

WWW.LANNOO.COM

Registreer je op onze website en we sturen je geregeld een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en interessante, exclusieve aanbiedingen.

Het grote Libelle kookboek is een samenwerking van Lannoo en Roularta Media Group.

COLOFON

Fotografie omslag: Wout Hendrickx

Omslagontwerp: Sofie Moons

Tekst en recepten: Moniek Breesch, Ilse D'hooge,
Hilde Oeyen

Fotografie en styling recepten: Karl Bruninx, Diane Hendrikx

Eindredactie: Hilde Debisschop

Ontwerp en vormgeving: Kirsti Alink

Als je opmerkingen of vragen hebt, kun je contact opnemen met onze redactie: redactielifestyle@lannoo.com

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2020

D/2020/45/100 – NUR 440

ISBN 978 94 014 6687 5

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Het grote
Libelle
kookboek

365 RECEPTEN VOOR ELKE DAG



‘Wat eten we vandaag?’ Wordt die vraag ook bij u bijna dagelijks gesteld? Of bent u het zelf die zich daar geregeld het hoofd over breekt? Met onze Libelle-recepten proberen wij u al jaren te inspireren en een kant-en-klaar antwoord te bieden. Door lekkere, haalbare en gezonde recepten te brengen voor elke gelegenheid. En door te kiezen voor een gevarieerd aanbod aan makkelijke en snelle recepten, al zit er af en toe ook wel eens een uitdaging tussen. Want daar zijn we toch allemaal voortdurend naar op zoek: inspiratie voor snelle doordeweekse maaltijden, maar ook voor feestjes en voor in het weekend, als er wat meertijd is om te experimenteren en uit te pakken met een bijzonder gerecht.

En dus zijn we best trots dat we u dit Grote Libelle Kookboek kunnen voorstellen. Het bevat een selectie uit de Libelle kookboeken: maar liefst 365 recepten voor voorgerechten, bijgerechten, salades, hoofdgerechten met vlees, vis of vegetarisch, desserts en gebak. Niet toevallig 365: er is een idee voor elke dag van het jaar. We hebben ze handig ingedeeld per seizoen, omdat we eten volgens de jaargetijden steeds belangrijker vinden, en omdat het extra plezierig is te koken met de ingrediënten van het moment – van kraakverse asperges tot zonnige pompoenen, van blozende appels tot krokante noten, van sappig lamsvlees tot lekker wild en de beste garnalen.

‘Wat eten we vandaag?’ In dit kookboek vindt u het antwoord, elke dag van het jaar, in elk seizoen. Smakelijk!

De Libelle-redactie

Lente

Voorgerechten	16
Aspergeragout met gerookte zalm	18
Zeebaarbeel met salsa van tomaat en olijven	18
Tartaar van maatjes met appel en citroengras	20
Calamares alla romana	20
Mini cheeseburger	22
Pastasalade met gerookte eendenborst en vijgen	23
Thais rundvlees	24
Tempura van rode poon met wasabimayonaise	24
Makreeltartaar met kruiden en geitenkaas dressing	26
Gravad lax met mierikswortelsaus	27
Zeebaarbeel met gegrilde venkel	28
Tonijnrolletjes met citroendressing	28
Pasteitjes van scampi's en kabeljauw	30
Forelmousse in een glaasje	30
Saffraansoepje met mosselen en scampi's	32
Cocotte-ei met garnalen en lente-ui	33
Bijgerechten	34
Venkelgratin	36
Waldorfsalade	36
Romige aardappelen	38
Gegrilde polenta	38
Courgettes en aubergines met ricotta	39
Salade van quinoa met tomaten en koriandersalsa	40
Groentelasagne met cheddar en chorizo	40
Tortilla's met rodebonensalade	42
Aardappel in de schil met pesto	43
Caesar salad	44
Kruidige aardappelsalade	44
Geklaarde boter	45
Salades	46
Pastasalade tricolore met gerookte vis	48

Pastasalade met gemarineerde kerstomaatjes	48
Salade met kreeft en asperge	49
Salade niçoise	50
Aardappelslaaije met asperges en ham	51
Pan bagnat	52
Salade van wilde rijst, mango en gerookte kipfilet met kokosdressing	53
Pastasalade primavera	54
Salade caprese	54
Pastasalade met krab, tomaat en venkel	56
Salade van rijst met groene asperges en bieslooksaus	57
Hoofdgerechten vlees	58
Saltimbocca	60
Eend met mie	61
Lamskroon met tuinkruiden	62
Farfalle met ham en erwten	63
Kalfsrollade met kervel	64
Biefstuk tartaar	64
Penne met gegrild witlof, prosciutto en vijgen	66
Vogelnestjes met kwartelei	66
Spaghetti met gevulde kipfilet	68
Kip met pepertjes, knoflook en citroen	69
Waterzooi van kip	70
Kalkoenschenkel op Italiaanse wijze	72
Quiche lorraine	72
Lamsbout met groenten van het seizoen	74
Kruidige kip met citroen	75
Hoofdgerechten vis	76
Zeebaars met lauwe basilicum dressing	78
Vislasagne met lentegroenten en uiengratin	79
Zeewolf met paprikacrème en lentegroentjes	80
Papillot van zeebaars met prei, tomaat en kappertjes	80
Kreeftjes met pasta	82
Griet met tomaten en courgettes	83

Zeebaarbeel op zuiderse wijze	84
Gebakken pietermanfilet met pittige rivierkreeftjesrijst	84
Penne met gerookte zalm en pesto	86
Goudbrasem in zoutkorst	86
Bouillabaisse	87
Kabeljauw met knoflook en paprika's	88
Gebakken rode poon met risotto en groene asperges	89
Tagliatelle met langoustines en asperges	90
Zeeduivelspiesjes met tomatensaus	91

Hoofdgerechten veggie	92
Spaghettini primavera	94
Tagliatelle met asperges en morieljes	94
Tartelettes met rode ui en geitenkaas	96
Pasta genovese	97

Dessert & zoet gebak	98
Aardbeien in chocoladedip	100
Ile flottante	100
New York cheesecake	102
Citroencake	104
Robiscuit	105
Vanillecupcakes	106
Aardbeien-kaasmousse	106
Eclairs	108
Donuts	109
Oost-Vlaamse vlaai	110
Clafoutis met verse vijgen	110
Citroenkaastaart	111
Appelmuffins	112
Vijgenkruimelgebak	113

Zomer

Voorgerechten	116
Garnaalkroketjes	118
Aperitiefglaasje met garnalen en guacamole	119
Lauwe bonensalade met bacon	120
Garnalencocktail	120
Zwaardvis met een korstje van salsa verde	122
Gevulde minipaprika's	123

Gebakken scholfilets met remouladesaus	124	Zomerse risonisalade	157	Aardappeltaart met zalm en salie	194
Bisque van grijze garnalen	125	Panzanella	158	Zwarte pasta met langoustines	196
Vitello tonnato	126	Pastasalade met artisjokken, olijven en chips van parmaham	158	Capellini met inktvis, chorizo en rucola	197
Rauwkostrulletjes met chilidressing	126	Salade van ingelegde haring en avocado	160	Zeevruchtenpasta	198
Noordzeetong met briochetoast en tartaar van hoeve-ei	128	Pastasalade met komkommer, avocado en gemarineerde kip	161	Pissaladière	199
Catalaanse mosselen	129				
Thaise viscurry	130	Hoofdgerechten vlees	162	Hoofdgerechten veggie	200
Hapje van komkommer en gerookte zalm	130	Gehaktbroodje met paprika	164	Penne caprese	202
Gevulde sardientjes	132	Pikante gehaktballetjes met aardappelschijfjes	164	Pasta met artisjokhart en zongedroogde tomaten	202
Erwtensop met torentje van garnaal en gerookte forel	133	Ossobuco van kalkoen	166	Pizza margherita	204
		Kalfslapjes met salie en gandaham	167	Conchiglie met ricotta, artisjok en tomaatjes	205
		Italian burger	168		
Bijgerechten	134	Lamsfilet in een deegjasje	168	Dessert & zoet gebak	206
Ratatouille	136	Kwartels met citroen en kruiden	170	Tiramisu met aardbeien	208
Gegrilde tomaten met gepofte knoflook	136	Mediterrane gehaktballetjes	171	Perzikgratin met verse kaas	208
Gegrilde paprika's met mozzarella in pancetta	138	Spaghetti alla putanesca	172	Napolitaanse bûches	210
Rozemarijnpatatjes uit de oven	138	Zuiders konijn	174	Luchtige citroentaart	211
Preitaart met artisjokken en geitenkaas	140	Bonetti met lamsballetjes in tomatensaus	174	Aardbeien granita	212
Thaise groentecurry	141	Lamsblokjes met paprika en feta	175	Citroenhartjes	212
Marokkaanse groentesalade	142	Pittige gehaktballetjes met ratatouille	176	Kaastaart met aardbei & rabarber	214
Krieltjes met chorizo en sherry	143	Pastataart met aubergines en pecorino	177	Bessencrumble	215
Gegrilde courgettebloemen met couscous en basilicumolie	144	Pasta milanese	178	Frambozenmeringues	216
Salade van geroosterde paprika met chorizo	145	Zomerse pasta met kip en tomaat	179	Aardbeientaart met banketbakkersroom	217
Tortilla met puntpaprika	146			Pruimenplaatgebak	218
Tomatenconfituur	147	Hoofdgerechten vis	180	Chocoladetaart met frambozen	219
		Goudbrasem met venkel in papillot	182	Gegrild fruit met mascarpone en gekaramelliseerde pijnboompitten	220
		Tongfilets met druiven	182	Flantaart	220
Salades	148	Paella met zeevruchten	184		
Salade met meloen en in yoghurt gemarineerde kip	150	Tagliatelle met zeevruchten en prei	185	Herfst	222
Pastasalade met zongedroogde tomaten, mozzarella en rucola	151	Pladijs met oesterzwammen	186	Voorgerechten	224
Rijstsalade met gegrilde gamba's en chilidressing	152	Pasta vongole	186	Zalmmoot met aardappelen en pastinaak	226
Provençaalse aardappelsalade met lamskoteletjes	153	Vissticks van pladijs met pont-neuf aardappelen en échte tartaarsaus	188	Andijvie met geitenkaas	226
Gemengde salade met appelkappertjes en gegrilde tonijn	154	Pladijs met duxelle van champignons	189	Gevulde pijlinktvis in tomatensaus	228
Penne met salieboter	156	Mosselen met venkel en pastis	190	Borsjtj	229
		Gebakken zeetong met peterselieboter	190	Thaise krabkoekjes met limoenmayonaise	230
		Pizza met zeevruchten	192	Aziatisch vissersstooftje	231
		Pappardelle met mosselen en pastis	193	Duifjes in papillot	232

Venusschelpjes met look	232	Luikse salade	262	Fettuccine met zeebaars, courgette en hazelnoten	298
Scheermesjes met ratatouille	233	Venkelsalade met gomasio-steak	264	Rogvleugel met kappertjes	298
Spinazievelouté	234	Salade van gemarineerde paddenstoelen	265	Snoekbaars met citroensaus	300
Duivelse scampi	234	Lauwe aardappelsalade met linzen, rode bieten en geitenkaas	266	Viscurry met pompoen	301
Stoofpotje van rog met spinazie en tomaat	235	Oosterse salade met gambaspiesjes	267	Hoofdgerechten veggie	302
Sushi	236	Hoofdgerechten vlees	268	Lasagne met pompoen en oesterzwammen	304
Sashimi met oosters slaatje	236	Tagliatelle met pancetta	270	Lasagne met gegrilde groenten en ricotta	305
Œuf benedict	238	Konijnenbouten met dragonroom	270	Pappardelle op zijn Siciliaans	306
Saltimbocca van tongschar	238	Kipcurry met kokosmelk	272	Gevulde paprika's	308
Bijgerechten	240	Varkenskotelet in zoetzure saus	273	Appeltaart met reblochon en tijm	309
Gepofte groenten met kruiden en ahornsiroop	242	Spaghettifrittata	274	Dessert & zoet gebak	310
Kruidige aardappeltjes met kurkuma en komijn	242	Tortellini met artisjokken en salie	274	Marshmallowcrème met sinaasappel	312
Salade van gegrilde radicchio met pompelmoes en verse vijgen	244	Spaghetti bolognese	275	Chocoladepudding	312
Aardappelen met spek en knoflook	245	Steak met peertjes in rode wijn	276	Marmercake	314
Gevulde aubergines met pancetta, peer en gorgonzola	246	Tagliatelle met eend	276	Kaiserschmarren	315
Conchiglie met pompoengratin	246	Worstenbroodjes	278	Parfait van gekonfijt fruit	316
Flan van zoete aardappelen, koriander en gember	248	Tagliatelle met konijn en courgette	279	Tarte tatin	316
Courgette-tomatensalade met haloumi	249	Gnocchi met varkenshaas, shiitake en marsala	280	Walnotencake met koffieroom	318
Saffraanrisotto	250	Cocotte met parelhoen en paddenstoelen	280	Appel en peer crumble	320
Champignons met basilicumpesto	251	Conchiglie met kalkoenreepjes, champignons en courgette	282	Chocolade-amandelbrownies	320
Groentetajine met kikkererwten en amandelen	252	Ravioli met kip-'knikkers'	283	Perenclafoutis	322
Salade van erwten met verse munt	253	Runderstoofpotje met bier	284	Amandelbiscotti met kardemomcrème	323
Kaasterrine	254	Koteletten blackwell	284	Chocolademoussetaart	324
Aardappelrozetten	254	Hoofdgerechten vis	286	Appelplaatgebak	326
Salades	256	Zalmhaasje met crumble uit de oven	288	Oliebollen	327
Aardappelsalade met mosselen en spekjes	258	Gestoomde zalmforel met tijmdressing	288	<i>Winter</i>	328
Salade van bulgur met gerookte eendenfilet en vijgentapenade	259	Griet met geroosterde broccoli en amandelschilfers	290	Voorgerechten	330
Salade van rode rijst met witlof, zonnebloempitten en abrikozen	260	Eenpansgerecht met zeeduivel en grijze garnalen	291	Gekonfijt witlof met scampi's	332
Salade van tarwekorrels met kalkoenfilet, artisjokken en champignons	261	Waterzooi	292	Bavarois van schorseneren	333
Verse vijgen met blauwe kaas, honing en postelein	262	Tongschar met notencrumble	292	Oesters in champagnesaus	334
		Gebakken heek met duo van aardappel	294	Hartige notenstrudel	334
		Tonijn op de grill	296	Zeewolf met pancetta en rozemarijn	336
		Zonnevis met geroosterde paprika en ansjovisboter	297	Sint-jakobsvruchten met saffraan	336
				Bloemkool-ansjovishapje	338
				Zalm met spinazie en mascarpone	338
				Sint-jakobsvruchten met hazelnoot, courgette en een balsamicosausje	340

Scampi's met venkel	340	Snelle aardappelsalade met tomaten en pancetta	372	Wijtingfilets met witlof	406
Gegratineerde oesters in champagnesaus	342	Salade van zoete aardappel met inktvisjes	374	Zeevruchtenschotel	408
Gevulde sint-jakobsschelpen	343	Salade met parmaham en gepocheerd ei	375	Heilbotfilet met aardappelschubben	409
Prei met gepocheerde eieren	344				
Selderrolletjes met gehakt	344				
Gerookte sint-jakobsvruchten met kastanjechampignons	346	Hoofdgerechten vlees	376	Hoofdgerechten veggie	410
Gevulde pijlinktvis	347	Kip in zoutkorst	378	Pizza met peer, noten, gorgonzola en rucola	412
Kreeft thermidor	348	Aardappellasagne	378	Aardappeltortilla	412
		In rode wijn gemarineerd rundvlees	379	Parmezaanmuffins	414
Bijgerechten	350	Tournedos met choronsaus	380	Pipe rigate met tomatensaus en courgettes	415
Frittata met spinazie, zuring en pecorino	352	Hutsepot	381	Pasta met klassieke tomatensaus	416
Gratin van aardpeer met salie	353	Gehaktbrood met chutney van rode ui	382		
Papillot met ui en ansjovis	354	Eendenborst met gember en sinaasappel	383	Dessert & zoet gebak	418
Currysous	354	Macaroni met brie en krokante ham	384	Pittige chocolademousse	420
Soufflé van bloemkool met cheddar	356	Linguine met mozzarella en parmaham	384	Ananascarpaccio	420
Rösti met ui en spekjes	357	Fusilli lunghi met doperwtjes en gorgonzola	386	Panna cotta	422
Aardappelmuffins	358	Cannelloni met radicchio en kip	387	Karamelcrème	423
Pickles van wittekool	358	Lasagne maison	388	Chocoladestronk met bosbessen	424
Zoete aardappelen met koriander gremolata	360	Toad in the hole	389	Wittechocolademuffins	424
Sinaasappelsalade met waterkers en granaatappelpitjes	361	Everzwijnragout	390	Wortelcake	426
Roerbak met rodekool	362	Varkenshaasje met gemengde paddenstoelen	390	Crêpes suzette	427
Wittekool in zoetzuur	362	Penne met ricotta en kippengehakt	392	Appel-kers strudel	428
Indiase aardappel-boontjessalade met garam masala	363	Bloemkoolgratin met worst	393	Boterkoekjes	428
				Schwarzwalderkirschtorte	430
Salades	364	Hoofdgerechten vis	394	Moelleux met mandarijnencoulis	431
Gemengde salade met druiven en gravad lax	366	Gebakken kabeljauw met venkel	396	Chocolade-amandelkoekjes	432
Slaatje met gerookte paling en pompelmoes	367	Tilapia met mosterdsaus	396	Luchtige wafels	432
Salade van krieltjes, appel en bloedworst	368	Lasagne met kabeljauw	398		
Pastasalade met roerei en gerookte zalm	368	Kabeljauw met zure eiersaus en garnalen	399	Basisdeeg, beslag & brood	435
Salade van aardappelen, rundvlees, veldsla en boontjes	370	Capellini met kabeljauw en prei	400	Biscuitbeslag	436
Pastasalade met gepocheerde zalm en salsa verde	371	Schelvishaasje met krokant korstje	400	Banketbakkersroom	436
Salade van truffelaardappelen en tonijn	372	Gegrilde tarbot met wintergroenten en couscous	402	Kruimeldeeg	437
		Schelvis met pistachekorstje en verrassingslaatje	404	Gistdeeg	437
		Visserspannetje	405	Boerenbrood	438
		Paling in 't groen	406	Boerenbruin	439
				Pistolets	440
				Briochebrood	441
				Focaccia met kerstomaatjes en parmezaan	442
				Suiker-krentenbrood	443

Index

ZWAARDVIS MET EEN KORSTJE VAN SALSA VERDE ↓

Geef bij dit zomerse gerecht een lekkere, groene salade met rode uiringen.

Voor 4 personen • bereiding: 25 minuten

+ 20 minuten in de oven

• 2 dikke zwaardvissteaks • olijfolie

Voor de salsa verde: • 1 groene paprika

• 1 el koriander, gehakt • 2 el bladpeterselie, gehakt

• 2 el paneermeel • 2 sjalotjes, gepeld en gesnipperd

• 1 teentje knoflook, gepeld en gesnipperd • olijfolie

• 1 el boter • wat toefjes peterselie • peper • zout

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.

Fruit de sjalotjes en de knoflook glazig in een scheutje olijfolie. Spoel de paprika en dep droog. Verwijder de zaadlijsten en de zaden en snijd het vruchtvlees in kleine stukjes.

2. Doe de paprika bij de uien en de knoflook. Breng op smaak met peper en zout. Haal van het vuur en roer de gehakte koriander en bladpeterselie door het mengsel. Laat afkoelen en hak extra fijn in de keukenrobot. Doe er dan het paneermeel en de boter bij.

3. Verhit een beetje olijfolie in een ovenvaste pan of schaal en schroei de zwaardvis aan beide kanten dicht.

4. Schep op elke vis een flinke laag salsa verde en zet de vis 20 minuten in de voorverwarmde oven of tot de vis niet meer doorschijnend is. Laat nog even kleuren onder een hete grill. Garneer met de gespoelde en drooggedepte peterselie.

Lekker met gebakken aardappelen.





GEVULDE MINIPAPRIKA'S ↑

Kleine paprika's zijn niet alleen erg lekker maar natuurlijk ook schattig. Maak er een 'klein' eetfestijn van door ze te serveren met een slaatje van andere minigroenten (maïs, bloemkool, ...).

Voor 4 personen • bereiding: 55 minuten

• 8 minipaprika's • 600 g gehakt • 2 sneetjes brood
• 100 ml melk • 1 ei • 2 teentjes knoflook, gesnipperd
• 1 el bladpeterselie, fijngehakt • olijfolie • peper en zout

Voor de saus: • 1 ui, gesnipperd • 1 teentje knoflook, gesnipperd • 100 ml kippenbouillon • 100 ml rode wijn
• 1 el bloem • 2 el olijfolie • 3 el tomatenpuree (groot blikje)

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.

Week in een grote kom het brood in de melk. Voeg het gehakt, de knoflook, het ei, de peterselie, peper en zout toe en meng goed.

2. Snijd een hoedje van de paprika's en verwijder de zaadjes en zaadlijsten. Vul de paprika's met het gehaktmengsel.

Leg ze in een ovenschotel en sprenkel er olijfolie over.

Laat ze 25 minuten garen in de oven.

3. Verhit de olijfolie (ongeveer 1/2 cm in de pan) en bak de ui en de knoflook zacht. Roer er nog wat van de bloem door. Blus met de bouillon en de wijn. Voeg de tomatenpuree toe en laat ongeveer 10 minuten verder sudderen.

4. Leg de gevulde paprika's in kleine potjes, schenk er wat saus over en serveer met stokbrood.



ZOMERSE PASTA MET KIP EN TOMAAT ↑

De oosterse kruiden van de wokmarinade bepalen hier de smaak; er zit kaneel, kerrie, koriander, paprika en komijn in. Deze pittige pasta kan zowel koud als warm worden gegeten.

Voor 4 personen • bereiding: 30 minuten

• 300 g farfalle • 3 tomaten • 1 bosje lente-uitjes
• 500 g kipfilet • olie • peper en zout
• 50 g pijnboompitten • 1 kl pittige kruiden • 1 ei
• 2,5 cl balsamicoazijn • 1 kl mosterd • 0,75 dl olijfolie

1. Kook de pasta beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat afkoelen.
2. Ontpit de tomaten en snijd ze in blokjes. Snijd de lente-uitjes in ringen. Snijd de kipfilet in reepjes en bak deze goudbruin in wat olie. Kruid ze met peper en zout.
3. Rooster de pijnboompitten goudbruin in een pan met antiaanbaklaag. Mix voor de marinade de pittige kruiden, het ei, de mosterd en de balsamicoazijn. Schenk er langzaam de olijfolie bij en blijf mixen.
4. Schep de kipreepjes, de tomatenblokjes, de lente-ui en de marinade voorzichtig door de pasta. Werk af met de pijnboompitten. Lekker met rucola.

PLADIJS MET OESTERZWAMMEN →

Nog mooier wordt het als je gele oesterzwammen gebruikt. Vraag ernaar bij je groenteboer.

Voor 4 personen • bereiding: 25 minuten

+ 15 à 20 minuten in de oven

- 1 grote pladijs • 500 g oesterzwammen
- 4 sjalotjes, gepeld en fijngesneden • 100 ml visfumet
- 100 ml droge witte wijn • schijfjes en partjes citroen
- 1 el paneermeel • boter • peper • zout

1. Verwarm de oven voor op 240 °C. Zet een grote ovenvaste pan op het vuur en laat er een klontje boter in smelten. Doe de sjalotjes en de citroen erin en leg de pladijs erop. Overgiet de vis met de visfumet en de witte wijn. Leg er enkele vlokjes boter op.
2. Breng alles op het vuur aan de kook en zet de pan vervolgens 10 minuten in de voorverwarmde oven.
3. Borstel de oesterzwammen droog schoon en verdeel ze over de pladijs. Bestrooi met paneermeel en leg er enkele vlokjes boter op. Breng op smaak met peper en zout. Laat nog 10 minuten bakken in de warme oven. Lekker met gekookte aardappelen.



← PASTA VONGOLE

Heerlijk! Zorg wel dat je de schelpjes zeer grondig spoelt, want niets is zo vervelend als zand tussen je tanden!

Voor 4 personen • bereiding: 20 minuten

- 800 g kokkels • 1 klein sjalotje • 3 teentjes knoflook
- 2 Spaanse pepertjes • 400 g spaghetti • 6 el olijfolie
- 1/2 bosje bladpeterselie, gehakt • 2 dl droge witte wijn
- peper uit de molen • zout

1. Spoel de schelpjes driemaal onder stromend water. Snipper het sjalotje, de knoflook en de Spaanse pepertjes. Kook ondertussen de spaghetti beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Verhit olijfolie in een pan. Fruit de sjalot, de knoflook, de chilipeper en de peterselie. Voeg de schelpjes toe en schep om. Blus met de witte wijn. Schep om tot alle schelpjes opengaan. Kruid met peper en zout.
3. Giet de spaghetti in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken. Doe de spaghetti bij de schelpjes in de pan en schep om tot alle smaken gemengd zijn. Serveer meteen. Strooi er eventueel nog wat extra peterselie over.



AARDBEIEN GRANITA →

Balsamicoazijn doet het wonderlijk goed bij aardbeien, die er wat extra pit van krijgen. Kies wel de witte variant, niet de donkerbruine balsamico.

Voor 4 personen • bereiding: 10 minuten

+ 4 uur invriezen

• 2 limoenen • 250 g aardbeien • 30 g poedersuiker

• 1 el witte balsamicoazijn • 100 ml water

1. Rasp de schil van 1 limoen en pers het sap uit. Verwijder de kroontjes van de aardbeien, houd 4 kleine aardbeien apart.
2. Mix de rest van de aardbeien met het limoensap- en raspsel, de poedersuiker en de azijn tot een

vloeibare massa. Voeg het water toe.

3. Doe het in een afsluitbaar bakje en zet in de diepvriezer. Roer ieder half uur met een vork los; na 4 uur heb je een korrelige massa die nu gewoon tot aan gebruik in de diepvries bewaard kan worden.

4. Snijd de andere limoen in plakjes. Schraap met een vork de granita los en verdeel over glaasjes, werk af met een partje limoen en een aardbei.

TIP Granita is de naam voor elk drankje op basis van vruchten en ijskristallen. Het is een verkoelende drank die je met alle mogelijke soorten vruchten kunt maken. Experimenteer dus met sinaasappelsap, verse ananas en zachte soorten zomerfruit.



← CITROENHARTJES

Voor 30 koekjes • bereiding: 1 uur

• 250 g boter • 350 g patisseriebloem • 100 g fijne suiker

• 100 g amandelpoeder • de geraspte schil van

1 onbehandelde citroen • 1 snufje zout

• uitsteekvormpje in de vorm van een hartje • appelboor

• 4 el citroenmarmelade • 1 el cointreau • poedersuiker

1. Meng de zachte boter met de bloem, de suiker, het amandelpoeder, het citroenraspsel en het zout tot een deeg. Wikkel het deeg in plasticfolie en laat het 30 minuten rusten in de koelkast.

2. Verwarm de oven voor op 200 °C.

3. Rol het deeg uit tussen twee vellen plasticfolie. Steek er zestig hartjes uit. Maak met een appelboor een gaatje in dertig koekjes. Bak alle koekjes gedurende 5 à 7 minuten in de voorverwarmde oven. Laat ze afkoelen.

4. Verwarm de citroenmarmelade. Zeef ze en voeg de cointreau toe. Strijk de marmelade uit op de volle hartjes. Leg de andere hartjes erop. Werk af met de poedersuiker.

