

Recepten 20 oktober

Voorgerecht: Pompoen kokos soep

Hoofdgerecht: Witlof ham kaas (of alleen kaas), aardappel-knolselderij puree, salade

Nagerecht: Herfstcrumble met appel en bramen en vanillesaus

Pompoen kokos soep

Ingrediënten voor 16 personen:

- 8 wortels of 4 grote winterpenen, in blokjes gesneden
- 1,6 kg pompoen, geschild en in blokjes gesneden
- 16 eetlepels olijfolie
- 4 uien of 8 sjalotjes, gesnipperd
- 8 tenen knoflook, fijngehakt
- 2 liter groentebouillon
- 1,6 liter kokosmelk
- Peper & zout

Bereidingswijze:

Schil de pompoen en snijd het vruchtvlees in blokjes (tegenwoordig kun je bij veel supermarkten dit al kant-en-klaar kopen, scheelt tijd!). Doe hetzelfde met de wortel, zorg dat de stukjes pompoen en wortel ongeveer even groot zijn, dan gaart het gelijkmatig.

Verhit wat olijfolie in een grote pan. Voeg de gesnipperde ui en knoflook toe en laat een paar minuutjes aanfruiten. Voeg dan de pompoen- en wortelblokjes toe en bak een paar minuten mee. Voeg dan de bouillon toe en kook de groenten in zo'n 20 minuten zacht en gaar.

Zet dan het vuur uit, voeg de kokosmelk toe en pureer het geheel in de staafmixer. Wil je je soep wat dunner, voeg dan wat water of bouillon toe. Breng, als de soep mooi glad is geblend, het geheel op smaak met peper & zout.

Witlof ham kaas

Ingrediënten voor 5 personen:

- 10 stronkjes witlof
- 10 plakken ham
- 40 gram boter (+ extra om de ovenschaal in te vetten)
- 50 gram bloem
- 500 ml melk
- 80 gram geraspte kaas
- Snufje peper

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Was de witlof en verwijder de buitenste bladeren en het hart (de bittere kern). Kook de witlof in 10 minuten beetgaar in ruim water met zout. Laat de witlof vervolgens goed uitlekken.

Vervolgens maak je een roux door de boter in een pan te smelten en hieraan de bloem toe te voegen. Laat de roux zachtjes garen, totdat de roux een beetje wit uitslaat en zanderig aanvoelt. Meng nu met een garde beetje voor beetje de melk bij de roux, totdat er een gladde saus ontstaat. Breng de saus op smaak met wat peper en nootmuskaat. Roer de geraspte kaas door de saus.

Neem een ovenschaal en vet deze in met wat boter. Wikkel een plakje ham om een stronkje witlof en leg deze in de ovenschaal. Herhaal dit met alle stronkjes witlof. Verdeel de kaassaus erover en bak de witlof met ham en kaas in ongeveer 15 minuten af in de voorverwarmde oven.

Aardappel knolselderij puree

Ingrediënten voor 4 personen:

- 600 g Knolselderij
- 800 g Kruimige aardappelen
- 100 ml Volle melk
- 50 g boter
- Peper en zout

Bereiding:

Schil de knolselderij en de aardappelen en snijd in gelijke stukken. Doe in een pan en schenk er zo veel water bij dat alles net onder staat. Voeg eventueel zout toe en kook in 20 min. gaar.

Verwarm intussen de melk met de boter in een steelpan. Zet het vuur uit voordat de melk kookt.

Giet de aardappelen en knolselderij af. Voeg de warme melk met boter toe. Stamp met een pureestamper tot puree. Breng verder op smaak met peper en eventueel zout.

Herstcrumble met appel en bramen en vanillesaus

Ingrediënten voor 16 personen

- 800 gram bramen
- 1,5 kg appel
- 280 gram suiker
- 200 gram ongezouten roomboter
- 280 gram bloem
- Snufje zout

Bereiding

Snijd de appels in stukjes

De stukjes appel en de bramen roer je door elkaar. Als je het wat zoeter wilt, kun je er wat suiker doorroeren. schep het fruit in een ovenschaal

In een aparte kom kneed je de suiker, boter, bloem en het snufje zout met je handen tot een kruimelig deeg. Verdeel de kruimels over het fruit.

Zet de crumble 20 minuten in de oven op 200 °C (boven- en onderwarmte), of tot de bovenkant mooi goudbruin is