



Originele raclette en gourmet

Digital EOF cooking

Sint-jakobsvruchten met sinaasappel-dragondressing

4 personen

Ingrediënten

- 12 sint-jakobsvruchten
- Zeste en sap van een 1/2 sinaasappel
- 2 takjes verse dragon
- 100 g zeekraal
- 3 el extra vierge olijfolie
- Witte peper
- Grof zeezout

Bereiding

- Snij de sint-jakobsvruchten horizontaal in twee helften en dep goed droog.
 - Meng het sap en de zeste van de halve sinaasappel, de fijngesneden dragon, 3 el extra vierge olijfolie, peper en zout.
 - Spoel de zeekraal snel schoon onder koud stromend water en breek de harde, houderige stukjes aan de onderkant af.
 - Stoof de zeekraal een paar minuten met een beetje olijfolie in een gourmetpannetje.
 - Kruid de sint-jakobsvruchten met peper. Geen zout omwille van de zilte zeekraal. Bak ze in een paar minuten gaar op de hete bakplaat van het gourmetstel of in een pannetje bovenop de bakplaat.
- Let op: de schelpdieren mogen nog een beetje glazig zijn.**
Op die manier smelten ze in de mond. Bak je ze te lang dan worden ze taai.
- Lepel de sinaasappel-dragondressing over de sint-jakobsvruchten en dresseer met zeekraal.

WEETJE

Zeekraal is een knapperige, lichtzoute zeegroente die aan de rand van de zee groeit. De plant heeft daardoor een zilte smaak.



Saltimbocca van kip met prosciutto, gedroogde tomaten en basilicum

4 personen

Ingrediënten

- 8 kippenhaasjes
- 8 halfgedroogde tomaten
- 8 blaadjes basilicum
- 4 sneetjes prosciutto crudo
- Zwarte peper

Bereiding

- Kruid de kip met zwarte peper.
- Snij de sneetjes prosciutto in twee.
- Wikkel de kippenhaasjes met een gedroogde tomaat en een basilicumblaadje stevig in de prosciutto. Zet indien nodig vast met een bamboe prikker.
- Bak de saltimbocca gaar op de bakplaat.

WEETJE

Saltimbocca is een Italiaans gerecht en betekent letterlijk 'spring in de mond' vanwege de heerlijke smaak. Een klassieke saltimbocca alla Romana maak je met een dunne plak kalfsvlees, een sneetje prosciutto crudo en een blaadje verse salie en wordt afgeblust met witte wijn of marsala.

Hertenbiefstuk met vijgenchutney

4 personen

Ingrediënten

- 4 x 50 g hertenbiefstuk
- 450 g verse vijgen
- 1 el arachideolie
- 1 grote rode ui
- 50 g rozijnen
- 120 g bruine basterdsuiker
- 75 ml balsamico
- 75 ml porto
- 1 kaneelstokje
- 2 kruidnagels
- 1 tl gemberpoeder
- Grof zeezout
- Zwarte peper

Bereiding

- Spoel de vijgen voorzichtig schoon. Haal de kroontjes er af en snij in grove stukken.
- Snij de rode ui in halve maantjes. Verwarm de arachideolie op een zacht vuur en stoof er de uien in tot ze glazig zijn.
- Voeg de balsamico, porto, suiker, rozijnen, het kaneelstokje, de kruidnagels en het gemberpoeder toe. Laat dit alles 10' koken op een middelhoog vuur.
- Meng er de vijgen door. Stoof twintig minuten op een zacht vuur tot de vijgen zacht zijn en de chutney ingedikt. Verwijder het kaneelstokje en de kruidnagels. Breng op smaak met zwarte peper en zout.
- Doe de chutney in een gesteriliseerde glazen pot. Op die manier kan je de chutney een tweetal maanden bewaren.
- Kruid de hertenbiefstuk met grof zout en versgemalen peper. Bak het vlees kort op de hete bakplaat, zo blijft het vlees mals en sappig (ongeveer 2 à 3 minuten aan elke kant).
- Serveer met de vijgenchutney.

Tips!:

- Deze vijgenchutney is ook de perfecte aanvulling op een kaasschotel, een goddelijke combinatie!
- Lust je geen wild, vervang het vlees dan door een mals varkenshaasje.

WEETJE

Chutney is een zoetzure smaakbom uit de Indiase keuken. De basis bestaat uit vruchten waar specerijen of kruiden, suiker, azijn en andere smaakmakers aan worden toegevoegd.



Aubergine en courgetterolletjes met olijventapenade en mozzarella

4 personen

Ingrediënten

- 1 aubergine
- 1 courgette
- 2 bollen buffelmozzarella
- 100 g olijventapenade
- 16 blaadjes verse basilicum
- 2 el olijfolie
- keukenzout
- Zwarte peper

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Snij de aubergine en de courgette met een mandoline of scherp mes in dunne plakken van ongeveer 0,5 cm. Je hebt 8 courgetteplakken en 8 aubergineplakken nodig. Leg ze op een snijplank en bestrooi met keukenzout. Laat even staan. Op deze manier worden de aubergine en de courgette wat zachter en kan je ze makkelijker oprollen. Spoel het zout en het vocht af en dep ze goed droog.
- Schik de aubergine en courgette plakken op twee ovenplaten met bakpapier. Bestrijk met olijfolie. Bak 15' in de oven op 180°C tot ze zacht zijn en laat afkoelen.
- Snijd de mozzarella in dikke repen. Smeer op ieder plakje een koffielepel olijventapenade. Leg er een reep mozzarella en een paar blaadjes basilicum op. Breng op smaak met zwarte peper, geen zout daar zorgt de tapenade voor.
- Rol het plakje stevig op en zet indien nodig vast met een bamboe prikker.
- Bak de rolletjes in een pannetje tot de mozzarella gesmolten is.



Peer met brie en honing

4 personen

Ingrediënten

- 2 dikke peren (conference of Doyenné)
- 250 g zachte brie
- 4 takjes verse tijm
- 1 citroen
- 3 el honing
- 50 g walnoten

Bereiding

- Snijd de peer doormidden in lange plakken van ongeveer 0,5 cm.
- Verwijder de kern en sprenkel er citroensap over. Op die manier verkleurt het fruit niet.
- Rooster de walnoten in een pan en hak ze grof.
- Snij de brie in dunne sneetjes
- Leg 1 plak peer in een pannetje. Druppel er wat honing over en werk af met blaadjes tijm.
- Verdeel een paar dunne sneetjes brie over de peer en garneer met de walnoten.
- Grill de peer tot de kaas begint te smelten en de peer warm is.

Tip!

- Serveer met de feestelijke afbakbroden van Spar en eventueel wat vijgenchutney. Zalig lekker!



Krielaardappelen met raclettekaas en veenbessencompote

4 personen

Ingrediënten

- 1 stoomzakje vastkokende krielaardappelen (500 g)
- 250 g plakjes raclettekaas
- 4 el veenbessencompote
- Balsamicocrème
- Grof zeezout

Bereiding

- Stoom de krielaardappelen gaar in het zakje.
- Halveer de aardappelen en leg er een paar in een pannetje. Strooi er een beetje grof zeezout over.
- Beleg met een plakje raclettekaas en laat smelten.
- Werk af met een paar toefjes veenbessencompote en sprenkel er wat balsamico crème over.



SIDEDISHES:

Geroosterde wortelen met honing en tijm

4 personen

Ingrediënten

- 600 g jonge wortelen
- 4 takjes tijm
- 2 el honing
- 2 el olijfolie
- 2 el sinaasappelsap
- Grof zeezout
- Zwarte peper

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Schil de wortelen en laat een klein stukje van het loof over. Zorg dat de wortelen ongeveer dezelfde dikte hebben en halveer indien nodig. Op die manier garen ze gelijkmatig.
- Was de wortelen en ze in 1 laag in de ovenschaal.
- Meng de olijfolie, tijmblaadjes, honing en sinaasappelsap en giet over de wortelen. Breng op smaak met peper en zout.
- Rooster de wortelen ongeveer 30 minuten op 180°C tot ze gaar zijn. Schud na 15' alles nog eens goed door elkaar.



Rucolasalade met kerstomaten, pijnboompitten en een balsamico vinaigrette

4 personen

Ingrediënten

- 100 g rucola
- 100 g kerstomaten, gehalveerd
- 2 el geroosterde pijnboompitten
- 1 kleine rode ui
- 1 tl gedroogde oregano
- 1 kl honing
- 20 ml balsamico
- 50 ml extra vierge olijfolie
- Zwarte peper
- Grof zeezout

Bereiding

- Meng de olijfolie, balsamico en honing in een kommetje en breng op smaak met peper en zout.
- Snij de rode ui in dunne halve maantjes. Voeg ze toe aan de vinaigrette en laat even staan.
- Halveer de kerstomaten.
- Was de rucola en zwier droog.
- Doe de rucola samen met de geroosterde pijnboompitten en kerstomaten in een slakom.
- Meng de vinaigrette pas net voor het serveren door de rucolasalade.

WEETJE

Wat is het verschil tussen een dressing en een vinaigrette?

Een dressing is een koude saus op basis van olie om een gerecht af te werken of te 'dresseren'. Vinaigrette komt van 'vinaigre', het Franse woord voor azijn. Het is een dressing op basis van olie én azijn. Elke vinaigrette is een dressing, maar niet elke dressing is een vinaigrette.



Kastanjechampignons met kruidenboter van geroosterde sjalot en knoflook

4 personen

Ingrediënten

- 250 g ongezouten boter
- 3 sjalotten
- 4 teentjes knoflook
- 4 takjes verse tijm
- 250 g kastanjechampignons
- 1 kl grof zeezout
- Zwarte peper

Bereiding

- Haal de boter tijdig uit de koelkast en laat zacht worden.
- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Leg de sjalotten en teentjes knoflook met schil op een bakplaat of ovenschaal. Besprenkel ze met een beetje olijfolie. Rooster ze 20 à 25' in de oven tot ze boterzacht en licht geblakerd zijn. Haal ze uit de oven en laat afkoelen.
- Als de geroosterde sjalotten en knoflook zijn afgekoeld, verwijder je de schillen.
- Pluk de blaadjes van de takjes tijm.
- Mix de geroosterde sjalotten en knoflook samen met de tijmblaadjes en de zachte boter in een hakmolen of keukenmachine tot de kruidenboter lekker smeug is.
- Voeg het grof zeezout toe en meng alle ingrediënten nog eens goed door.
- Schep de kruidenboter op een stuk plasticfolie en rol het op tot een strakke worst. Draai de uiteinden stevig dicht. Zet de boter in de koelkast en laat minstens een uur opstijven.
- Maak de kastanjechampignons voorzichtig schoon met een borsteltje of een vochtig stukje keukenpapier. Spoel ze niet schoon onder stromend water want champignons zijn echte sponzen. Ze zuigen water op en verliezen zo hun smaak.
- Snijd het onderste deel van het steeltje af en verdeel de champignons in kwarten.
- Laat je pannetje goed heet worden. Bak er de kastanjechampignons in samen met de kruidenboter.

Tip!

- Dit is een smaakvolle, veelzijdige kruidenboter. Heerlijk bij vlees en vis maar ook bij groenten of een stukje knapperig stokbrood.

Opgeklopte feta met kerstomaatjes

4 personen

Ingrediënten

- 250 g kerstomaatjes
- 2 teentjes knoflook
- 1 tl droge oregano
- 2 el olijfolie
- Zout
- Peper
- 200 g feta
- 2 el mascarpone
- 2 el griekse yoghurt
- 1 el extra vierge olijfolie
- 1 el honing
- 2 takjes tijm
- 1 theelepel citroenzeste
- 1 el citroensap
- 0,5 tl chilivlokken
- Paar blaadjes basilicum
- peper
- zout

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180 ° C.
- Snij de knoflook in dunne plakjes.
- Doe de kerstomaatjes in een ovenschotel samen met de look, oregano en olijfolie. Kruid met peper en zout en rooster 20 à 25' in de oven tot de tomaatjes zacht zijn. Laat ze volledig afkoelen.
- Doe de feta, mascarpone, griekse yoghurt, de extra vierge olijfolie, honing, tijmblaadjes, chilivlokken, citroenzeste en sap in een keukenmachine. Mix tot een gladde, romige massa.
- Proef en voeg citroensap, zout of peper naar smaak toe.
- Schep de opgeklopte feta in een schaal en maak een kuiltje in het midden, leg daar de geroosterde kerstomaatjes in, inclusief de olie en knoflook.
- Werk af met wat verse basilicum.

WEETJE

Wat is een extra vierge olijfolie?

Deze olijfolie wordt beschouwd als het vloeibare groene goud.

Vierge, vergine of virgin staat voor 'maagdelijk', de puurste olijfolie.

Extra staat voor extra goed. Dit is olijfolie uit de eerste koude persing met een zuurgraad lager dan 0,8%.



Pesto aioli

4 personen

Ingrediënten

- 5 el mayonaise
- 2 el basilicumpesto
- 1 el citroensap
- 1 teentje knoflook
- Paar blaadjes basilicum
- grof zeezout
- zwarte peper

Bereiding

- Pers het teentje knoflook uit in de mayonaise. Meng er de pesto en het citroensap door.
- Breng op smaak met grof zeezout, zwarte peper en eventueel wat extra citroensap.
- Werk af met wat blaadjes verse basilicum

