



# TOMATEN SALADE

## Ingrediënten voor 8 personen:

- ½ bos bladpeterselie
- 6 grote tomaten
- 2 rode uien
- 3 eetlepels  
granaatappelsap
- 4 eetlepels  
granaatappelpitten
- 3 eetlepels olijfolie.
- ½ eetlepel Pull Biber  
(gemalen chilipeper)
- zout

## Wat moet je doen?

De peterselie fijn snijden/hakken

De tomaten enkele seconden  
onderdompelen in kokend water

Afgieten en afspoelen met  
koud water

Daarna ontvellen

Doorsnijden, de pitjes verwijderen  
en in fijne reepjes snijden.

Rode uien fijn snijden

Granaatappelsap, chilipeper, zout en olijfolie mengen.

Peterselie, ui en Pull Biber toevoegen

Dressing met de tomaten mengen

20 Minuten laten rusten voor het serveren.

Voor het serveren de granaatappelpitten verdelen over de salade



# KERST STERREN MET ROOMKAAS VULLING

---

## Ingrediënten voor 4 personen:

1 pakje bladerdeeg  
250 g roomkaas  
8 takjes bladpeterselie  
1 ei

## Wat moet je doen?

Verwarm de oven voor op 180 °C  
boven en onderwarmte.

Haal de plakjes bladerdeeg uit de  
verpakking en laat ze half  
ontdooien. Steek er met een  
stersteker zo veel mogelijk  
deegsterren uit en leg twee  
deegsterren boven op elkaar  
zonder ze te veel aan te drukken.

De grootte van de steker is bepalend voor hoeveel sterren je van 1 pakje deeg  
kunt maken. Leg de deegsterren op een met bakpapier beklede bakplaat.

Breek het ei in een schaalteje en kluts het ei los met een vork.

Bestrijk met een kwastje de bovenkant van de sterren en bak ze in de oven in  
circa 25 minuten goudbruin en gaar.

Roer intussen de roomkaas soepel in een kom, hak de peterselie fijn en roer deze  
door de roomkaas. Doe de roomkaas in een spuitzak met gekarteld spuitmondje.

Laat de bladerdeegsterren na het bakken even afkoelen en snijd met een  
kartelmes de sterren horizontaal door. Dit zal nu heel gemakkelijk gaan omdat  
de sterren zijn gemaakt van twee op elkaar liggen plakjes bladerdeeg. Spuit op  
elk onderste plakje een toefje roomkaasvulling en zet vervolgens de  
bovenkanten er weer op.



# GEBRAAD VAN KNOL SELDERIJ

## Ingrediënten:

- 1 knolselderij (ca. 900 gram)
    - 2-3 el boter
  - zoutflakes en zwarte peper
    - 1 koffielepel venkelzaad
    - 1 koffielepel karwijzaad
  - de tenen van 1 bol knoflook
- aluminiumfolie ingrediënten voor de kweepeersinaasappelsaus
- 3 el marmelade

- de naaldjes van 1-2 takjes rozemarijn, fijngehakt
- 2-3 sinaasappels, gehalveerd
- 2-3 mandarijnen, gehalveerd
  - 1-2 citroen, gehalveerd
- 1-2 bol knoflook, overlangs gehalveerd
  - 1 el grove mosterd
- 1 el rode wijnazijn een scheutje brandy / whiskey

## Wat moet je doen?

Verwarm de oven voor op 225 graden. Was de knol goed, met een borsteltje (tandenborstel) gaat het goed tussen de worteltjes door. Droog hem af en smeer de knol met schone handen (!) helemaal in met boter. Zet hem op het midden van 2 vellen aluminiumfolie, die u kruislings over elkaar heeft gelegd.

Maal de zaden kort in een vijzel.

Bestrooi de knolselderij met peper, zout en de gemalen zaden en leg de losse tenen knoflook er ook op. Vouw de folie over de knol dicht en zet hem op een bakplaatje. Bak hem ca. 2 uur, of tot je er met een puntig mesje gemakkelijk kunt doorprikken.

Zet de laatste 30 minuten de sinaasappels, citroen, mandarijn én de gehalveerde knoflook erbij in de oven. Vouw dan de folie open, verwijder de knoflooktenen en rooster de knol nog 30 minuten zonder folie voor een mooi bruin korstje.

Smelt intussen de marmelade met de rozemarijn in een steelpannetje.

Druk de gepofte knoflook uit de losse tenen, roer erdoor. Pers 2 sinaasappels, 1 mandarijn en de helft van de citroen uit. (of doe meer naar smaak, het is een vergevingsgezind gerecht). Voeg het sap aan de saus toe. Maal de saus met een staafmixer glad. Breng de saus daarna op smaak met de grove mosterd, azijn en whiskey of cognac en eventueel een scheutje water als hij te dik is.

Serveer de saus bij de knolselderij. Garneer de knol verder met de andere citrusvruchten en de gehalveerde en geroosterde bol knoflook, zo kunnen uw gasten de rest van de knoflook of citrus over hun knolgebraad uitpersen



# LASAGNE

---

Ingrediënten voor 8  
personen:

Voor de lasagne:

- 1 eetlepel olie om de schaal in te vetten
- geraspte schil van 1 citroen
  - 250 gram lasagnevellen
  - 2 eetlepels olie
- 250 gram mozzarella in dunne plakken
- 2 courgettes 1x geel 1x groen
- 1 bosje groene asperges
  - 1 pakje zure room
- 1 zakje geraspte kaas (200 gram)
  - 2 teentjes knoflook
- Italiaans kruidenzout

Voor de pastasaus:

- 1 teentje knoflook
- 2 blikken hele tomaten
  - 1 pakje slagroom
- gedroogde rode pepertjes of pull biber
- peper en zout naar smaak.
- 2 takjes basilicumblaadjes
  - Italiaans kruidenzout

## Wat moet je doen?

### Voor de pastasaus:

Knoflook snijden en even aanbakken; alle ingrediënten toevoegen behalve de room.

15 minuten laten sudderen (de saus moet wat indikken)

Room toevoegen en 1 minuut mee verwarmen.

Mixen met de staafmixer

Italiaans kruidenzout en basilicum blaadjes toevoegen

### Voor de lasagne:

Oven voorverwarmen op 200 graden C.

Mozzarella in dunne plakjes snijden en Italiaans kruidenzout en wat olie toevoegen; in een kom laten intrekken

Asperges 3 minuten koken in kokend water en goed laten uitlekken en in kleinere stukken snijden.

Courgette in lange plakken snijden en in een contactgril of oven grillen.

Daarna met wat zout bestrooien.

De ovenschotel met olie insmeren en de geraspte citroen over de bodem verdelen

In de ovenschotel een dun laagje pastasaus doen; daarna een laagje pastavellen; goed aandrukken.

Een laagje courgette; pastasaus en pastavellen.

Vervolgens een laag met groene asperges ; de asperges vooraf mengen met peper, zout, pakje zure room, knoflook en geraspte citroen; pastavellen

Vervolgens weer een laagje courgette; pastasaus

Laagjes maken tot alles op is.

Eindigen met een laagje saus en bedekken met de mozzarellaplakken

Licht bestrooien met geraspte kaas

Ovenschalen 40 minuten in het midden van de oven plaatsen



# PAPRIKA SIRACUSA

---



## Ingrediënten voor 8 personen:

- 5/6 rode puntpaprika's.
- 3 eetlepels (olijf)olie
- 3 eetlepels azijn.
- ½ bosje platte peterselie en enkele takjes munt.
- 50 gram hazelnoten
- 1 teentjes knoflook
- 4 eetlepels paneermeel of panko

## Wat moet je doen?

Paprika's in de lengte in dunne reepjes snijden.  
Bakken in 3 eetlepels olie.  
Noten kleiner hakken.  
Na 10 minuten azijn, knoflook en de noten toevoegen.  
Even aanbakken en dan paneermeel of panko toevoegen.  
10 Minuten zacht laten bakken en omscheppen.  
Op smaak brengen met peper en zout, mint en peterselie.  
Op een schaal leggen en eventueel besprenkelen met een beetje olie.

# VEGAN COQUILLES MET LIMOENBOTER



## Ingrediënten voor 4 personen:

Bakje koningsoesterzwammen  
1 limoen  
50 gram plantaardige boter  
(op kamertemperatuur)  
olie  
zout  
vers gemalen zwarte peper  
Eventueel: coquille schelpen

## Wat moet je doen?

Snijd de 'hoed' van de koningsoesterzwam (die heb je verder niet nodig maar kun je nog wel in een ander gerecht gebruiken). De steel van de koningsoesterzwam snijd je in dikke plakken. Snijd één kant kruislings (2 x 2 streepjes) in aan de bovenkant. Laat 10 minuutjes weken in een bakje met warm water.

Rasp de schil van de limoen en meng de rasp met de zachte boter. Verhit een klein scheutje olie in een koekenpan. Dep de plakken koningsoesterzwam droog en bak ze aan weerszijden 1 minuut in de olie. Voeg de limoenboter toe en bak nog twee minuten (keer regelmatig). Bestrooi met zout en vers gemalen zwarte peper en leg in de schelpen. Giet er nog een klein beetje gesmolten limoenboter op en serveer direct.