

Recepten 1 september

Voorgerecht: Linzensoep (<https://www.leukerecepten.nl/recepten/linzensoep/>)

Hoofdgerecht: Shakshuka (https://ohmydish.nl/recept/shakshuka?utm_content=cmp-true)

Couscoussalade: <https://www.keukenliefde.nl/couscoussalade-met-komkommer-tomaat-en-feta/>

Nagerecht: Pruimentartaart

Linzensoep

Ingrediënten voor 6 personen

- 200 gr wortel
- 300 gr gedroogde rode linzen
- 400 ml tomatenblokjes
- 150 gr bleekselderij
- 1 teen knoflook
- 1 ui
- 1 theelepel komijn
- 1 theelepel paprikapoeder
- snuf kaneel
- 1 groente bouillonblokje (Maggi)
- 1200 water
- verse koriander (of peterselie)
- 170 gr (plantaardige) yoghurt

Bereidingswijze

- Hak de ui en knoflook fijn. Verhit een beetje olie of boter in een soeppan en fruit de ui en knoflook aan. Snijd de wortel in stukjes en bleekselderij in plakjes. Voeg toe aan de pan en roerbak een paar minuten mee. Voeg het paprikapoeder, kaneel en komijn toe. Doe dan de tomatenblokjes erbij en de rode linzen. Giet het water erbij en doe het bouillonblokje er in.
- Breng de linzensoep aan de kook en kook ongeveer 25 minuten. Pureer de soep fijn met de staafmixer. Je kunt hem wat grover laten of helemaal fijn mixen. Roer de Griekse yoghurt los en schep voor het serveren in de linzensoep en garneer met koriander.
- Deze linzensoep is lekker als lunch maar is ook vullend als avondmaal, eventueel met wat brood of salade er bij.

Couscoussalade

Ingrediënten 3 personen:

- 150 g couscous*
- 1 groentebouillontablet, verkruimeld
- 1 komkommer, in blokjes gesneden
- 250 g cherrytomaten, gehalveerd
- 1 rode rode ui, fijngesneden
- 140 g kalamata olijven, zonder pit, gehalveerd
- 150 g feta
- Paar takjes peterselie, fijngehakt
- 6 el extra vierge olijfolie
- 2 el witte wijn-/balsamicoazijn
- 2 tl gedroogde oregano

Bereidingswijze

Los de bouillontablet op in 150 ml kokend water. Doe de couscous in een kom en voeg de bouillon toe. Dek af met een theedoek. Snijd ondertussen de ingrediënten.

Roer de couscous los met een vork. Klop de olijfolie, azijn en oregano door elkaar en roer dit door de salade.

Voeg de overige ingrediënten (je kunt de feta verkruimelen of als plak bovenop de salade leggen) toe en hussel door elkaar. Als de couscoussalade te droog is kun je nog wat extra olijfolie toevoegen.

Shakshuka

2 blikken tomatenblokjes (800 gram)

1 rode paprika

1 ui

2 knoflooktenen

Olijfolie

1 theelepel cayennepeper

1 theelepel gemalen komijnzaad

1 eetlepel paprikapoeder

6 eieren

Zout en peper naar smaak

Optioneel: chilivlokken en verse peterselie ter garnering

Vorbereiding – 20 minuten

Pel de ui en knoflook en snijd deze fijn. Snijd de rode paprika in niet al te kleine blokjes. Verhit olijfolie in de braadpan op middelhoog vuur en fruit hierin de ui en paprikablokjes.

Zet het vuur zachter en laat dit 10 minuten lang zachtjes gaarkoken. Zet het vuur dan iets hoger en voeg de knoflook, komijn en paprikapoeder toe.

Roer goed door elkaar en bak 3 minuten lang op middelhoog vuur. Verhit in de tussentijd de oven voor tot een temperatuur van 190 graden Celsius.

De shakshuka afmaken – 10 minuten

Breng de saus op smaak met 1 theelepel cayennepeper. Breek de eieren voorzichtig open in de saus en voeg peper en zout toe.

Bak de shakshuka in de oven met de deksel op de pan, de baktijd is afhankelijk hoe gaar de eieren moeten worden. Hanteer 10 minuten om het resultaat van de foto te bereiken.

Garneer de shakshuka met een klein beetje chili vlokken en verse peterselie. Serveer met een lekker stuk brood waar je mee kunt dippen.

Een lekker gerecht voor de brunch of lunch, eet smakelijk!

Pruimentaart

(De amandelen zijn doorgekrast en hoeven er niet in..ipv daarvan wat meer bloem/ suiker)



Pruimentaart

- 200 g witte amandelen
200 g bloem
snufje zout
- 100 g Blue Band
200 g witte basterdsuiker,
1 ei
1/2 eetlepel koud water
- Blue Band
3 eetlepels paneermeel.
- 600 g stevige zoete
pruimen
- 35 g suiker
- Maal
fijn. Zeef boven een kom
met een
2 keer en meng het door de amandelen.
Roer in een kom
zacht. Voeg er
en een
aan toe en roer het tot een romige crème.
Meng er het amandelmengsel door.
Kneed alles snel tot een gladde deegbal. Verpak
deze in folie en laat het deeg 2 uur in de koelkast
rusten.
Vet een vlaai vorm van Ø 24 cm met
in. Druk er het deeg in uit.
Bestrooi de deegbodem met
Halveer
(kwetsen of reine victoria's) en verwijder de
pitten. Leg de pruimen met de bolle kant naar
boven op de deegbodem.
Strooi er
over. Bak de pruimentaart in het midden van
een voorverwarmde oven van 225° C. in ca. 30
minuten gaar.
Laat de pruimentaart afkoelen.