

# Recepten 18 November

## Hollandse Groentesoep

Aangepast van: <https://www.cookingdom.nl/2017/09/15/groentesoep-met-balletjes-oma/>

### **Ingrediënten (4-6 personen): (5 maal en aanpassen naar smaak)**

- Zonnebloemolie (geen olijfolie gebruiken ivm allergieën)
- 1-2 stengels bleekselderij, in stukjes
- 1-2 winterwortels, geschild en in blokjes
- 1 prei, gewassen en in halve ringen
- 3 takjes selderij, fijngesneden
- 200 gram half om half gehakt of rundergehakt
- zout en peper
- 2 groentebouillon tabletten (aanpassen naar smaak)
- 1 handjevol vermicelli

### **Bereidingswijze:**

- Verwarm de olie in een soeppan. Smoor op laag vuur de, bleekselderij, wortel, prei en selderij een paar minuten. Breng het gehakt op smaak met zout en peper en rol kleine balletjes van het gehakt.
- Voeg een liter water en de 2 bouillonblokjes toe aan de pan en breng aan de kook. Voeg de vermicelli toe.
- Gehaktballetjes apart koken in een beetje soep
- Laat de soep 15 minuten zachtjes koken. Breng op smaak met zout en peper.

# Boerenkoolstampot van René

## Ingrediënten (4 personen): maal 5

(19 personen, 16 “normaal”, 2 vega en 1 gluten en melkvrij)

- 250 gram spekjes
- 1 grote Unox Rookworst
- 900 g kruimige aardappels
- 600 g boerenkool
- Melk (als nodig toevoegen tijdens stampen)
- 250 g geraspte kaas jong belegen (minimaal 150/200 g toevoegen)
- 2 el jus (bakje (groen) á 180 gram van Maggie)
- Mosterd (voor bij de rookworst)
- Augurken (uit eigen tuin)

## Bereidingswijze

Spekjes	2 bakjes samen 250 gram vooraf bakken Vega variant met vegetarische spekjes
Rookworst	1 grote Unox, evt. mee laten bakken in vet van spekjes vega variant met vegetarische rookworst
Aardappels	kruimige, 900 gram (minder personen, minder aardappels) dat is ongeveer de bodem-opp. van de pan
Boerenkool	2 grote zakken á 300 gram bevoren (in zak) kleiner maken, dan op aardappels meekoken
Jus	bakje (groen) á 180 gram van Maggie, 2 eetlepels (droog) toevoegen tijdens stampen weglaten voor Hannah
Melk	als nodig toevoegen tijdens stampen weglaten voor Hannah
Spekjes	met het vet toevoegen vegaspekjes voor vega variant
Geraspte kaas	jong belegen zakje 300 gram, min. 150-200 gram toevoegen weglaten voor Hannah
Rookworst	boven op de gestampde boerenkool warm houden
Mosterd	voor bij de worst
Augurken	klein potje

# Zoete aardappel boerenkool stampot

<https://jaimyskitchen.nl/recepten/zoete-aardappel-stampot-met-boerenkool>

**Ingrediënten (4 personen): (8 personen plus extra om te proeven, ingrediënten maal 3)**

- 900 gr zoete aardappel
- 300 gr boerenkool
- 200 gr feta
- 140 gr pecan nootjes
- 12 zongedroogde tomaat
- 2 tl mosterd
- scheutje een melk
- peper en zout

## **Bereidingswijze:**

- Schil de zoete aardappel en snijd in kleine blokjes. Vul een pan met water en voeg een beetje zout er aan toe. Kook de zoete aardappel gaar in ongeveer 15 minuten.
- Voor de boerenkool zijn twee opties, voeg deze de laatste 5 minuten toe aan de zoete aardappel en kook mee of stoom deze gaar. Indien je deze wilt stomen leg je een stoom mandje boven op de pan waar de zoete aardappel in kookt. Leg de deksel erop en stoom de boerenkool gaar. Ik gebruik hiervoor een pan met stoommand van de Ikea voor en dat werkt perfect.
- Giet beide af als het gaar is en voeg een klein scheutje melk toe. Stamp vervolgens tot een stampot en breng op smaak met, peper en zout.
- Snijd de zongedroogde tomaatjes in kleine stukjes en hak de pecan nootjes grof. Meng beide door de stampot.
- Feta en mosterd op tafel erbij om zelf toe te voegen.

# Stroopwafel monchou

<https://www.keukenliefde.nl/stroopwafel-monchou-toetje/>

## **Ingrediënten (4 personen) (26 personen, ingrediënten maal 7)**

- 200 g Monchou
- 250 ml verse slagroom
- 2 el fijne kristalsuiker
- 3 grote stroopwafels, fijngehakt
- Karamelsaus, zelfgemaakt of kant-en-klaar

## **Bereidingswijze**

- Klop in een ruime kom de slagroom met de helft van de suiker stijf. Klop in een andere kom de Monchou met de overige suiker zacht en romig. Roer de slagroom en Monchou door elkaar tot ze goed zijn gemengd. Indien gewenst kun je de monchouroom nu in een spuitzak doen om de room netjes in de glaasjes te spuiten. Bewaar zolang in de koelkast.
- Hak de stroopwafels in kleine stukjes.
- Verdeel om en om laagjes monchouroom, stroopwafel en karamel in de glaasjes. Herhaal tot alle ingrediënten op zijn. Eindig met wat stroopwafelkruimels en karamelsaus.
- Serveer direct.