

Kookvakanties

Koosjere recepten.

Vincent Massée



Licht gebonden Slasoep met room

Benodigheden: (4 personen)

- ½ Kropje pluksla of ijsbergsla
- 1 Vleestomaat, middelgroot
- Plak gerookte ham
- Kippenbouillonblokje of bouillonextract uit fles
- Scheutje keukenroom
- Water
- 1dl Halfvolle melk
- Dragon
- Laos
- Basilicum
- Witte peper
- 3 Laurier blad
- Witte Tarwebloem

Eventueel een vers bosje bieslook of lente-uitjes

Zakje of van blok geraspte geschaafde Parmezaanse kaas

Voorbeiden:

Maak de sla schoon onder helder stromend water.

Snijdt de hamplak in zeer kleine blokjes.

Kan koel plat water vullen

Snijdt de vleestomaat met zijn vel in kleine blokjes

Bereiding (20 min.)

Neem een gewone steelpan voor gezinsgebruik en doe olijfolie en het bouillonblokje in de pan.

Verhit de olie terwijl u het blokje fijnmaakt in de olie, de bouillon geeft de soep het zout en basis.

Voeg in de warme (niet hete) olijfolie een eetlepel witte tarwebloem toe

Verhit de bloem even terwijl u de olie door de bloem roert

Voeg een scheutje melk toe om de bloem stevig te maken en dun het mengsel af met water

Er ontstaat een witte gladde pap die u even doorverhit.

In de bloembodem strooit u over de oppervlakte Dragon en basilicum, een theelepels Laos en een vleugje Witte peper.

Na het toevoegen van de gesneden ham laat u de bodem even doorverhitten.

Voeg nu de fijn gemaakte (geplukte) pluksla of (fijn gesneden) ijsbergsla en de blokjes vleestomaat toe aan de bodem.

Voeg na twee minuten stoven voldoende water toe om een lichtgebonden soep te verkrijgen.

Voeg de laurier toe en laat deze trekken.

Proef de soep op smaak terwijl deze nog koel is en let op het zoutgehalte en de groene kruidensmaak.

Na het proeven de room toevoegen en na een uur het proeven herhalen.

Na bereiding de Laurier weer uit de soep halen.

Smaak:

De soep is zoet van smaak met een romige nadronk, die licht wordt versterkt door de pittigheid van de ham en de laurier.

De Laos geeft de naklank van uw soep een volle rijke smaak van Oriëntaalse kruiden en geeft balans aan de zoetheid van de room en de olijfolie.

U kunt naar smaak de soep extra zouten, oliën en/ of Laos toevoegen, doe dit echter pas vlak voor het opdienen.

U kunt het bord vrolijk maken door op de soep enkele fijne takjes verse bieslook of lente-uitjes te strooien.

De lente-uitjes kunt u helemaal opsnijden.

Ook kan over de soep losjes wat Parmezaanse kaas worden gestrooid.

Serveertip:

Heerlijk begeleidt door witte puntjes met fricandeau en ham.

Gebruik ook eens wat mosterd op uw ham, Grove Marne Mosterd is heerlijk als begeleiding en tijdens het natafelen.

Ik geniet bij voorkeur tijdens het aperitief en bij het de voortzetting van een (wit) glas ronde Duitse Spätlese of een frisse puntige Pinot Gris (wit) bij een pittiger gezelschap.

Het dessert kan bestaan uit heldere Yoghurt.

U kunt ook kiezen voor een vollere smaak, dan kiest u voor Hangop uit volle Yoghurt.

(Het recept voor Hangop uit Yoghurt en Karnemelk kunt u vinden in deze kookrubriek.)

Na het diner kan de avond worden voortgezet met een volle rode wijn, bijvoorbeeld een Bardolino.

Het overgebleven hard wordende witbrood kunt u in de oven gratineren met de Parmezaanse kaas en de olijfolie.

Giet de olie matig maar rijk in het opengesneden bolletje.

Strooi de kaas over de oppervlakte en verhit het witte puntbolletje op 200 graden hoog in de oven gedurende 5 minuten.

U kunt ook heerlijk gratineren met oud wit stokbrood en belegen kaas.

Aardappel met spinazie, ui en witlof.

Benodigdheden: (3 personen)

- Vijfhonderd gram vastkokende aardappelen
- 250 gram spinazie
- Twee stuikjes witlof
- Vijf waspeentjes
- 1 Ui
- Rode Paprika poeder mild
- Drie menspunten Grove Mosterd
- Anijszaad
- 3 Gram zout
- Olijfolie

Eventueel toevoegen:

- 2 Eieren
- Vleugje witte peper
- 2 Tomaten

Vorbereiden:

Kook de aardappelen in matig veel water gedurende vijf minuten in de schil en laat deze nageren in het kooknat.

Was de stronkjes af snijdt de stuik overlans door en verwijder de kern van de struik, snijdt de witlof zonder de kern fijn.

Snijdt de worteltjes overlans door en verdeel de helften in kleine blokjes

Was de spinazie in ruim water, laat de schone spinazie zonder zand uitlekken, pluk het spinazieblad middel klein

Schil de ui en snij deze in fijne stukjes

Bereiden:

Verhit de olijfolie in de braadpan samen met de ui en roer er de mosterd door.

Voeg het zout toe: 1.5 mg.

Voeg de worteltjes, witlof en spinazie toe, doe een deksel over de pan en smoor de groenten op een laag vuur, geen vocht toevoegen.

Haal de aardappelen uit het warme kooknat en koel deze af in koud water, schil de gekookte schil van de aardappelen met een scherp mesje, de schil komt gemakkelijk los.

Snij de halfgegaarde aardappelen in blokjes en bak deze in een andere braadpan met het resterende zout: 1.5 mg.

Verhit de aardappelen totdat deze gaan kleuren en strooi licht de rode paprikapoeder over het oppervlak.

Roer de anijs zonder verder te verhitten door de groente basis en proef op smaak.

Voeg de gebakken aardappelen toe.

Variatie:

Een variatie voor niet vegetarisch eten is mogelijk door twee rauwe eieren door de hete grond van aardappelen te roeren, een vleugje witte peper extra is ook een mogelijkheid in combinatie met 2 tomaten.

Drinken:

Drink bij dit gerecht koel mousserend bronwater.