

Recepten 23 februari 2024

Voorgerecht: Italiaanse tomatensoep (<https://www.francescakookt.nl/italiaanse-groente-tomatensoep/>)

Hoofdgerecht: Lasagne (<https://brendakookt.nl/recepten/groentelasagne-met-bechamelsaus/>) met een salade

Nagerecht: Tiramisu (<https://www.laurasbakery.nl/snelle-tiramisu/>)

Italiaanse groentesoep

Ingrediënten (5 liter):

- 5 uien
- Alle soepgroenten en wortels gebruiken
- 15 tomaten (alle tomaten gebruiken)
- olijfolie
- zeezout
- peper
- 5tl gedroogde kruiden (basilicum, rozemarijn en tijm)
- Eventueel bouillonblokjes

Bereidingswijze:

- Pak een grote soeppan en fruit hierin de ui glazig in 3 eetlepels olijfolie met een snuf zeezout. Voeg daarna de bleekselderij toe en bak dit 2 minuten mee. Daarna komt de wortel erbij en dit bak je ook nog 2 minuten mee. Als laatste de stukjes tomaat, nog een minuutje bakken.
- Schenk 5 liter water bij de groenten en breng aan de kook. Draai het vuur lager en laat 10 minuten pruttelen. Proef daarna en breng op smaak met zout, peper en gedroogde kruiden.
- Serveer de soep in grote kommen waarover je eventueel nog wat Parmezaanse kaas raspt.

Groentelasagne met bechamelsaus

Ingrediënten (20 personen)

- 5 ui gesnipperd
- 5 teentje knoflook geperst
- 4000 gram groentemix (1500 voedselhub, 2500 bestellen) (bijv Italiaanse roerbakgroenten of macaroni/spaghetti pakket)
- 8 tl Italiaanse kruiden
- 2500 ml Passata
- lasagnebladen
- zout en peper
- geraspte parmezaan
- mozzarella

Voor de bechamelsaus

- 125 gram boter
- 150 gram bloem
- 1500 ml melk
- 10 snufjes nootmuskaat

Bereidingswijze:

- Verwarm een grote koekenpan of hapjespan met olie op het vuur. Fruit de ui met knoflook aan. Doe hierna de champignons erbij en bak deze even aan voor je de groenten toevoegt. Bak de groenten 10 minuten mee.
- Doe hierna de passata en Italiaanse kruiden erbij en breng op smaak met zout en peper. Laat het mengsel op zacht vuur 15-20 minuten pruttelen.
- Verwarm de oven voor op 200 graden en vet een ovenschaal in.
- Bereid ondertussen de bechamelsaus: Laat de boter op zacht vuur smelten in een pannetje. Voeg de bloem erbij als de boter gesmolten is en roer dit met een houten lepel door. Laat de bloem op zacht vuur garen zodat een roux ontstaat.
- Als de roux wit wordt en een beetje zanderig is, is het klaar. Meng met een garde een beetje koude melk door de roux, roer dit door en voeg geleidelijk de rest van de melk toe zodat een gladde saus ontstaat. Breng de bechamel op smaak met nootmuskaat, peper en zout.
- Verdeel laag voor laag de groentesaus en lasagnebladen over de ovenschaal. Eindig met een laagje groentesaus. Verdeel hierover de bechamelsaus en bestrooi dit met geraspte Parmezaan.
- Bak de groentelasagne hierna 30 minuten in de oven gaar.
- Serveer de groentelasagne hierna direct.

Snelle Tiramisu

Ingredienten (20 personen):

- 625 ml slagroom
- 10 el suiker
- 20 el melk (=300 ml)
- 1250 gram mascarpone
- 5 kopjes sterke koffie afgekoeld
- 72 lange vingers ongeveer
- cacaopoeder decoratie

Bereidingswijze:

- Zet een sterk kopje koffie en laat dit afkoelen. Breek alle lange vingers vast in stukjes, ik brak ze in drieën.
- Klop de slagroom en suiker stijf. In een andere kom voeg je de melk toe aan de mascarpone, roer dit er doorheen. Schep de opgeklopte slagroom door het mascarpone mengsel.
- Leg wat lange vingers op de bodem van jouw kopje/potje/glaasje en giet hier een eetlepel koffie overheen. Maak dan van het mascarpone mengsel een laagje. Dit kan gewoon met een lepel, maar ik gebruikte zelf een spuitzak met kartel spuitmond.
- Zo blijf je laagjes maken tot je potje vol is. Dus na de crème weer lange vingers, koffie en mascarpone mengsel. Zo blijf je doorgaan. Sluit af met een toefje mascarpone en strooi wat cacaopoeder met een zeefje over de tiramisu.
- Steek als laatst een stukje overgehouden lange vinger in de mascarpone toef.