

RECEPTEN

BROODPUDDING

Schenk de melk in een pot of pan en breng ze aan de kook op een matig vuur.

Doe de kardemompeulen in een vijzel en stamp tot de zaadjes uit de peulen tevoorschijn komen.

Doe de zaadjes in de melk en voeg ook een kaneelstokje toe.

Snij de vanillepeul overlangs in twee. Schraap er met een mespunt zoveel mogelijk zaadjes uit. Doe zowel de zaadjes als de leeggeschraapte peulen in de warme melk.

Laat de melk rustig tot tegen het kookpunt komen. Intussen geven alle specerijen hun aroma's af.

Snij het oud brood in grove stukken en verzamel ze in een ruime kom. Ook de broodkorst gaat mee in de broodpudding.

Verwarm de oven voor tot 170°C.

Zeef de kruidige hete melk en schenk ze over de hompen brood.

Breek de eieren en doe ze in de kom met geweekt brood. Schenk er ook een scheutje Grand-Marnier in. (naar persoonlijke smaak)

Neem de staafmixer en mix alle ingrediënten tot een stevig papje. Er mogen best nog een brokjes brood in zitten. Dit is de basis voor de broodpudding. Laat het beslag wat afkoelen.

Breek de chocolade en hak ze in fijne en onregelmatige stukjes. Gebruik hiervoor een groot en scherp koksmees. Veeg alle stukjes chocolade samen en roer ze door het beslag.

Rasp zeer fijne zeste van de sinaasappel. Rasp enkel het oranje deel van de schil weg, en vermijd de bittere witte onderschil. Voeg eventueel ook een snuifje zout toe en roer het beslag.

Vet de binnenkant van de cakevorm in met een beetje boter. Bepoeder het vetlaagje vervolgens met wat bloem.

Schep het beslag in de cakevorm en strijk het oppervlak glad.

Bak de broodpudding 1 uur lang in de oven van 170°C.

Serveer het gebak warm of koud.

RECEPTEN

PIZZA

Bereiding tomatensaus:

Snipper sjalotjes en stoof aan in olijfolie, voeg de geperste knoflook toe.

Schep 2 lepels tomatenpuree er bij en laat de puree even meebakken.

Verwijder de zaadjes van de tomaten en mix ze samen met de basilicumblaadjes in de blender. Voeg toe aan de sjalot.

Schenk er de olijfolie bij en laat een 10 minuutjes pruttelen.

Breng op smaak met peper en zout.

Laat de tomatensaus minstens een halfuur trekken en afkoelen.

Bereiding pizzadeeg:

Doe de suiker en de gist in een kommetje en roer er de helft van het water doorheen. Zet op een warme tochtvrije plaats tot de gist begint te schuimen.

Meng de bloem en het zout in een kom of op het werkblad. Maak een kuiltje en giet er de olijfolie, het resterende water en het gistmengsel bij.

Meng alles tot er een deeg vormt.

Kneed tien minuten tot een soepel deeg dat niet meer aan je handen kleeft.

Wrijf de binnenkant van een grote kom in met olijfolie.

Rol het deeg hierin zodanig dat het met een laagje olie bedekt is en snij er aan de bovenkant met een mes een kruis in. Bedek met handdoek of een plastic folie en laat het anderhalf uur rijzen op een tochtvrije plaats.

Sla de lucht uit het deeg en verdeel het in 2 porties.

Duw een portie deeg tot een grote cirkel of rol uit met een deegrol tot een cirkel van 30 cm doorsnede.

Leg de pizzabodem op een licht ingevette, met maïsmeel bestoven bakplaat.

Lepel enkele scheppen tomatensaus op de bodem en strijk open tot een dun laagje. Beleg met dunne uiringen, plakjes mozzarella, ham, olijven en geraspte kaas.

Bak de pizza in een voorverwarmde oven op 240°C gedurende 10 à 15 minuten.

Leg nadien enkele takjes waterkers op de pizza en serveer meteen.

RECEPTEN

Pannenkoek met banaan

Doe de bloem en het zout in een beslagkom. Maak een kuiltje in het midden en voeg de eieren en een beetje melk toe. Meng dit met een mixer tot een egaal beslag. Schenk nu de rest van de melk er bij en mix nog een minuutje door. Verhit een flinke klont boter in een koekenpan en schenk een beetje van het beslag in de pan. Houd de pan scheef zodat het beslag mooi uitvloeit en de gehele bodem bedekt. Bak de pannenkoek aan beide kanten licht bruin. Houd de pannenkoeken warm onder een bord of aluminiumfolie totdat ze allemaal gebakken zijn. Snijd de banaan in plakjes en verdeel ze over de pannenkoek. Strooi wat stukjes walnoot er over en vouw de pannenkoek dicht. Schenk wat honing er over en smullen maar.

RECEPTEN

Chocolade zandkoekjes

Klop met een garde de suiker en het ei los. Splits het mengsel in 2 aparte kommen. Voeg in beide kommen 100 gr bloem en voeg bij 1 kom ook de cacao-poeder toe zodat er een wit en een bruin beslag ontstaat. Roer goed door met een houten lepel. Snijd de boter in kleine stukken en kneed door beide beslagen de helft hiervan. Laat het beslag 10 minuten koelen in de koelkast. Bestuif het aanrecht met wat bloem en rol de witte en de bruine bol deeg apart uit tot ongeveer dezelfde grootte en 0,5 cm dikte. Leg de 2 lappen deeg op elkaar en rol stevig op op tot een dikke rol deeg en wikkel in huishoudfolie. Laat het deeg nog 1 uur in de koelkast koud worden. Hierdoor snijdt het later makkelijk en krijg je mooiere koekjes. Verwarm de oven op 180 graden. Snijd de rol met een scherp mes in plakjes van ongeveer 1 cm dik. Bekleed een bakplaat met bakpapier en verdeel de koekjes hier op. Bak ze in ongeveer 12 minuten krokant.

RECEPTEN

LASAGNE

Verwarm de oven voor op 180 graden. Snijd de wortel in kleine stukjes. Verhit een paar druppeltjes olijfolie in een pan. Bak de ui, wortel met de knoflook 2 minuten aan. Voeg het gehakt toe en bak het rul. Schenk de gezeefde tomaten er bij en laat 5 minuten zachtjes pruttelen. (Er mag geen overtollig vocht meer aanwezig zijn in de pan). Breng op smaak met peper, zout en Italiaanse kruiden. Verhit de melk in een pannetje en bereid de bechamelsaus zoals op de verpakking staat beschreven. Vet de ovenschaal in. Schenk een klein laagje bechamelsaus op de bodem van de schaal. Verdeel er 3 lasagnebladen over. Schep dan de helft van het tomaten-gehaktmengsel er op en dek weer af met lasagnebladen. Dan weer een laagje bechamelsaus, lasagnebladen, tomaten-gehaktmengsel, lasagnebladen en eindig met de bechamelsaus. Strooi de kaas er overheen en zet ca 40 minuten in de oven tot die mooi bruin van boven is. Lekker met een frisse salade.