



*Hobby en Ontmoetingscentrum
voor actieve medioren en senioren*

*Senioren Hobby Centrum
Mill en Sint Hubert*

Koken; Geert Gerritsma

Zalmtartaartje met raapsteeltjes salade

Ingrediënten

- 300 gram Zalmoot
- 4 eetlepels kappertjes
- 1 uitje
- 4 takjes Dille
- 1lepel Witte bosamico azijn

Bereiding;

1. hak de zalmoot fijn
2. voeg de kappertjes olie en azijn toe
3. maak op smaak met peper en zout en beetje gehakte dille
4. druk de zalm aan in een vormpje (evt dun insmeren met beetje olijfolie)

Raapsteeltjes salade

Ingrediënten

- 75 gram raapsteeltjes
- 1 lepel witte bosamico azijn
- Gembersiroop
- Olijfolie
- 100 gram spekjes

Bereiding;

1. was de raapsteeltjes en droog deze in een theedoek
2. bak de spekjes knapperend uit en leg deze op een keukenrol
3. maak een dressing van olie, azijn, gembersiroop en peper en zout
4. meng deze met de steeltjes.

Presentatie;

Pak vier borden en leg in het midden de raapsteeltjes

Daarbovenop de zalmtartaar. Garneer af met een takje dille

- Serveren met 2 plakken olijf stokbrood

Kippenborst of vleugels met honingsaus en gepofte sherrytomaat

Ingrediënten:

- 4 a 150 gram borstjes (filets) of vleugels
- 2 eetlepels honing
- 50 cc basis saus (demi glacé)
- 1 eetlepel olijfolie
- koriander
- Peper / zout
- 2 eetlepels room
- 8 sherrytomaatjes

Bereiding:

1. Wrijf de kippenborstborst in met peper en zout
2. Bak deze in een ingevette koekenpan om en om mooi bruin
3. Laat deze in ongeveer 30 minuten gaar worden.
4. Maak van de basis jus met de honing en room een mooie saus
5. Maak op smaak met peper en zout
6. Pak de sherrytomaatjes
7. Druppel er een klein beetje olijfolie op
8. Bestrooi ze met peper en zout en de gehakte koriander wikkel ze in de aluminiumfolie
9. Leg ze op vetvrij papier
10. Pof ze in ongeveer 20 minuten gaar in een voorverwarmde oven.

Pompoenmousse met pommes duchesse van gerookte knoflook

Ingrediënten:

- 1 pompoen
- 20 gram boter
- 1 lepel suiker
- 100cc room
- 400 gram aardappelen
- 7 teentjes knoflook
- 2 eieren
- Peper / zout

Bereiding

1. Schil de pompoen en ontpit deze
2. Kook deze pompoen gaar
3. Pureer dit met een staafmixer samen met boter en room tot een gladde mousse
4. Maak het geheel goed op smaak en zet dit mengsel warm weg

Pommes duchesse

1. Rook de teentjes knoflook in het rookmachientje
2. Schil de aardappelen en kook deze gaar
3. Maak een droge puree
4. Maak op smaak met peper en zout
5. Voeg de uitgeknepen knoflook toe
6. Klop de eieren een voor een door de puree
7. Doe de puree in een spuitzak en maak mooie rozetjes op het vetvrije papier.
8. Bak deze af in 10 minuten op 200 graden

Pruimentaartje met bolletje ijs

Ingrediënten:

- 1/2 zakje (gedroogde) pruimen met vanillesmaak (125 g)
- 50 ml zoete sherry
- 1/2 sinaasappel, schoongeboend, schil geraspt en geperst
- 125 g bloem
- 75 g witte basterdsuiker
- 65 g roomboter
- 2 eetlepels rijst (steunvulling)
- 3 eieren
- Ijs

Bereiden:

1. Breng de pruimen met de sherry, het sinaasappelsap en de helft van de rasp aan de kook.
2. Neem de pruimen van het vuur en laat ze afkoelen.
3. Verwarm de oven voor op 180 °C.
4. Kneed 100gr bloem, 25 g basterdsuiker, de boter en 1/2 ei tot een deegbal.
5. Laat rusten in de koelkast
6. Splits 2 eieren.
7. Klop de dooiers met 50 g suiker dik
8. Het wit, roer er 25 g bloem door, dan de melk en de rest van de rasp. \
9. Doe dit in een pan met dikke bodem, breng al roerend aan de kook tot er een dikke vla ontstaat.
10. Laat afkoelen, roer af en toe.
11. Druk het deeg uit in de met bakpapier beklede taartvorm, maak een opstaande rand.
12. Bedek met bakpapier, strooi hierin de steunvulling en bak 15 minuten.
13. Haal de steunvulling eruit en bak nog 15 minuten.
14. Laat afkoelen.
15. Pureer de helft van de pruimen met de sherry en bestrijk hiermee de taartbodem.
16. Verdeel de vla en de rest van de pruimen erover. Giet het pruimenkookvocht erover.
17. Schep bij ieder bord een bolletje roomijs