

Borrelhapje: Mini-hamburger van tartaar met truffelpaté



Aantal personen: 8

Bereidingstijd: 15 minuten

Ingrediënten:

- 1 sjalot
- 250 g rundertartaar
- 1 eetlepel worcestershiresauce
- 1 eetlepel roomboter
- 100 g truffelpaté
- 8 witte minibolletjes (zak a 10 stuks)
- 8 plukjes veldsla (zak a 75 g)

Bereiding:

- Sjalot pellen en boven kom raspen. Tartaar en worcestershire-saus met sjalot rasp mengen, op smaak brengen met zout en peper. Van mengsel 8 kleine burgertjes vormen. Afdekken met plasticfolie en tot gebruik in koelkast bewaren.
- In koekenpan boter verhitten en burgertjes in 8 min. bruin en gaar bakken. Paté in 8 gelijke stukjes snijden. Broodjes opensnijden en beleggen met veldsla, hamburger en truffelpaté. Direct serveren.

Borrelhapje: Schotse eieren



Aantal: 18 stuks

Bereidingstijd: 50 minuten

Ingrediënten:

- 1 sjalot
- 10 biologische eieren
- 4 hamburgers
- 1 liter zonnebloemolie
- 3 sneetjes witbrood
- 50 g bloem

Bereiding:

- Kook 9 eieren 5 min. Laat schrikken onder koud stromend water en pel ze.
- Verdeel de hamburgers in 9 porties. Leg telkens 1 portie tussen vershoudfolie en rol uit tot plakjes van 12 cm. Scheid ze van elkaar met bakpapier. Leg 1 ei in het midden van het vlees en vouw het met behulp van het bakpapier rondom het ei. Druk de randen voorzichtig aan. Herhaal met de rest van het vlees.
- Verhit de olie in de ruime pan of frituurpan tot 180 °C. Controleer eventueel de temperatuur met de keukenthermometer.
- Rooster het brood in de broodrooster goudbruin. Doe de bloem in een diep bord. Klop het laatste ei los in een tweede diep bord en verkrumel het brood in een derde bord. Haal de eieren achtereenvolgens door de bloem, het losgeklopte ei en broodkruim.
- Frituur de eieren in 3 delen in 4 min. goudbruin en gaar. Neem met een schuimspaan uit de pan, laat uitlekken op keukenpapier. Halveer de eieren. Serveer met mayonaise.

Lunch: Gevuld stokbrood met gehakt en tomaat



Aantal personen: 4 (1 **stokbrood**)  
Bereidingstijd: **25 minuten**

**Ingrediënten:**

- 2 grote tomaten of gedroogde tomaten
- 400 gram rundergehakt
- 2 biologische eieren
- ½ dl biologische slagroom
- 1 theelepel fijne mosterd
- zout en peper
- 1 (afbak)stokbrood
- 1 eetlepel groene pesto
- 100 gram geraspte kaas

**Bereiding:**

- Verwarm de oven voor op 200° C.
- Snijd het nog niet afgebakken stokbrood in de lengte door en hol het gedeeltelijk uit. Bewaar het kruim om door het gehakt te mengen.
- Kneed de slagroom, de eieren, de mosterd en het broodkruim door het gehakt, breng het op smaak met zout en peper.
- Besmeer de binnenkant van het uitgeholde stokbrood met pesto.
- Beleg het vervolgens met tomaat en vul het stokbrood met het gehaktmengsel.
- Bak het brood daarna in ongeveer 15-20 minuten gaar.
- Strooi 5 minuten voor het brood klaar is wat geraspte kaas over het gerecht en laat dit smelten.

Diner: Boeuf bourguignon



Aantal personen: 4

Bereidingstijd: 35 minuten (2 uur wachten)

Ingrediënten:

- 700 g rib-runderlappen
- 2 el bloem
- 25 g boter
- 250 g gerookte spekblokjes
- 2 uien
- 1 teen knoflook
- 500 ml volle krachtige rode wijn
- 250 g kastanjechampignons (schoongeveegd)
- ½ bospeen
- 2 laurierblaadjes

Bereiding:

- Laat het rundvlees op kamertemperatuur komen en snijd in grove dobbelstenen. Schep het vlees om met de bloem, zout en (versgemalen) peper naar smaak. Verwarm de boter in een braadpan en bak hierin de spekblokjes zacht uit tot ze lichtbruin kleuren. Snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Schep de ui en de knoflook bij de spekblokjes en bak mee tot ze glazig zijn. Schep het spek-uimengsel uit de pan.
- Laat het bakvet in de pan. Bak de blokjes rundvlees in het bakvet rondom bruin aan. Doe het spek- uimengsel terug in de pan bij het rundvlees. Schenk langs de rand van de pan de rode wijn erbij. Snijd de wortel in stukken en doe met de champignons en de laurier bij het vlees in de pan en schep even om.
- Breng heel zachtjes aan de kook en laat het vlees met de deksel op de pan 2 tot 2,5 uur zachtjes garen (gebruik eventueel een stoomplaatje). Breng de boeuf bourguignon nogmaals op smaak met zout en (versgemalen) peper.

Salade met malse Biefstukreepjes en kaasdressing:



Aantal personen: 4

Bereidingstijd: 30 minuten

#### Ingrediënten:

- 600 g kogelbiefstukken
- 4 sjalotten
- 4 stuks ambachtelijke meergranenbaguettes
- 4 stronken witlof
- 400 g salademix
- 2 el arachideolie
- 120 g blauwaderkaasblokjes
- 120 g crème fraîche

#### Bereiding:

- Laat de biefstuk op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 220 °C. Leg de sjalotten in hun geheel op een met bakpapier beklede bakplaat en rooster ze in het midden van de oven 20 min. Keer regelmatig. Neem na 12 min. de bakplaat uit de oven en leg de baguettes ernaast. Bak nog 8 min. Laat staan tot gebruik.
- Was ondertussen het witlof, snijd de onderkant van de stronken en halveer het lof in de lengte. Verwijder de harde kern. Snijd de blaadjes in de lengte in repen van 1 cm breed. Meng het witlof en de sla samen in een schaal.
- Bestrijk de biefstuk met de olie. Verhit de grillpan en gril hierin de biefstuk 6 min. Keer halverwege. Neem het vlees uit de grillpan en dek af met aluminiumfolie.
- Maak ondertussen de sjalotten schoon, doe in een hoge beker en pureer met de staafmixer tot een puree. Verhit een steelpan en verwarm de sjalottenpuree en blauwaderkaas op laag vuur tot de kaas gesmolten is. Voeg de crème fraîche toe en meng goed.
- Snijd de biefstuk in dunne reepjes. Schenk de kaas dressing over de salade en leg de biefstukreepjes erop. Serveer met de baguettes.

### Supersnelle zelfgemaakte Huzarensalade



Aantal personen: 4

Bereidingstijd: 30 minuten

#### Ingrediënten:

- 200 gram runderpoulet
- 400 gram aardappelen
- 2 lepel slasaus
- 2 lepel slaolie
- 2 lepel azijn
- peper
- zout
- mosterd
- 1 appel
- peterselie
- 2 augurk
- 8 zilveruitjes

#### Bereiding:

Kook de aardappelen en poulet. Laat deze afkoelen. Pureer de aardappelen en wrijf de poulet fijn. Voeg daarna alle ingrediënten samen en roeren maar.

Lekker makkelijk na de kerst:



Aantal personen: 4

Bereidingstijd: 25 minuten

Ingrediënten:

- 300 g penne (pasta, zak 500 g)
- 300 g magere rundersaucijzen
- 2 venkelknollen
- 1 bakje romaatjes ((250 g), gehalveerd)
- 50 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 1 bakje platte peterselie ((20 g), blaadjes grofgesneden)

Bereiding:

- Kook de pasta in water met zout beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- Verwijder ondertussen het vel van de saucijzen. Verhit de olie in een hapjespan en bak de saucijzenvulling in 5 min. bruin en gaar. Duw het vlees tijdens het bakken met een houten lepel in stukjes.
- Snijd de onderkant van de venkelknollen en snijd de venkel in dunne reepjes. Voeg toe aan de worst en bak 8 min. mee. Voeg de romaatjes toe en warm 1 min. door.
- Meng de pasta met het vlees en de groente. Breng op smaak met peper en zout. Bestrooi met de kaas en peterselie en serveer.