

Vlaams menu

Garnalenkroketjes

*

Witloofsoep met St. Jakobsnootjes

*

Varkensribstuk met postelboer

*

Vlaamse runderstoof

*

Patatten
Majones

*

Grootmoeders appelbollen

*

Slagroomtruffels

Garnalenkroketjes

Ingrediënten:

4	personen	
12	stuks ongeveer	
garnalenkroketjes		
3	dl	visbouillon
50	gram	boter
60	gram	bloem
4	el	room
1	el	peterselie
2	tl	citroensap
1	tl	peper
200	gram	grijze garnalen nootmuskaat
1	stuks	ei bloem paneermeel olie om te frituren

Bereidingswijze:

1. Maak visbouillon en zeef deze.
2. Smelt de boter in een pan en roer er de bloem door. 1 minuutje laten garen.
3. De visbouillon onder voortdurend roeren toevoegen en aan de kook brengen. Deze dikke saus 3 minuten laten sudderen.
4. Van het vuur halen, iets af laten koelen en daarna de room, fijngehakte peterselie, citroensap, kerrie, peper en garnalen er doormengen. Breng goed op smaak!
5. Minimaal 2 uur in de koelkast zetten (of in de vriezer om het opstijven te versnellen).
6. Vorm kleine kroketjes zonder barstjes.
7. Roer het ei los met 1 el water. Haal de kroketjes door de bloem, daarna het ei en dan door het paneermeel. Even laten drogen en nogmaals door het ei en paneermeel halen. Vries ze in tot aan gebruik.

Serveren:

Verhit de frituurolie tot 180°C en bak hierin de garnalenkroketjes goudbruin. Garneer eventueel met gefrituurde peterselie

Witloofsoep met sint-jakobsnootjes

Ingrediënten:

4 personen

1 kg witloof
kervelsnippers
1,5 l (kippen)bouillon
3 eetlepels bloem
2 tl (poeder)suiker
10 sint-jakobsnootjes
sap van 1 citroen
100 g boter

Bereidingswijze:

1. Maak de witlof schoon en snipper het fijn. Houd wat witlofsnippers apart voor de garnering.
2. Bestuif met bloem en suiker en fruit het een paar minuten aan in een klont boter.
3. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
4. Giet de kippenbouillon erbij.
5. Laat 10 minuten doorkoken tot de lof gaar is en de soep lichtjes gebonden
6. Pureer met de staafmixer.
7. Snijd de St. Jakobsschelpen horizontaal doormidden.

Serveren:

1. Bak de schelpen in een paar minuten mooi gaar en goudbruin in de boter.
2. Breng op smaak met zout en peper en knijp er wat citroensap over uit.
3. Voeg bij de soep en garneer met witlofsnippers en kervel

Varkensribstuk met donker bier

Ingrediënten:

4 personen

varkensribstuk

600	gram	ontbeend varkensribstuk of varkensnek (meer vet)
2	stuks	uien
50	gram	boter
1	flesje	donker bier
1	sneetje	ontbijtkoek
1	el	mosterd
1	el	zure jam (bijv. aalbessen)
2	stuks	stoofappels
2	el	bruine suiker

Bereidingswijze:

1. Snijd de uien fijn. Verhit boter in de pan en bak het vlees samen met de uien rondom zodat het een mooie kleur krijgt (ong. 10 minuten)
2. Voeg peper en zout toe en overgiet met bruin bier.
3. Bestrijk de snede peperkoek aan een kant met mosterd en een kant met jam. Voeg bij het vlees toe en laat alles ongeveer een uur stoven. Totdat het vlees zacht en gaar is.
4. Haal het vlees uit de pan (houdt warm), Haal de saus door een zeef en laat terug in de pan inkoken.
5. Snijd de appels in partjes, laat met de bruine suiker karamelliseren in boter.

Serveren

1. Serveer het vlees op een schaal en schenk de saus eroverheen. Garneer met de gekaramelliseerde appels.

Vlaams stoofvlees

Ingrediënten

4 personen

600 gram sukadelappen (runderstooflappen)

2 stuks ui

40 gram boter

zout, peper tijm en 2 laurierblaadjes

3 dl. donker bier (Trappist dubbel)

80 gram wit brood (zonder korst)

50 gram niet te sterke mosterd

Bereidingswijze:

1. Ui schoonmaken en klein snijden. Het vlees in blokjes snijden.
2. Boter in diepe pan bruin laten worden en hierin het vlees samen met de ui snel aanbakken, het vlees moet aan alle zijden goed dicht geschroeid zijn.
3. Kruiden, zout en peper toevoegen en bevochtigen met het bier.
4. Onder deksel zachtjes laten sudderen gedurende tenminste 2 uur (de totale stooftijd is afhankelijk van de taaiheid van het vlees).
5. Wanneer het vlees bijna gaar is, legt men er 2 a 3 sneden wit brood op die besmeerd zijn met de mosterd.
6. Nog ongeveer een kwartier laten doorsudderen en af en toe even roeren met houten lepel zodat het brood zorgt voor de binding.
7. Op smaak brengen, thym en laurier verwijderen.

Frieten

Ingrediënten:

4 personen

frieten

1 kg halfbloemige-kruimige aardappels
frituurolie
zout

Bereidingswijze:

1. Schil de aardappelen en snijd in staven van 7 bij 1 cm. Droog af met een handdoek, zodat ze tijdens het bakken niet aan elkaar kleven door het zetmeel maar spoel ze niet met koud water op het zetmeel te behouden. Zo zullen ze mooi bruin kleuren.
2. Verhit het frituurvet of de olie tot 160C en bak er de frieten 5 minuten in. Laat ze nadien uitlekken en schud ze om het overtollig vet te verwijderen. Leg de frieten op keukenpapier en laat ze 30 minuten rusten. Schudt regelmatig om kleven te voorkomen.
3. Verhit het vet of de olie tot 180 a 185 C en bak er de frieten licht goudbruin en krokant in gedurende tenminste 1 minuut.
4. Laat ze goed uitlekken en schud ze flink op. Leg ze op een schotel op keukenpapier.

Serveren

1. Bestrooi met zout en dien onmiddellijk op.

Mayonaise

zonnebloemolie
citroensap of azijn
mosterd
peper, zout

Mayonaise

1. Klop de eidooiers los met de citroensap en mosterd in een ruime kom.
2. Voeg terwijl je klopt voorzichtig een heel dun (!) straaltje olie toe tot ze begint te binden.
3. Schenk nu langzaam de rest erbij, nog steeds een dun straaltje.
4. Klop door tot mayonaise-dikte. Breng op smaak met peper en zout.

Appelbollen van grootmoeder

Ingrediënten:

10 personen

glazuur

300 g suiker

1 snufje kaneel

een snufje nootmuskaat

40 gram boter

deeg

260 g boter

10 eetlepels melk

2 tl bakpoeder

2 snufje zout

600 g meel

4 grote zurige appelen

Bereidingswijze

1. Maak glazuur door een 1/2 kopje water aan de kook te brengen met de suiker, kaneel, nootmuskaat en de boter en roer door tot alles goed opgelost is. Laat afkoelen.
2. De rest van de boter in stukjes verdelen en met de melk, zout en het met bakpoeder vermengde meel tot een glad deeg kneden.
3. Het deeg op de met meel bestrooide werkplaat circa 1/2 cm dik uitrollen en in 4 vierkanten snijden
4. Schil de appelen en haal de klokhuizen eruit. Snijd dan horizontaal door.
5. Plaat elke appel in het midden van het deegvierkant plaatsen. Vouw de hoeken samen op de bovenkant.
6. (Uit het deegrest kleine bloemen vormen en op het deegzakje drukken.)
7. Bestrijk het deeg met het suikerglazuur.
8. In de hete oven van 180 C circa 40 min bakken.
(als het deeg bruin begint te worden na 30 min; de rest van het glazuur erover strijken en nog 10 min bakken)

Slagroomtruffels

Ingrediënten:

20 stuks

slagroomtruffels

100	gram	suiker
0,25	liter	slagroom
0,5	stuks	vanillestokje
		roomboter op
120	gram	kamertemperatuur
250	gram	donkere chocolade
		snuf zout

Bereidingswijze:

1. Breng de slagroom met het zout en het opengesneden vanillestokje tegen de kook aan en laat het op een kookplaatje 20 minuten trekken. Zorg dat het niet gaat koken en roeren is ook niet nodig. Haal de slagroom daarna van het vuur en voeg de suiker toe. Roer de suiker tot deze geheel is opgelost en laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur.
2. Klop de boter met de mixer tot een gladde massa. Voeg al mixend het slagroommengsel roe.
3. Vul een spuitzak met het mengsel en spuit met een glad spuitmondje bergjes op vetvrij of bakpapier. Leg deze drie kwartier in de vriezer. Neem vervolgens steeds tien slagroomvullingen uit de vriezer en haal deze één voor één door de warme chocolade. Wentel de truffels door de cacaopoeder en laat ze afkoelen.