

Deense gehaktballetjes

Benodigheden voor 4 personen :

- 1 sjalot
- vetstof
- 500 g rundsgehakt
- 1 ei
- 3 el paneermeel of oud broodkruim gemalen
- Peper en zout
- Nootmuskaat
- 200 ml rundsfond
- 2 el maïszetmeel
- 250 ml yoghurt
- 1 el mosterd
- 2 el dille (vers)
- 1 el dragon (vers)
- *stokbrood

Bereiding:

Bak het sjalotje glazig. Laat een beetje afkoelen.

Meng dan het gehakt met het ei, paneermeel, peper en zout, muskaatnoot en de sjalot in een kom. Kneed goed en draai kleine gehaktballetjes.

Bak ze bruin op een matig vuur.

Schenk de fond erbij en laat een 10' sudderen om te garen.

Roer er de yoghurt met de maïzena door, voeg de mosterd toe en roer tot een gladde saus.

Strooi er de dille en de dragon over en dien op.

Portugese vissoep

Benodigdheden voor 4 personen :

- 200 g visfilet (witte vis naar keuze)
- 2 rode paprika
- 2 tomaten
- 4 teentjes look
- ½ rode peper
- 2 el olijfolie
- 150 g aardappels in schijfjes
- 0,5 liter visbouillon
- korianderblaadjes

Bereiding :

Leg de paprika, de tomaat, de look een 15' in een oven van 220°. Ontdoe de bruin geworden groenten van hun vel en zaadjes en pureer in de olijfolie.

Kook de aardappels gaar in de bouillon.

Schep de helft van de aardappelschijfjes uit de pan.

Pureer met de staafmixer de andere helft in de bouillon.

Roer er de groentepuree door en voeg de achtergehouden aardappelschijfjes toe. Verwarm de bouillon maar laat niet meer koken.

Voeg de in stukken gesneden vis toe en laat enkele minuten rustig sudderen.

Afsmaken met peper en zout.

Dien op met korianderblaadjes .

Hongaarse goulash

Benodigheden voor 4 personen :

- 500g rundsstoofvlees
- 500 g aardappelen in blokjes
- Vetstof
- 2 uien
- enkele lookteentjes
- 2 koffielepels paprikapoeder
- rood pepertje
- 5 wortels
- 2 dikke tomaten of 1 eetlepel tomatenpuree
- 1,5 l water met 3 blokjes rundsbouillon
- gehakte peterselie

Bereiding :

Fruit de gesnipperde ui en de look . roer het paprikapoeder erdoor en doe het vlees , de bouillonblokjes, het gesnipperde rood pepertje en de tomaten erbij.

Voeg dan een beetje warm water toe tot het vlees onderstaat.

Laat het vlees pruttelen tot het bijna gaar is.

Doe er de gesneden aardappelblokjes en de worteltjes bij en laat dan nog een 30' pruttelen.

Breng zeker op smaak met peper en zout.



Italiaanse abrikozenmousse met munt

Benodigdheden voor 6 porties :

- 3 blikken abrikozen op eigen sap.
- 2 eetlepels suiker
- 2 sinaasappels
- 20 g gelatinepoeder of 10 blaadjes
- 150 ml magere yoghurt
- 2 eiwitten
- verse muntblaadjes

Bereiding :

Laat de abrikozen uitlekken en pureer met de suiker.

Was de sinaasappels en rasp de schil van een halve sinaasappel en pers de rest uit.

Doe enkele eetlepels sinaasappelsap in een pannetje en verwarm . Voeg de gelatinnepoeder toe, of de in koud water opgeloste blaadjes. Roer goed.

Doe dit bij de abrikozenpuree, het sinaasappelsap, de yoghurt en het merendeel van de sinaasappelrasp.

Roer goed rond.

Zet dit een minstens 30' in de koelkast.

Klop de eiwitten stijf en roer deze na het half uur **!!!!voorzichtig!!!!** door de abrikozenpuree.

Verdeel de mousse over de glazen en laat nog wat opstijven in de koeling.

Werk af met wat gesneden munt en de overschot van de sinaasappelschil.