Mijn kookboek

Voorgerechten

Asperges met zalm

Ingrediënten

500 g [asperges](https://www.lekkervanbijons.be/groenten/groenten-van-bij-ons/asperge)

verse dille

20 cl room

[sjalot](https://www.lekkervanbijons.be/groenten/groenten-van-bij-ons/sjalot)

100 gr gerookte zalm

peper en zout

Bereiding

Schil de asperges met een dunschiller.
Kook de asperges beetgaar.

Pel de sjalotten en snij deze zeer fijn.
Stoof de sjalot kort aan in een pan.
Voeg een scheutje room toe.

Versnipper de verse dille met een mes of schaar.
Voeg op het laatste deze fijngesnipperde dille toe en kruid af met peper en zout.

hoofdgerechten

Aardappelpuree

Ingrediënten

8 grote warme, gekookte aardappelen

een snuifje peper

een snuifje zout

een beetje muskaatnoot

1 ei

een half kopje melk of room

boter

Bereiding

Laat de aardappelen koken. Stamp de aardappelen in de pan fijn. Voeg peper, zout en muskaatnoot toe. Vervolgens melk en boter. Roer alles goed door elkaar. Klaar is kees.

Gepofte appels

Ingrediënten

4 appels

4 eetlepels krenten

4 eetlepels fijne suiker

1 theelepel kaneel

4 theelepels boter

Bereiding

Verwarm de oven voor tot 200°C. Was de appels en boor de klokhuizen er uit. Doe krenten, kaneel en suiker in een schaaltje en schep door elkaar. Zet de appels in een ovenvaste schaal. Vul de appels met het krentenmengsel. Laat een kwartier gaar worden in de oven.

Pastasalade met courgette en walnoten

Een lauwe pastasalade. Als je niet van noten houdt, kan je ze weglaten.

Ingrediënten

300 gram pasta (tagliatelle)

1 courgette

300 gram walnoten

1 ui

1 teentje look

olijfolie

mespuntje cayennepeper

mespuntje nootmuskaat

zout en peper

Bereiding

Haal de noten uit de bolster en hak ze in stukjes. Snipper de ui en de look. Was de courgette grondig en snijd hem in kleine blokjes.

Breng een grote kom met gezouten water aan de kook. Kook daarin de pasta (de kooktijd staat op de verpakking) en roer af en toe.

Verhit wat olijfolie in een pan, fruit daarin de ui en look en stoof de courgetteblokjes. Kruid dit met cayennepeper, nootmuskaat, zout en peper.

Giet de pasta af en meng er de groenten en walnoten onder. Dien het gerecht meteen op.

Roerei met Champignons

Ingrediënten

4 eieren

100 gr champignons (in plakjes gesneden)

bakboter

scheutje room

peper en zout

1 eetlepel verse peterselie (fijngehakt)

Bereiding

Smelt de boter in een pan en bak de schijfjes champignon mooi aan. Goed kruiden met peper.

Kluts de eieren in een kom, voeg een scheutje room toe en klop goed onder elkaar met een garde. Voeg dit mengsel toe aan de champignons en bak het roerei op zacht vuur onder voortdurend roeren met een vork gaar. Breng op smaak met peper en zout.

Garneer voor het serveren met de peterselie.

Gemarineerde Kipfilet

Ingrediënten

1 kipfilet

1 eetlepel currypasta

4 eetlepels olijfolie

Bereiding

Snij de kipfilet in reepjes. Meng de currypasta met de olijfolie en giet dit over de kipfilet reepjes. Zet alles onder elkaar en laat een uurtje marineren in de koelkast.

Lekker op de grill of op de barbecue.

Kruidig Gehaktbrood

Ingrediënten

1 kg rundergehakt

3 eieren

peper en zout

100 gram rauwe ham (in dunne plakjes gesneden)

100 gram belegen kaas (in plakken gesneden)

Voor de vulling:

2 sjalotjes

1 teentje knoflook

1 bos basilicum

100 gram Parmezaanse kaas (geraspt)

3 eetlepels kappertjes

2 eetlepels olijfolie

Bereiding

Meng in een kom de eieren door het gehakt en breng de massa op smaak met peper en zout. Hak in de keukenmachine de ingrediënten voor de vulling klein.

Verdeel het gehakt in 2 gelijke porties en leg de helft op een bakplaat. Druk het aan in de vorm van een brood. Verdeel daarover de vulling en druk daarop de rest van het gehakt. Druk het geheel stevig aan en bedek het gehaktbrood met plakken rauwe ham.

Verwarm de oven voor op 140 graden en bak het brood in 3 kwartier gaar en bruin. Neem het gehaktbrood uit de oven en dek het af met de plakken belegen kaas.

Plaats het gehaktbrood nog een kwartiertje terug in de oven en laat de kaas gratineren.

desserten

Wentelteefjes

Ingrediënten

2 eieren

1 kopje melk

1 zakje vanillesuiker

2 theelepels kaneel

8 witte boterhammen zonder korst

boter

poedersuiker

Bereiding

Doe eieren en melk in een grote schaal. Klop ze goed door elkaar. Voeg vanillesuiker en kaneel toe. Smelt een theelepel boter in de koekenpan en laat ze heet worden. Haal de witte boterhammen door het eiermengsel; laat het brood goed doorweken. Bak de wentelteefjes aan beide kanten bruin. Eet ze warm op met poedersuiker.