

T'Hoofst wenst u smakelijk eten !

Gepofte aardappel

Benodigdheden:

4 grote aardappelen (afgespoeld onder stromend water)
4 stukken aluminiumfolie
2 fijngehakte teentjes knoflook of 2 theelepels knoflookpoeder
zout en peper
1,5 deciliter (150 centiliter) zure room
4 eetlepels uitgebakken spek in stukjes

Bereiding:

Meng de zure room met de knoflook en de stukjes uitgebakken spek. Kruid met peper en zout. Prik met een vork of met een cocktailprikker rondom in de aardappelen. Verpak de aardappelen daarna stevig in aluminiumfolie. Leg ze op de barbecue op een matig hoog vuur en laat ze ongeveer één uur garen (afhankelijk van de grootte van de aardappel). Open de folie, snijd de aardappel in de lengte door en lepel er een eetlepel zure room over. Dien dampend heet op.

Gepofte appel

Benodigdheden:

Appels
aluminiumfolie
kaneelpoeder
bruine suiker
veenbessenconfituur

Bereiding:

Schil de appel rondom en steek het klokhuis eruit. Zet de appel vervolgens op een stuk aluminiumfolie. Strooi wat bruine suiker in het gat en over rest van de appel, bestuif met wat kaneelpoeder. Schep in de opening van de appel een theelepel veenbessenconfituur. Vouw de folie dicht naar de bovenkant toe zodat er een tasje gevormd wordt.

Graaf de appels een beetje in onder het gloeiende as op de barbecue. Laat ze daar een kwartiertje garen.

Italiaanse maïskolven

Benodigdheden:

4 maïskolven (voorverpakt uit de supermarkt)
4 eetlepels olijfolie of gesmolten boter
1 eetlepel gehakte verse oregano (wilde marjolein)
1 eetlepel gehakte verse bladpeterselie
geraspte parmezaanse kaas
zout en peper

Bereiding:

Week de maïskolven 30 minuten in koud water, laat ze daarna uitlekken in een zeef. Meng de olie (of gesmolten boter), oregano en peterselie in een kom. Verwijder het overgebleven hooi onderaan de kolven. Wrijf de maïs in met het mengsel van olie of boter met kruiden. Plaats de kolven in het midden van de barbecue. Grill ze 15 minuten, draai ze halverwege om. Haal ze van het rooster en bestrooi de kolven met parmezaanse kaas, zout en peper.

Gegrilde courgettes

Benodigdheden:

4 courgettes
1 deciliter (10 centiliter) olijfolie
3 fijngehakte teentjes knoflook
1 fijngehakte rode peper
1 deciliter (10 centiliter) rode wijnazijn
1 bosje basilicum
zeezout

Bereiding:

Snipper de blaadjes van de basilicum fijn.
Snijdt de courgettes in de lengte in 4 schijven. Bestrooi deze met zout en laat ze ongeveer 30 minuten in een vergiet uitlekken.
Dep de courgetteschijven droog met keukenpapier.
Grill de courgettes op een laag vuur tot ze mooi bruin zijn en leg ze in een schaal.
Stoof in een pan de knoflook met de peper even in wat olijfolie en blus daarna met de azijn.
Lepel deze saus over de courgetteplakken en bestrooi met het zeezout en de basilicumblaadjes
Dit gerecht smaakt koud even lekker.

Waldorfsalade

Benodigdheden:

200 gram knolselder
200 gram appel
75 gram walnoten
1 deciliter (10 centiliter) room
1 deciliter (10 centiliter) mayonaise
worcestersaus
vers gemalen peper en zout
sap van een halve citroen

Bereiding:

Knolselder in julienne snijden en 3 minuten blancheren in kokend water met zout. Appel ook julienne snijden en vermengen met het citroensap.
De room opkloppen en vermengen met de mayonaise en het geheel op smaak brengen met peper, zout en worcestersaus.
Appel en selder samen mengen en er de saus doorroeren.
De salade op een schaal of bord schikken en garneren met de walnoten.

Aardappelsalade

Benodigdheden:

1 kilogram gekookte aardappelen
2 uien, fijn gesnipperd
4 opgelegde augurken in stukjes gesneden
1 rode paprika, gegrild, gepeld en in stukjes gesneden
1,5 deciliter (15 centiliter) warme bouillon
2 eetlepels wijnazijn
6 eetlepels olijfolie
peper en zout

Bereiding:

Meng de in schijfjes gesneden aardappelen met de augurken, paprika en uien door elkaar. Giet de bouillon er over.
Maak van de azijn, olie, zout en peper een dressing en roer dit er door.
Laat alles afkoelen in de koelkast voor het opdienen.