

Wij koken voor een grote groep. De recepten hier worden steeds weergegeven voor 4 personen.

Koude meloensoep

Ingrediënten: 2 Galia meloenen, 1 limoen, 2 groentebouillonblokjes, verse munt, 100 gr. Gerookte rauwe ham.

Vorbereiden: Bewaar de meloen tot de bereiding in het groentevak van je ijskast. Breng van daags tevoren een ½ liter water aan de kook en voeg 2 groentebouillonblokjes toe. Af laten koelen en in de ijskast zetten. Op een bakplaat de plakjes ham leggen en een uur in een voorverwarmde oven op 150° C laten drogen. Daarna uit de oven halen en op kamertemperatuur bewaren. Je kunt er een keukenpapiertje overheen leggen. Het is belangrijk dat de ham droog blijft (dus niet in een plastic doos in de ijskast).

Bereiden: Snijd de meloen in kwarten en verwijder de schil en de zaden (met een lepel). Snijd het vruchtvlies in blokjes, doe in de blender en maal het glad. Voeg de ijskoude bouillon en de limoen toe en meng goed. Proeven of er nog zout en of peper nodig is en naar wens toevoegen. De soep koud opdienen en garneren met een blaadje munt (of basilicum). Een plakje ham erbij serveren.

Aardappel/groentegratin

Ingrediënten: Olijfolie, 2 stronken broccoli, 2 rode paprika's, 2 uien, tijm, rozemarijn, honing, 2 kilo iets kruimige aardappelen, bekertje crème fraîche, 1 tl bouillonpoeder, zakje strooikaas.

Vorbereiden: Maak de broccoli schoon en verdeel in kleine roosjes. Om teveel vocht te voorkomen in het gerecht kun je de broccoli het beste gaar stomen. (doe een bodem water in een grote pan, hang er een vergiet in en leg daarin de broccoli), op het vuur zetten tot de groente net aan gaar is (checken door erin te prikken met een vork). De aardappels schillen en in schijfjes snijden. Met water en zout opzetten en kort koken. Het is belangrijk dat de schijfjes net gaar zijn maar nog wel hun stevigheid behouden. De uien in halve ringen en de paprika's in reepjes snijden. In de wok op hoog vuur in wat olijfolie bakken. Peper, zout, rozemarijn en tijm toevoegen. Steeds omscheppen. Vuur lager draaien en enkele eetlepels honing toevoegen. Op laag vuur 10 minuutjes laten pruttelen.

Bereiden: Verwarm de oven voor op 180° C. en beboter een ovenschaal. Bedek de bodem met de broccoli en strooi er wat zeezout overheen. Verdeel het paprika/ui mengsel over de broccoli. Dek af met de aardappelschijfjes. Warm in een pannetje de crème fraîche op met de bouillonpoeder. Verdeel dit over de aardappelen en dek af met de strooikaas. Plaats de schotel een half uurtje in de oven. Eventueel op het laatst de grillfunctie gebruiken als de kaas niet bruin genoeg is naar je smaak. Wij hebben dit zonder vlees gegeten maar een gebakken lapje vlees gaat hier uitstekend bij.

Clafoutis

Ingrediënten: 500 gr rijp fruit zoals druiven, pruimen of blauwe bessen, pakje magere roomkaas (ongeveer 200 gr), 50 ml melk, 75 gr bloem, 75gr suiker, 3 eieren, 1 zakje vanillesuiker. Verder nodig: ingevette lage taartvorm met een doorsnede van ongeveer 24 cm.

Bereiden: Oven voorverwarmen op 200° C, taartvorm invetten. fruit verdelen over de bodem van de taartvorm (als je pruimen gebruikt moet je die ontpitten en in kleinere stukjes snijden). In een kom alle overige ingrediënten samen met een snufje zout tot een luchtig beslag kloppen en daarna over het fruit in de taartvorm gieten. In het midden van de oven in ongeveer 40 minuten gaar en goudbruin bakken. Warm serveren en bestrooien met poedersuiker.