

Recepten Ria Dries Pani Buffet 7 oktober 2018

DADELTAART

Ingrediënten:

- 450 gram dadels, zonder pit en klein gesneden.
- 200 gram boter
- 50 gram suiker
- 1 rol biscuit (= 200 gr.)
- 1 ei
- geraspte kokos

Bereiding:

1. Biscuit fijn kruimelen
2. In een ruime pan boter en suiker smelten
3. Van het vuur halen en het geklopte ei er door mengen
4. Weer op het vuur zetten, dadels toevoegen en doorroeren
5. Biscuitkruim toevoegen en goed doorroeren tot er één massa ontstaat
6. Die massa in en vorm doen en met de achterkant van een lepel indrukken en glad strijken
7. Met kokos bestrooien en koud laten worden

KOKOSMAKRONEN

(Deze maak je met maar 2 ingrediënten, en je zet ze binnen een kwartier op tafel!)

Ingrediënten:

- 100 gram gecondenseerde melk
- 100 gram kokosrasp

Bereiding:

1. Meng de gecondenseerde melk en de kokosrasp in een kom tot alles goed is gemengd,
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier
3. Verwarm de oven alvast voor op 175 graden.
4. Verdeel het mengsel in mooie hoopjes.(met gebruik van een ijslepel haal je 5 grote kokosmakronen uit dit recept).
5. Bak de kokosmakronen ongeveer 10 minuten in de oven op 175 graden tot de bovenkant bruin is.

(Je kunt ze bewaren in een luchtdicht doosje in de koelkast. Daar blijven ze ongeveer een weekje goed.)

Zoete aardappelsoep met kokos en cashewnoten

4 personen

45 min bereiden

Ingrediënten

- 40 ml zonnebloemolie
- 1 middelgrote ui, grof gesnipperd
- 1 duimgroot stuk gemberwortel, geschild en fijngesneden
- ½ rode Spaanse peper, grof gesneden
- 2 teentjes knoflook, grof gesneden
- 1 kg zoete aardappels, geschild, gewassen en grof gesneden
- 800 ml water
- 75 g creamed coconut (santen) (verkrijgbaar bij de betere supermarkt en de toko)
- 4 theelepels tamari (Japanse sojasaus) + extra naar smaak
- sap van ½ limoen
- koriander, fijngesneden, om te garneren
- cashewnoten, geroosterd met een snuf zeezout in een drup zonnebloemolie, om te garneren

Bereiden

Verhit de zonnebloemolie in een soeppan en fruit daarin de ui, gemberwortel, Spaanse peper en knoflook. Voeg de zoete aardappel toe en zoveel water dat het geheel net onderstaat. Breng aan de kook, draai het vuur laag en kook de aardappels gaar met het deksel op de pan.

Doe dan de creamed coconut, de tamari en het limoensap erbij. Draai het vuur uit en pureer de soep met een staafmixer. Breng op smaak met limoensap, tamari en zeezout. Serveer de soep met koriander en cashewnoten.

EXTRA BENODIGD

Staafmixer

VEGETARISCH HOOFDGERECHT

Ingrediënten (voor 2 personen)

- 300 gram doperwten (diepvries of een klein potje)
- 250 gram kastanjechampignons
- 2 eetl. (olijf)olie
- 1 kleine ui
- 1 teentje knoflook
- 1 dl. room
- ½ dl. droge witte wijn
- Peper, zout en tabasco
- 125 gram brie
- 400 gram voorgekookte aardappelschijfjes

• Gehakte peterselie

Verder nodig:

- Ovenschaal
- koekenpan

Vorbereiding:

- Ui schoonmaken en snipperen
- Knoflook uitpersen
- Doperwten uit laten lekken
- Champignons schoonmaken en in grove stukken snijden
- Brie in dunne plakken snijden
- Ovenschaal invetten

Bereiding:

1. Oven voorverwarmen op 200 graden
2. Olie verhitten en hierin de champignons op hoog vuur bruin bakken
3. Uisnippers toevoegen en meebakken tot ze lichtbruin zijn
4. Knoflook erbij en even meebakken
5. Afblussen met de witte wijn
6. Wat laten inkoken
7. Room toevoegen
8. Het geheel 5-10 minuten laten inkoken tot de massa wat dikker wordt
9. Op smaak maken met peper zout en wat tabasco
10. Uitgelekte doperwten in ovenschaal
11. Hierover de champignons verdelen
12. Plakjes aardappel naast elkaar erover verdelen
13. Daaroverheen de plakjes brie
14. In het midden van de oven bakken en lichtbruin laten worden (*als de ovenschotel tevoren is bereid en dus koud is 25-30 minuten nodig anders is 15 minuten voldoende. Zijn de aardappelen nog niet goed bruin ovenschaal dan even onder de grill*)
15. Garneren met wat gehakte peterselie.

*Serveertip: **Erg lekker met een gemengde salade***

KABELJAUWFILET MET KAAS EN ROOKSPEK

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

Nodig:

- 10 gram boter
- 100 gram mager rookspek in plakjes gesneden
- 2 sjalotten
- 1 klein blikje tomatenpuree
- 2 theelepels paprikapoeder
- 1 theelepel majoraan
- 1 theelepel suiker
- 200 milliliter crème fraîche
- 800 gram kabeljauwfilet
- 4 plakken jong belegen kaas

Bereiden:

1. Verwarm de oven voor tot 175 gr. C.
2. Bestrijk een ovenvaste schaal met boter
3. Verdeel het spek over de bodem
4. Leg de vis erop en dek alles af met de kaas
5. Pel en snipper de sjalotten
6. Roer die met de tomatenpuree, paprikapoeder, de majoraan, de suiker en de crème fraîche door elkaar
7. Strijk het mengsel over de kaas
8. Dek het gerecht af met aluminiumfolie en
9. Laat het geheel in ongeveer 50 minuten in de voorverwarmde oven gaar worden.

Serveertip:

Serveren met frites en een frisse salade

JACHTSCHOTEL RIA

Benodigdheden: (4-6 personen)

- Pakje roomboter
- 1 kilo of meer sucade- of runderlappen
- 1 kilo uien
- 1kilo appels (Elstar)
- Rundvleeskruiden benodigd voor hoeveelheid vlees
- Flinke scheut ketjap manis
- 4 á 5 plakken ontbijtkoek
- 1 zakje hacheekruiden
- 2 kilo aardappelen
- Zout, peper en noot (voor puree)
- Paneermeel

Bereiding:

1. Vlees goed gaar braden in 200 gram roomboter
2. Vlees uit de pan, in stukjes in ovenschaal doen
3. Uien in ringen snijden en in vleesvet braden
4. Appels schillen en in blokjes bij gebraden uien doen
5. Ontbijtkoek in kleine stukjes snijden en toevoegen
6. Ketjap manis toevoegen
7. Geheel goed doorkoken tot koek gesmolten is
8. Mengsel door het vlees in de ovenschaal mengen
9. Gekookte aardappelen pureren, zout, peper en noot
10. Puree in bolletjes (met ijstang) op schotel doen
11. Paneermeel over de schotel
12. Op elk bolletje een klein klontje roomboter
13. Mooi bruin braden in oven op 180 gr. (ong. 1 uur)

INDISCHE KIP

Ingrediënten:

- 400 Gr kippenborst, kipfilet of kippendijfilet in stukjes
- 3 uien
- 1 Teen knoflook
- 9 eetlepels ketjap manis
- 9 eetlepels ketchup
- 4 eetlepels azijn
- 5 eetlepels bruine suiker
- 4 eetlepels pindakaas
- 1 theelepel sambal
- Kopje water (kleine beker)

Bereiding:

1. de kip aanbakken
2. Uien bakken en knoflook dan water erbij en alle andere ingrediënten
3. Op in saus gaar laten worden

Serveertip:

Lekker met perziken erbij, sperzieboontjes, rijst.

Optioneel om taugé op het laatst toe te voegen

CHEESECAKE

Ingrediënten:

- 125 gram bastognekoeken
- 25 gram blanke amandelen
- 60 gram boter
- 600 gram witte chocolade
- 250 ml. slagroom
- 250 gram kwark
- 250 gram mascarpone
- 100 gram witte basterdsuiker
- 300 gram frambozen/aardbeien
- poedersuiker

Extra nodig:

- Een ingevette en met bakpapier beklede hoge springvorm met losse bodem van 20 cm. doorsnee en een hoogte van ca. 9 centimeter.
- Keukenmachine.

Tijd:

30 minuten bereiding plus minimaal 3 uur wachttijd.

Bereiding:

1. Maal de bastognekoeken en amandelen fijn in de keukenmachine
2. Smelt de boter in een pan en meng die vervolgens goed door de koek- en amandelkruimels.
3. Strooi dit mengsel uit in de springvorm. Druk het goed en gelijkmatig tegen de bodem aan met bijv. de bolle kant van een lepel en maak het glad.
4. Zet de springvorm in de koelkast.
5. Smelt 500 gram witte chocolade au bain-marie. Laat die afkoelen tot het nog net vloeibaar is.
6. Klop de slagroom lobbige en mix er de kwark, mascarpone en basterdsuiker door.
7. Mix of roer er dan de chocolade door totdat je een gladde massa hebt. NB> zorg dat alles goed vermengd is.
8. Haal de springvorm uit de koelkast en verdeel het mascarpone-kwarkmengsel over de koekbodem. Strijk het mengsel glad met een spatel.
9. Laat de taart minimaal 3 uur opstijven in de koelkast.
10. Schaaf de resterende 100 gram chocolade, Gebruik hiervoor bijv. een dunschiller.
11. Haal de taart uit de koelkast en haal hem uit de springvorm en garneer de bovenkant met frambozen/aardbeien, bestrooi dat met poedersuiker en strooi er ten slotte de gerapte chocolade over.