600 g **dunne lende** of varkenshaasje /50 g Benecol
- 20-40 ml? cognac
- 4 koffielepels graanmosterd (Tierenteyn)
- 200 ml room+ 100 ml vleesbouillon, de helft ingekookt + maizenaexpress of **300 ml inex room 40 % + 1 keteltje kippenbouillon van knorr**
- 500 g champignons/100g benecol

Werkwijze:

1. Reinig de champignons met een borsteltje. Snijd ze in schijfjes.
Bak ze op stand 7 in een tefalpan. Kruid na de baktijd met peper & zout.



2. Voeg voor het bakken peper toe aan een kant van het vlees.
3. Verhit 50 g beneco op stand 9. l
Bak de chateaubriand à point: 3 minuten per kant op stand 6 in de goed hete boter.
Voeg peper toe aan de andere kant van het vlees.



4. Giet het braadvet uit de pan weg.
Dampkap uitzetten!
Flambeer het vlees met de cognac
5. Blus onmiddellijk met de bouillon & de room **of Blus onmiddellijk met de room & voeg 1 keteltje vleesbouillon toe.**
6. Haal de chateaubriand flambé uit de pan. Houd ze warm.
7. Bind de archiduesaus.

Kruid met peper & zout & de graanmosterd.

8. Leg het vlees in de mosterdsaus.



Dien op met sla/tomaat & de champignons.
de biefstukken met frietjes
het varkenshaasje met aardappelkroketten

Geef er een château de la Vieille Tour of château Sainte-Marie 2005 bij



Hoe is de biefstuk gebakken?

Bleu : +/- 1 minuut per kant
Saignant: +/- 2 minuten per kant
à point: +/- 3 minuten per kant
bien cuit: +/- 5 minuten per kant
Zout doe je op de gebakken steak

Pommes

Werkwijze

Verwarm de frituur op 160°C.

Leg een oude krant op het werkblad,

1 Schil de aardappelen. Ruim het afval op.

2 Vul een kom met water.

3 Snijd de aardappelen met een aardappelmess eerst in plakken, dan in reepjes. Leg ze in de kom.

4 Haal de frietjes uit het water. Droog ze met een slazwinder of leg ze op een handdoek.

Dep de frietjes droog.

Bak de frietjes (2 à 3 minuten) voor op 160°C tot ze goud - geel zijn. Haal ze uit het vet.

Opmerking :Voorgebakken frietjes kan je invriezen. NOOIT ontdooien voor je ze bakt!

Verwarm de frituurketel op 180°C.

5 Leg de frietjes in het mandje van de frituurketel. Bak de frietjes vlak voor het opdienen (3 à 4 minuten) in frituurvet op 180°C tot ze knapperig en goud – bruin zijn. Haal ze uit het vet en doe ze in een kom waarin je keukenrol hebt gelegd. Bestrooi met zout.

Vers frituurvet mag je 12 keer gebruiken. Nooit nieuw frituurvet bij gebruikt vet gieten. Steeds al het vet vernieuwen!

Dit heb je nodig :

200 gram aardappelen per persoon

frituurvet
zout



Salade

Werkwijze

Vul de kom van de slazwierder met water.
Plaats de mand in de kom met water.
Doe de buitenste bladeren weg.
Draai de krop sla om.
Neem de stronk vast.
Draai de stronk eruit.
Scheur elk blad sla langs beide zijden van de nerf.
Leg de sla in de mand van de slazwierder.
Spoel de sla en neem de mand uit het water.
Giet het spoelwater weg.
Zwier droog (of droog de sla in een propere keukenhanddoek.
Dien de sla op in een kom.

Dit heb je nodig voor 4 personen:

1 krop sla
balsamico-azijn

 Geef balsamico-azijn bij de sla in plaats van mayonaise.

12



Chocoladefondue

Dit heb je nodig:

250g fondantchocolade
125 ml room

200g witte chocolade
150 ml room

Kersen, aardbeien, babyananas,
druiven,marshmallows

Werkwijze:

1 Verwarm in een pan op het
fonduestel stand 1 de room met
de suiker .

2 Voeg de chocolade toe.
Laat smelten.

3 Roer met een houten lepel
tot alles goed gemengd is.

Doop de kersen, mini
bananen,aardbeien, druiven,
ananas, marshmallows in de
chocoladesaus.

Laat de overtollige chocolade eraf druipen en jullie kun-
nen beginnen smullen.

