

Hereneten recepten Jeroen & Frank (Utrecht) 19sep15

Bruschetta met muhamarra

muhamarra, spread van walnoten, paprika en granaatappelstroop. Blaker de paprika's in de oven op een graad of 200 tot ze zwart zijn. Draai ze tussentijds een paar keer om; het duurt wel een klein half uur. Laat ze in een afgesloten plastic zak afkoelen. Trek er daarna het vel af, verwijder zaadlijsten en snijd het zachte vlees klein. Maal de walnoten met de knoflook fijn in de keukenmachine. Voeg de paprika's, feta en wat olijfolie toe en draai kort tot smeug. Breng op smaak met zout, chili, granaatappelstroop en misschien wat citroensap. Eet met brood. Meer Libanese recepten op onnokleyn.nl.

Scheermessen

Kook de quinoa gaar. Hak de dragon fijn.

Verwijder het vlees van de scheermesjes en versnij dit fijn. Bak ze aan in een weinig boter. Voeg de quinoa en gehakte dragon toe. Kruid naar smaak met peper en zout.

Vul het lege scheermesjes met de bereiding. Bak af in een voorverwarmde oven op 180 graden gedurende 4 minuten.

Bak de bloedworst krokant aan beide kanten.

(Maak het tempurabeslag met Sint-Bernardus 8 en dompel de hopscheuten in het beslag. Frituur op 170 graden. Schik de hopscheut en bloedworst op het scheermesje. Serveer.)

Bietensalade

Zet de bonen de nacht van te voren in de week. Kook de voorgeweekte bonen in ongeveer 1 uur gaar (zie verpakking).

Verwarm de oven voor op 200°C. Hak ondertussen de knoflook fijn en schil de bieten (met dunschiller Victorinox) en snij ze in kleine partjes. Leg de bieten op een bakplaat of ovenschaal en voeg de olijfolie, takjes tijm, balsamico, citroensap, knoflook en zout en peper toe. Bak de bieten in de oven 45 à 75 minuten, totdat ze zacht gekaramelliseerd zijn (jonge bietjes zijn snel klaar, maar bij stevige winterbieten duurt het langer). Check daarom regelmatig met een vork of ze gaar zijn. Als de bruining al goed is maar de bietjes nog wat hard dan kan je ze in de magnetron nagaren. Ik heb de bieten in twee ovenschalen geroosterd. Ik heb minder olie gebruikt. Wel heb ik de bietenpartjes met de kwast met olie ingesmeerd.

Leg de bieten uit als ze klaar zijn op de aangemaakte veldsla. Strooi de witte bonen erover. Strooi de verkruimelde feta of de geraspte geiten- of schapenkaas erover. Bieten en bonen kunnen naar keuze warm of koud zijn.

Coquilles met chorizo

Snij de chorizo in kleine stukjes en doe ze met druivenpitolie in een steelpan. Breng aan de kook. Leg een deksel op de pan en laat het geheel 1 uur zachtjes trekken. Passeer door een fijne zeef. Blancheer de kruiden 2 minuten in kokend water, schep ze uit de pan en pureer ze in een keukenmachine met een scheutje kookwater. Bind de kruidenpuree met het aangemaakte aardappelzetmeel, breng op smaak met zout en peper, passer door een fijne zeef en koel snel terug door de kom in ijswater te zetten, zodat de kleur mooi groen blijft.

Laat de coquilles op een doek op kamertemperatuur komen, bestrooi ze met zout en peper en schroei ze om en om in een hete pan.

Presentatie: schep een lepel chorizo-olie op het bord en schep hierop een lepel van de kruidensaus, werk de chorizo-olie met een draaiende beweging naar de rand van het bord en zet de coquilles op de kruidensaus.

Patrijs

6 patrijzen
Jus de veau

Pootjes losnijden en in ganzenvet garen. konfijt de patrijsbouten in het ganzenvet door het vet te smelten in een juspan. Zet ze daarna in een oven van 100 graden. De bouten blijven 1,5 uur in de oven om te konfijten, laat ze vervolgens uitlekken op keuken papier

Karkassen even aanbakken in de over verder garen. 120 graden, 14 minuten. Daarna 2 filets lossnijden. Serveren met pootje.

Crème van wortel, wortel gaar maken in een klein beetje room en in de blender. Eekhoortjesbrood met wat olie in de pan bakken. Klein beetje rucolo erdoorheen.

Compote van sjalot en peren: Marinade van witte kool: 4 dl. azijn 150 gram suiker 1,5 dl. water 1,5 dl. witte wijn 20 gram zout 4 laurierbladen 4 kruidnagels 1 eetlepel korianderkorrels 2 tenen knoflook 1 witte kool op 2 mm dikte gesneden op de snijmachine Picudo [olijfolie](#) (Valderrama) !Compote van sjalot en peer: 500 gram sjalotten, julienne gesneden Picudo [olijfolie](#) (Valderrama) 500 gram brunoise van conference peer 7 dl. witte wijn 2,5 dl. Pinaud de Charentes (wijnhandel) 1 eetlepel gehakte verse tijm peper en zout

Bread and Butter pudding

Splijt de vanillestokjes, schraap de merg eruit. Klop in een hittebestendige kom de vanillemerg, room, melk eieren en suiker door elkaar. Voeg ook het lege vanillestokje toe. Zet de kom in een pan met kokend water en laat ar roerend de crème binden, zeef door een fijne zeef en laat deze compositie afkoelen.

Besmeer de plakken royaal met boter en vervolgens met jam. Beboter de cakevorm en bedek de bodem met de compositie. Leg hierop een sneetje brood met de jamkant naar boven en bestrooi met rozijnen, weer een schepje compositie, brood rozijn etc. De laatste snee brood met de jamkant naar beneden.

Zet de cakevorm in een passende braadslee, vul tot de rand met kokend water en bak de pudding au bain marie in een oven van 150 graden in 50 minuten. Haal de braadslee uit de oven en laat alles 5 minuten afkoelen. Verwijder het vetvrije papier maak de bovenkant glad en laat alles een nacht in de koelkast opstijven. Stort de pudding op een snijplank en snij plakken van 3 centimeter dik en leg ze op een ovenplateau. Bestrooi de plakken met suiker en karamelliseer met een brander. Zet het plateau in een oven van 180 graden tot de kern warm is. Laat 2 minuten afkoelen. Serveer op een bord met vanillesaus en eventueel wat vanille-ijs.

Hereneten boodschappen

AH

- Stokbrood
- 100 gram veldsla
- 5 middelgrote bieten
- 100 g quinoa
- Worteltjes
- Gezouten boter
- Aardappeltjes
- Aardappelmeel
- Chocola
- Servetten