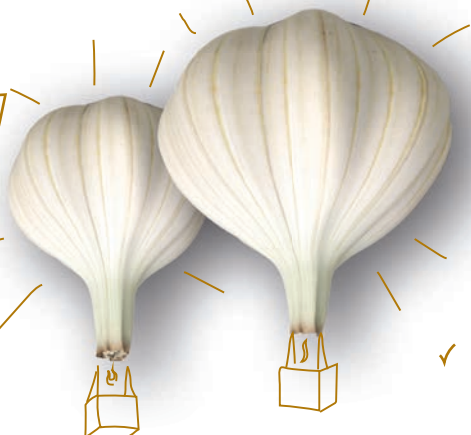


B
U
I
T
E
N

G
E
W
N



L
E
K
K
E
R

KOKEN ALS  Vanhout's





VOORWOORD

Beste vrienden van Vanhout,

Met enige trots stellen wij u de 4^e editie van ons kookboek voor! Deze keer in een nieuw jasje, onder de naam “Koken als Vanhout’s”.

De voorbije 3 jaren deelden wij de keuken met medewerkers, hun familie, bouwpartners en sympathisanten. Intussen is dit uniek concept een deel van onze strategie geworden. Een strategie waarbij wij dagelijks streven naar duurzame relaties met onze klanten.

In onze business is een goede samenwerking tussen de verschillende bouwprotagonisten essentieel. Mensen die elkaar beter kennen, werken ook beter samen, en dit resulteert in kwalitatievere projecten. Dat samen koken tot constructieve samenwerkingen kan leiden werd de voorbije jaren reeds veelvuldig aangetoond!

In onze continue zoektocht naar originele activiteiten met onze klanten hebben we het in 2016 letterlijk in hogere sferen opgezocht. Onder het motto ‘The Sky is No Limit’ nodigden we onze bouwpartners uit voor een vlucht met onze eigen Vanhout-luchtballon. Vooraleer we met onze genodigden van de grond gingen, organiseerden we op de opstijgplaats een gezellige outdoor picknick. Deze informele en ongedwongen ontmoetingen leidden telkens tot unieke belevenissen die bijzonder gesmaakt werden door onze gasten.

In dit kookboek hebben Vanhoutmedewerkers opnieuw hun meest originele kookkunsten getoond. Naast de heerlijke recepten wordt u in dit boek ook ondergedompeld in de gemoedelijke sfeer van onze ballonvaarten.

Wij hebben alvast enorm genoten tijdens de opmaak van dit boek. We hopen dan ook van harte dat u kan genieten van de verzameling recepten en belevenissen. Samen koken, samen eten, samen over mooi Vlaanderen varen, samen projecten realiseren... dat bindt ons en maakt ons alvast gelukkig! Geniet ervan!

Bert Lenaerts



MENU

10

AMUSEZ-VOUS'TJES

22

LEKKER SNEL

30

VERORBEREN VOOR GEVORDERDEN

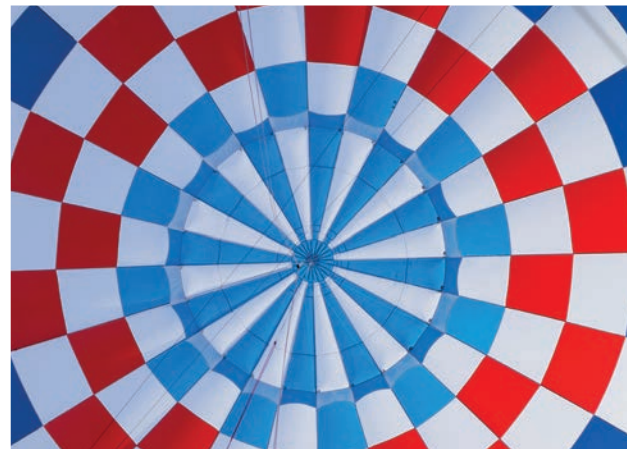
58

ZOT ZOET



AMUSEZ-VOUS'TJES

Gazpacho van tomaat - Benvolios	12
Cesar wraps - Benvolios	14
Ciabattahapje met gerookte ham - Kelly Vermeiren	18
Trio van hapjes - Virginie De Mey	19
Risotto met groene asperges - Paul Van Rompaey	20
Tomatensoep met balletjes op grootmoeders wijze Jannes Van Rompaey	21



AMUSEZ-VOUS'TJES

GAZPACHO VAN TOMAAT



PORTIES
6 pers.

Ingrediënten

500 gr smakelijke tomaten	½ tl zout
¼ komkommer	2 el olijfolie
1 rode paprika	500 ml tomatensap
2 teentjes knoflook	1 el tomatenpuree
1 kleine ui, in vier gesneden	Basilicum
2 el rode wijnazijn	Platte peterselie

Bereiding

- Was de groenten. Verwijder de pitjes uit de paprika en de tomaten en snij ze grof. Schil de komkommer en snij eveneens grof.
- Stoof de groenten met de ajuin en knoflook aan in olijfolie en voeg de rode wijnazijn toe.
- Bevochtig met een beetje water en laat sudderen, voeg enkele blaadjes peterselie en basilicum toe.
- Voeg het tomatensap en de tomatenpuree toe.
- Mix het geheel.
- Zet de bereiding goed fris.
- Werk af met olijfolie, verse basilicum en platte peterselie.





CEASAR WRAPS



PORTIES
6 pers.

Ingrediënten

Sla	Zongedroogde tomaten
Gegrilde kip	Parmezaanse kaas
Yoghurt dressing (kan ook met kruidenkaas)	Komkommer
	6 zachte wraps

Bereiding

- Smeer wat yoghurt dressing of kruidenkaas op de wraps.
- Leg op elke wrap een handje sla.
- Verdeel hierover de kip, zongedroogde tomaten en komkommer.
- Werk af met wat Parmezaanse kaas.
- Rol de wraps op en wikkel ze in vershoudfolie. Plaats de wraps in de koelkast en snij in stukjes voor het opdienen.





"SUPERGEMAKKELIJKE, SNELLE EN HARTIGE HAP WAAROP HEEL EENVOUDIG VARIATIES TE MAKEN ZIJN"

Kelly Vermeiren - Hulpboekhoudster

AMUSEZ-VOUS'TJES

CIABATTAHAPJE MET GEROOKTE HAM



PORTIES
4 pers.

Ingrediënten

4 ciabatta broodjes (of pistolet)
½ courgette
2 tomaten
2 bollen mozzarella
Groene pesto
Provençaalse kruiden
Grof zeezout

Bereiding

- Snij de ciabatta dwars door en besmeer deze met pesto.
- Snij de courgette, tomaten en mozzarella in dunne schijfjes.
- Beleg de ciabatta met de plakjes courgette en tomaat. Leg hierop de gerookte ham en de mozzarella.
- Kruid af met Provençaalse kruiden, grof zeezout en peper.
- Bak deze af tot ze goudbruin zijn gedurende 10 à 15 minuten in een oven van 200 °C.
- Hierop kunnen gemakkelijk variaties gemaakt worden door gerookte zalm te gebruiken of gerookte ham en/of champignons toe te voegen. Is ook heel lekker te maken met een focaccia.



"VARIATIE IN 1 GERECHT IS ALTIJD FIJN: VOOR ELK WAT WILS!"



Virginie De Mey
PR-verantwoordelijke

AMUSEZ-VOUS'TJES

TRIO VAN HAPJES



PORTIES
4 pers.

Ingrediënten

½ liter gazpacho
1 zakje mozzarella-bolletjes
1 bakje kerstomaatjes
4 sneetjes brood
4 sneetjes gerookte zalm
Kruidenkaas
4 kleine tomaten
1 pakje garnalen
Cocktailsaus
2 eieren
Sla
Tandenstokers

Bereiding

- Voorzie 4 borden waarop je de 3 mini-gerechtjes kan presenteren.
- Schenk de gazpacho in kleine tasjes.
- Steek op een tandenstoker 2 bolletjes mozzarella & een kerstomaatje. Dit leg je op de tasjes.
- Smeer de kruidenkaas op de boterhammen en beleg dit met gerookte zalm.
- Druk de boterhammen goed aan, snij de korstjes eraf. Snij diagonaal zodat je telkens twee driehoeken hebt.
- Voor de garnalencocktail was je eerst de tomaten, snij je het hoedje af en lepel je deze leeg.
- Vul ze met garnalen en leg ze op een bedje van sla.
- Voeg nog een lepeltje cocktailsaus toe en een hardgekookt eitje.
- Je bordje is nu klaar!



"RISOTTO KAN ZOWEL ALS PRIMO ALS SECUNDO GESERVEERD WORDEN!"

AMUSEZ-VOUS'TJES

RISOTTO MET GROENE ASPERGES



Paul Van Rompaey
Informaticus



PORTIES
4 pers.

Ingrediënten

300 gr rijst voor risotto (bv. Arboriorijst)
2 sjalotten
1 teentje look
100 ml droge witte wijn
750 ml kippenbouillon
Groene asperges
Parmezaanse kaas
Olijfolie - peper - zout

Bereiding

- Om een goede risotto te maken is roeren een noodzaak. Daarom werkt een wokpan het makkelijkst.
- Verwijder ongeveer 1 à 2 cm van de voet van de asperges. Snij de asperges in fijne schijfjes. De kopjes hou je apart voor de afwerking.
- Snipper de look en de sjalotten fijn.
- Verwarm de olie en bak de sjalot en look, maar laat niet bruineren.
- Voeg de rijst toe en laat deze glazig worden.
- Voeg de witte wijn toe en roer tot de rijst alles heeft opgenomen.
- Voeg wat bouillon toe en laat deze opnemen door de rijst. Blijf constant roeren.
- Herhaal tot alle bouillon opgenomen is.
- Voeg de aspergeschijfjes toe.
- Indien gewenst kan je wat Parmezaanse kaas toevoegen.
- Dien op en versier met een aantal gegaarde aspergepunten.

AMUSEZ-VOUS'TJES

TOMATENSOEP MET BALLETTJES OP GROOTMOEDERS WIJZE



PORTIES
6 pers.

Ingrediënten

3 grote aardappelen
3 preistengels
1 selder
3 grote gepelde tomaten (eventueel uit blik, of aangevuld/vervangen door concentraat)
3 kleine uien
3 wortels
3 liter bouillon
1 liter melk
3 klontjes suiker
Klontje boter of scheutje olijfolie
300 gr gemengd gehakt
1 ei
Paneermeel
Peper en zout

Bereiding

- Pel de uien en snij ze in grove stukken.
- Schil de wortelen en aardappelen en snij ze in blokjes.
- Spoel de overige groenten en hak ze in grove stukken.
- Verhit de boter of olijfolie in een grote stoofpot.
- Stooft de uien tot ze glazig zijn en voeg er dan de andere groenten bij.
- Voeg na enkele minuten de bouillon en de gepelde tomaten toe.
- Roer om en voeg de klontjes suiker toe.
- Laat een uurtje sudderen.
- Rol soepballetjes van het gemengd gehakt, paneermeel, ei, peper en zout.
- Mix de soep glad met een staafmixer.
- Voeg de soepballetjes toe en laat ze garen.
- Voeg de melk toe.
- Kruid af naar smaak.

Tip: als je soep warm in een bokaal giet (wij gebruiken hiervoor mayonaisepotten) en ze gesloten laat afkoelen, trekt de bokaal vacuüm. Zo kan de soep nog weken vers blijven!



"GEWOON LEKKER MET BROOD EN WAT BOTER. SMAKELIJK!"

Jannes Van Rompaey - Jobstudent zomer 2016



LEKKER SNEL

Wraps met carpaccio - Catherine Leysen	24
Wraps met zalm en groene appel Catherine Leysen	25
Tortellini - Carolien Van den Langenbergh	26
Tagliatelli met scampi in tomatenroomsaus Anke Van Rompaey	28



"SNEL KLAAR EN LEKKER VOOR ELKE GELEGENHEID!"



Catherine Leysen
Calculator

LEKKER SNEL

WRAPS MET CARPACCIO



PORTIES
2 pers.

Ingrediënten

2 zachte wraps
Rucola
100 gr rundscarpaccio
½ rode ui in dunne ringen
1 el pijnboompitten
Geschaafde Parmezaanse kaas
Olijfolie
Peper en zout

Bereiding

- Leg op elke wrap een handje sla.
- Verdeel hierover de carpaccio, rode ui, pijnboompitten en Parmezaanse kaas.
- Werk af met wat olijfolie en kruid met peper en zout.
- Rol de wraps op en wikkel ze in vershoudfolie. Plaats de wraps in de koelkast en snij in schijfjes vlak voor het opdienen.



"EEN LEKKER FRIS HAPJE!"

LEKKER SNEL

WRAPS MET ZALM EN GROENE APPEL



PORTIES
2 pers.

Ingrediënten

2 zachte wraps
1 groene appel
Citraensap
1 el zure room
1 el volle yoghurt
1 el mayonaise
Peper en zout
100 gr gerookte zalm
Preischeuten

Bereiding

- Schil de appel en snij hem in kleine stukjes.
- Besprenkel de appel in een kom met citroensap en voeg de zure room, de yoghurt en de mayonaise toe. Kruid met peper en zout.
- Verdeel het appelmengsel over de wraps. Beleg met de gerookte zalm en preischeuten.
- Rol de wraps op en wikkel ze in vershoudfolie. Plaats de wraps in de koelkast en snij in schijfjes vlak voor het opdienen.

LEKKER SNEL

TORTELLINI



PORTIES
6 pers.

Ingrediënten

1 kg gevulde tortellini
met ricotta en spinazie
2 potjes Boursin Cuisine Tomaat
en Mediterrane kruiden

1 rode paprika
500 gr kippengehakt
(kan ook met ander gehakt)
2 sjalotjes

Bereiding

- Breng een grote pot water met een snuifje zout aan de kook.
- Versnipper de sjalot en snij de paprika fijn. Stoof ze samen op in een (grote) pan met een klontje boter. Bak hier het gehakt bij.
- Doe de tortellini in het kokende water (±10 minuten gaartijd).
- Wanneer het gehakt gaar is, voeg je het potje Boursin Cuisine toe en laat deze smelten tot een saus. Indien je meer saus wil, kan je deze aanlengen met wat culinaire room.
- Giet de tortellini af als deze gaar is.
- Voeg de saus toe aan de tortellini en meng deze voorzichtig.



Carolien Van den Langenberg
Administratief bediende

"EEN SNEL EN GEMAKKELIJK GERECHT, PERFECT NA EEN LANGE WERKDAG"



"SNEL, LEKKER EN GEMAKKELIJK GERECHTJE!"

Anke Van Rompaey - Klantenbegeleiding

LEKKER SNEL

TAGLIATELLI MET SCAMPI IN TOMATENROOMSAUS



PORTIES
4 pers.

Ingrediënten

500 gr tagliatelli
500 gr scampi's
30 gr boter
1 ajuin, fijngesnipperd
2 el geconcentreerde tomatenpuree
1 flesje room (± 250ml)
4 teentjes look uit de knijper

Bereiding

- Kook de tagliatelli beetgaar volgens de instructies op de verpakking.
- Pel de scampi's en dep ze droog.
- Laat de boter smelten in een pan. Fruit de ajuin en de look op een middelmatig vuur.
- Voeg de scampi's toe. Bak de scampi's enkele minuten op een hoog vuur en roer af en toe.
- Als de scampi's gebakken zijn, voeg je room en 2 el tomatenconcentraat toe.
- Meng goed en verwarm de saus met de scampi's een 3-tal minuten op een middelmatig vuur.
- Klaar!

A group of about ten people are sitting around a white table in a lush, green forest. They are engaged in conversation and eating. The scene is bathed in the warm, golden light of late afternoon or early evening. The trees are tall and dense, creating a canopy of green leaves. The ground is covered in grass and some fallen leaves. The overall atmosphere is peaceful and social.

VERORBEREN VOOR GEVORDERDEN

Mediterraans kalfslapje met krielaardappeltjes en gegrilde groenten - Paul Van Rompaey	32
Ovenschotel met gehaktballetjes - Nancy Kriekemans	34
Kalkoen met sinaasappelsaus - Marc Moutschen	36
Zalm in krantenpapier - Joost Vanhole	38
Knapperig gewokte groenten met gebakken zalm, scampi's en linguine vergezeld van een zacht paprikasausje - Kelly Vermeiren	40
Burittos met tortillachips en guacamole - Alain Saillart	42
Gemarineerde biefstuk met gegrilde tomaten en bulgur - Katrien Bruyninckx	44
Kalfslapjes met Parmezaanse kaas, mozzarella en tomatensaus - Ine Vanherck	46
Kort gebakken verse tonijn - Marc Moutschen	48
Gedroogde gezouten vis met scampi's en aardappelen - Bart Verdick	50
Trio van stoemp met roodbaarsfilet - Virginie De Mey	52
Chili con Carne onder een dekentje - Tinne De Beckker	54
Zelfgemaakt pizzadeeg (voor dunne pizza) Michaël Joris	56

MEDITERRAANS KALFSLAPJE MET KRIELAARDAPPELTJES EN GEGRILDE GROENTEN



PORTIES
4 pers.

Ingrediënten

800 gr kalfsvlees, in dunne
sneetjes (3 tot 5 mm)
Olijfolie

3-4 tenen knoflook
3 grote tomaten
2 soeplepels kappertjes
(op azijn)

1 courgette
1 paprika
1 aubergine
Aardappelen (krieltjes)

Bereiding

De aardappeltjes

- Was de aardappelen met de schil.
- Droog ze af en leg ze in een ovenschotel.
- Besprenkel met olijfolie en voeg wat grof zout toe.
- Leg enkele rozemarijntakjes tussen de "patatjes".
- Zet gedurende 30-35 minuten in een voorverwarmde oven op 200 °C.

De groenten

- Snij de courgette, paprika, aardappel en aubergine in dunne schijfjes.
- Dresseer op bakfolie op een bakplaat.
- Besprenkel met olijfolie.
- Bestrooi met grof zout.
- Zet een 30-tal minuten in een voorverwarmde oven van 200 °C.
- Je kan het (zwarte) vel van de paprika verwijderen, daar deze loskomt in de oven.

Het vlees

- Kneus de tenen knoflook.
- Pel de tomaten en snij in blokjes.
- Verhit de olie en voeg de look toe; laat de olie even de smaak van de look opnemen.
- Voeg de tomatenblokjes toe.
- Laat garen tot een vloeïende massa.
- Voeg de kappertjes toe.
- Laat het vlees gedurende enkele minuten garen in deze saus.
- Je kan het vlees nog laten nagaren als je het kookvuur uitgezet hebt. Zo neemt het vlees de smaak van de saus nog meer op.



"RECEPT VAN "MAMA PAULA" OP Z'N VLAAMS"

Paul Van Rompaey
Informaticus



Nancy Kriekemans - Facility
Coördinator Vanhout Facilities

"EENVOUDIG, LEKKER EN GROENTEN NAAR EIGEN SMAAK TOE TE VOEGEN"

VERORBEREN VOOR GEVORDERDEN

OVENSCHOTEL MET GEHAKTBALLETJES



PORTIES
6 pers.

Ingrediënten

Ovenschotel

500 gr aardappelen in
schijfjes
400 gr broccoli in roosjes
4 wortelen in schijfjes
400 gr kerstomaatjes
gehalveerd

300 gr boontjes
250 ml room
3 eieren
200 gr gemalen kaas
Peper en zout

Balletjes

500 gr varkensgehakt
5 gr satékruiden
30 gr uien
1 ei
½ bussel peterselie

Bereiding

- Gaar de groenten in een stomer of microgolf (behalve de kerstomaatjes).
- Snij de uien en peterselie heel fijn, meng dit door het gehakt, voeg peper, zout en de satékruiden toe en rol de balletjes.
- Bak de balletjes in een beetje boter in een pan.
- Meng nadien de groenten, kerstomaatjes en de balletjes in een ovenschotel.
- Meng de room en de eieren door elkaar in een kom en voeg peper en zout toe.
- Giet het mengsel over de groenten in de ovenschotel en strooi er de gemalen kaas over.
- Tenslotte moet de schotel enkel nog bakken in de oven, op 180 °C en dit ongeveer een half uur.
- Da's alles, smakelijk!

KALKOEN MET SINAASAPPELSAUS



PORTIES
6 pers.

Ingrediënten

1 hele kalkoen
Boter
Peper en zout
Witte wijn
Veldsla
Grondwitloof

Aardappelkroketjes
'Pommes Williams'
8 sinaasappels
2 citroenen
60 gr poedersuiker
+ 1 suikerklontje

6 dl gevogeltesfond
6 cl sinaasappellikeur
60 gr boter
3 sjalotten
1 à 2 kl aardappelbloem

Bereiding

Saus

- Enkele uren (of een dag) voordien schil je 3 sinaasappels en snij je ze in mooie schijfjes. Pers enkele sinaasappels, voeg de sinaasappellikeur toe en laat de schijven hierin drenken.
- Rasp van de gewassen sinaasappels en één citroen zo'n 3 el zeste. Kook deze geraspte schillen in een weinig water en voeg een klontje suiker toe.
- Schil de sjalotten, snij in fijne stukjes en laat deze lichtbruin stoven en voeg ook hier het sap van 3 sinaasappels en één citroen toe. Voeg een half glas witte wijn toe.

- Bereid een zuurzoete saus. Karamelliseer de suiker met een klompje boter en bevochtig vervolgens met het sinaasappelsap (zonder de sinaasappelschijven, deze mogen op het einde toegevoegd worden om wat op te warmen).
- Overgiet met de fond, voeg er de geraspte schillen-mengeling en de inhoud van de sjalotten-mengeling bij.
- Kook tot de helft in op een laag vuur, voeg peper en zout toe en wrijf door een fijne zeef. Bind de saus indien nodig en dien dadelijk op.

Kalkoen

- Steek een klompje boter (+ wat peper en zout) in de kalkoen en maak ook onderhuids wat plaats om boter toe te voegen.
- Laat de kalkoen in een voorverwarmde oven van 200 °C een uurtje garen (10 à 15 minuten per kilogram) tot deze een mooie kleur krijgt. Vervolgens laat je hem eenzelfde tijdsduur en op dezelfde temperatuur in de oven maar overgiet je geregeld met een eenvoudige witte wijn (vb. Rivaner). Dit voorkomt het uitdrogen van het kalkoenvlees.
- Haal de kalkoen uit de oven en snij in de gewenste porties.
- Dresseer het bord met de saus, de kalkoen, enkele sinaasappelschijfjes, een toefje groene veldsla en de gestoofde witloof.



"OVENHEERLIJKE GEUREN BRENGEN JE DIRECT IN KERSTSTEMMING"

Marc Moutschen
Directeur Vanhout Projects

ZALM IN KRANTENPAPIER



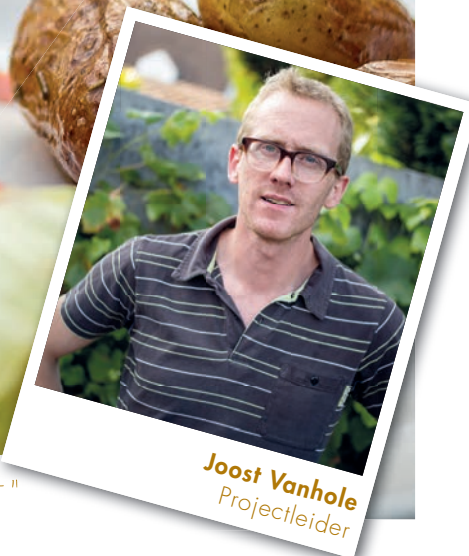
PORTIES
6 pers.

Ingrediënten

2 grote zalmfilets (elk ± 800 gr)	2 citroenen
4 grote handen gemengde groene kruiden (peterselie, basilicum, ...)	1 bussel lente-uitjes
Venkel	Bakpapier
	Een stevige weekendkrant
	Keukentouw

Bereiding

- Snij de venkel, lente-uitjes en de kruiden fijn.
- Bestrooi de zalmfilets aan beide zijden met peper en zout, wrijf ze goed in met olijfolie.
- Leg wat van de gesneden groenten en kruiden op het bakpapier.
- Leg hier één zalmfilet op en vervolgens plakjes citroen en de rest van de gesneden kruiden en groenten. Hierop leg je de 2de zalmfilet.
- Rol nu stevig op, eerst in het bakpapier en daarna in de krant. Bind stevig vast met het keukentouw tot een goed vast pakketje.
- Leg het vis-pakketje ± 15 minuten in een bakje met water zodat het volledig doordrenkt is.
- Leg nu op de hete BBQ en draai na ± 15 minuten eens om. Na nog een kwartiertje haal je het van de BBQ en kan je het openmaken.
- Serveer met in de oven gegrilde aardappeltjes en een frisse salade.



Joost Vanhole
Projectleider

"EEN VERRASSEND GERECHTJE DAT STEEDS WEER VOOR VERWONDERDE BLIKKEN ZORGT"

KNAPPERIG GEWOKTE GROENTEN

MET GEBAKKEN ZALM, SCAMPI'S EN LINGUINE VERGEZELD VAN EEN ZACHT PAPRIKASAUJSJE



Ingrediënten

Saus

4 rode paprika's
Een scheutje olijfolie
Een scheutje room
Een handvol basilicumblaadjes

Wok

600 gr zalmoot
600 gr scampi's
250 gr peulen
2 gele paprika's
2 oranje paprika's
2 rode paprika's

300 gr sojascheuten
350 gr erwten
2 rode uien
400 gr linguine
Olijfolie

Bereiding

Saus

- Verwijder de zaadjes van de paprika's en leg deze in kokend water tot het vel van de paprika's los begint te komen.
- Hou de paprika's even onder de kraan om wat af te koelen en ontvel ze vervolgens.
- Snij de paprika's in kleine stukjes en laat deze zachtjes gaar stoven in een beetje olijfolie.
- Mix deze vervolgens met een staafmixer en voeg er een scheutje room aan toe.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Snij de basilicum in fijne reepjes en voeg deze op het einde toe zodat de blaadjes mooi groen blijven.

Wok

- Schil de rode ui, snij deze in de helft en vervolgens in fijne ringen.
- Verwijder de vliezen van de peulen.
- Verwijder de zaadjes van de paprika's en snij deze in blokjes. Dit mag vrij grof zijn om een mooi kleurenpallet te bekomen.
- Stoof de rode ui aan in een beetje olijfolie en voeg de peulen, paprika's, erwten en sojascheuten toe.
- Zorg ervoor dat de wokgroenten beetgaar zijn. Breng de groenten op smaak met peper en zout.
- Snij de zalm in blokjes en bak deze in olijfolie. Bak ook de scampi's kort.
- Kook de linguine 'al dente' en serveer deze met de wokgroenten, vis en zachte paprikasaus.



Kelly Vermeiren
Hulpboekhoudster

"KLEURRIJKE EN SUPER LEKKERE WOK!"

BURITTOS MET TORTILLACHIPS EN GUACAMOLE



PORTIES
6 pers.

Ingrediënten

Guacamole

2 avocado's
1 limoen
1 groene Spaanse peper
Koriander, peper, zout
Olijfolie & azijn
1 zak tortillachips naturel

Burittos

1 zak tortillachips
1 rode ui
1 groene paprika
150 gr maïs
1 ijsberg salade
1 dubbele kippenborstfilet
2 x 400 gr tomatenblokjes in blik
1 blik rode bonen
1 klein blikje tomatenpuree
1 rode peper
2 teentjes look

1 dl rode wijn
8 tortilla-wraps
Gemalen kaas
Zure room
Paprikapoeder, peper, zout, komijn en basilicum

Bereiding

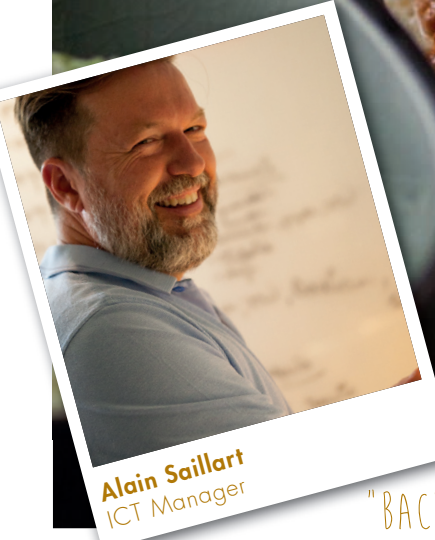
Guacamole

- Schil de rijpe avocado's.
- Doe ze in een kom en kruid met zout. Voeg er ook een beetje suiker en koriander aan toe.
- Rasp nu een beetje van de schil van de limoen over de avocado's. Ook het sap mag erbij.
- Snij de Spaanse peper in stukjes en voeg bij de avocado's. Zorg dat er geen pitjes van de peper bij zitten!
- Voeg een royale scheut olijfolie en wat azijn toe.
- Mix alles met een staafmixer en kruid indien nodig bij met peper en zout.
- Serveer de tortillachips met guacamole samen met de burittos.

Burittos

- Stoom de kip gedurende 15 à 20 minuten tot deze gaar is. Laat afkoelen en pluis dan de filet.
- Smelt een klontje boter/scheutje olijfolie in een stoofpot op een matig vuur.
- Versnipper de ui en look.
- Ontpit de paprika en rode peper en snij deze ook fijn.
- Stof de ui en de look enkele minuten in de boter. Voeg tussendoor een flinke portie gedroogde kruiden toe: mild paprikapoeder, currypoeder en voldoende komijnpoeder.
- Voeg de paprika en peper toe en laat deze mee aanstoven. Blus met de wijn en laat deze ook even inkoken.
- Schep de tomatenpuree in de pot en roer. Voeg nu ook de bonen bij de groenten.

- Voeg de tomatenstukjes en gepluisde kip aan het geheel toe.
- Giet de maïs in de dikke saus en laat ze nog even pruttelen.
- Roer regelmatig zodat er niets aanbrandt. Dit wordt de tortillavulling.
- Voeg naar smaak extra zout of specerijen toe. Voor de durvers mag er altijd wat extra sambal of chilipoeder bij.
- Smeer per tortilla een beetje zure room en gemalen kaas over de ganse diameter.
- Verwarm deze in de microgolf gedurende een 15-tal seconden; ze moeten lekker warm zijn en de kaas mag al lichtjes smelten.
- Voeg nu de vulling toe en hier bovenop een laagje ijsbergsalade.
- Rol de burrito's op en voorziet ze van een wikkel om ze uit het vuistje te kunnen eten.



Alain Saillart
ICT Manager

"BACK TO THE ROOTS, BESTEKLOOS ETEN GEEFT EEN EXTRA DIMENSIE!"

GEMARINEERDE BIEFSTUK MET GEGRILDE TOMATEN EN BULGUR



PORTIES

4 pers.

Ingrediënten

Bulgur

Ongeveer 200 gr bulgur
1 groentebouillonblokje
400 gr tapastomaten
2 teentjes look
Verse kruiden naar smaak
(rozemarijn, basilicum, ...)

2 el olijfolie

1 el balsamicoazijn

Gemarineerde biefstuk

4 steaks

5 el olijfolie

1 el balsamicoazijn

2 teentjes knoflook

1 chilipeper

2 takjes rozemarijn

4 takjes tijm

(grof) peper en zout

Bereiding

Voor de gemarineerde biefstuk

- Hak de chilipeper, rozemarijn en tijm fijn.
- Pers de teentjes look.
- Meng alle ingrediënten voor de marinade door elkaar.
- Laat de steaks een nachtje rusten in de marinade vooraleer deze te bakken in een (grill)pan.

Bulgur met gegrilde tomaten

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Halveer de tapastomaten en doe deze in een ovenschotel.
- Meng de geperste look, olijfolie, balsamicoazijn en de verse kruiden hieronder.
- Plaats 20 minuten in de oven.
- Kook ondertussen de bulgur, met het groentebouillonblokje, gaar in 10 à 12 minuten.
- Roer de tomaten onder de bulgur.

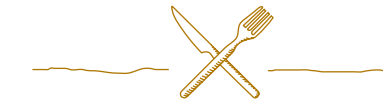


"EEN TIKKELTJE SPECIAAL EN SNEL KLAAR OP EEN DOORDEWEEKSE DAG"

Katrien Bruyninckx
Calculator

KALFSLAPJES

MET PARMEZAANSE KAAS, MOZZARELLA EN TOMATENSAUS



PORTIES
6 pers.

Ingrediënten

4 kalfslapjes
(ongeveer 1,5 cm dik)
400 gr spaghetti
(of pasta naar keuze)
5 dikke verse tomaten

400 gr tomatenstukjes
4 sjalotten
2 teentjes look
200 gr buffelmozzarella

80 gr Parmezaanse kaas
Enkele takjes verse oregano,
tijm, rozemarijn en basilicum

1 el suiker
Een beetje olijfolie
Peper en zout

Bereiding

- Pel de sjalotten en snipper ze fijn. Hak de teentjes look grof.
- Verhit een scheutje olijfolie in een stoofpot op matig vuur.
- Stoof de snippers sjalot en look glazig in de hete olie. Roer regelmatig in de pot.
- Vul een ruime kookpot met water, voeg een flinke snuf zout toe en breng dit aan de kook.
- Zet de grillpan op een hoog vuur en laat ze heet worden. Laat de pan minstens enkele minuten verhitten.
- Snij de tomaten in partjes. Verdeel elke tomaat in 4 à 6 gelijke stukken.
- Doe de tomaten in de stoofpot en voeg de suiker toe.
- Voeg ook de ingeblikte tomatenstukjes toe. Gooi de takjes tijm, rozemarijn, oregano en basilicum erbij. Zet het deksel op de pot en laat alles 20 minuten pruttelen op een zacht vuur.
- Neem de kalfslapjes erbij en maak één of twee insnijdingen in het randje. Zo vermijd je dat het vleeslapje zal krullen tijdens het bakken.
- Kruid de lapjes met peper van de molen en een beetje zout. Druppel er ook een klein beetje olijfolie over en wrijf de olie over de lapjes.
- Gril de kalfslapjes (per twee) kort in de grillpan. Reken ongeveer een minuut per zijde. Het vlees hoeft niet volledig gegaard te zijn, enkel de grillsmak is nu belangrijk.
- Leg de kalfslapjes op de bodem van een ovenschaal.
- Je kan de tomatensaus met verse kruiden glad mixen indien gewenst.
- Kook ondertussen de pasta 'al dente' (respecteer de kooktijd zoals aangegeven op de verpakking). Giet de pasta af en hou ze warm.
- Zet de grill-functie van je oven op.
- Snij de bolletjes buffelmozzarella in schijfjes en schik ze in de ovenschaal.
- Rasp de Parmezaanse kaas over de schijfjes mozzarella.
- Kruid de schotel met wat zwarte peper van de molen.
- Plaats de ovenschaal onder de hete grill. Laat de kazen smelten tot er een lichtbruin korstje op komt (loop niet weg, want dit kan snel gaan!).
- Serveer op elk bord een kalfslapje met wat tomatensaus en gesmolten kazen. Schep er een portie pasta bij.



Ine Vanherck - Project-ontwikkelaar Vanhout Projects

"SIMPEL, SNEL EN LEKKER!"

KORT GEBAKKEN VERSE TONIJN



PORTIES
4 pers.

Ingrediënten

Steranijs
Kardemom (groot en klein)
Koriander
Kruidnagel
Venkelzaad
Dagvers dik stuk tonijn
(zonder witte vezeltjes)
Rucola en kerstomaatjes
Wasabi, mayonaise en
wasabikorrels voor de afwerking

Bereiding

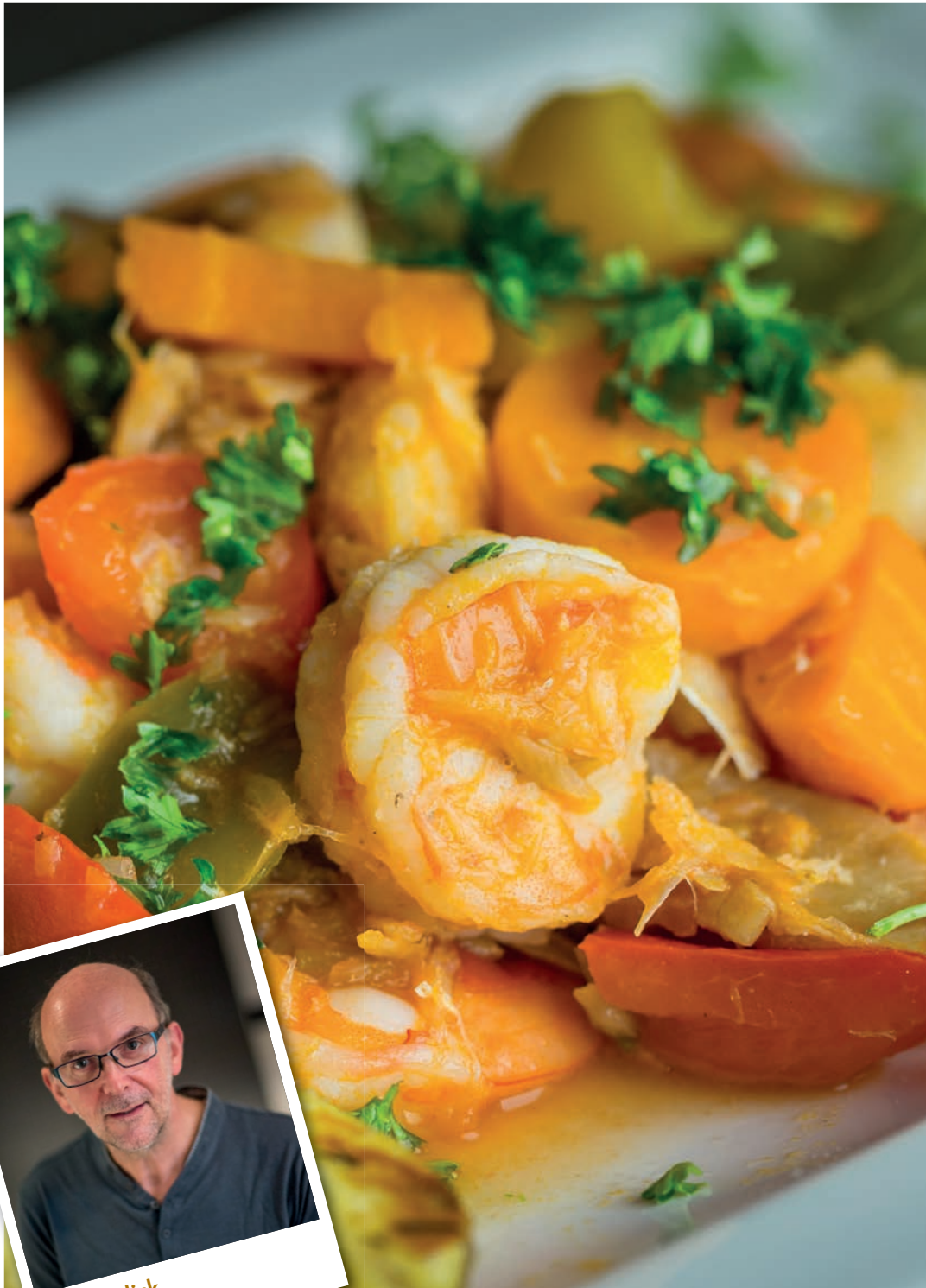
- Meng de kruiden in een vijzel in gelijke verhoudingen, behalve de kruidnagel en kardemom, hier volstaat door de overheersende smaak een kleine portie.
- Stamp de kruiden grof maar niet tot poeder.
- Bedek de tonijn met deze mengeling, dit lukt makkelijk en proper in een diepvrieszakje.
- Bak anderhalve minuut aan elke zijde, op een ingeoliede en voorverwarmde grillpan. Zet het vuur niet te hoog anders verbranden de kruiden.
- Dresseer op een bordje wat rucola en in vier gesneden kerstomaten.
- Overgiet met een vinaigrette: ¼ sesamololie, ¼ zonnebloempitolie, ½ wijnazijn oude wijze. Kruid dit geheel met peper en zout.
- Leg de tonijn in reepjes op de sla, werk af met een toetje mayonaise gemengd met wasabi. Met wat wasabikorrels is het bordje helemaal af!



"LEUK FAMILIEMOMENT, ZO SAMEN DE KRUIDEN ONTPITTEN!"

Marc Moutschen - Directeur Vanhout Projects





GEDROOGDE GEZOUTEN VIS MET SCAMPI'S EN AARDAPPELEN



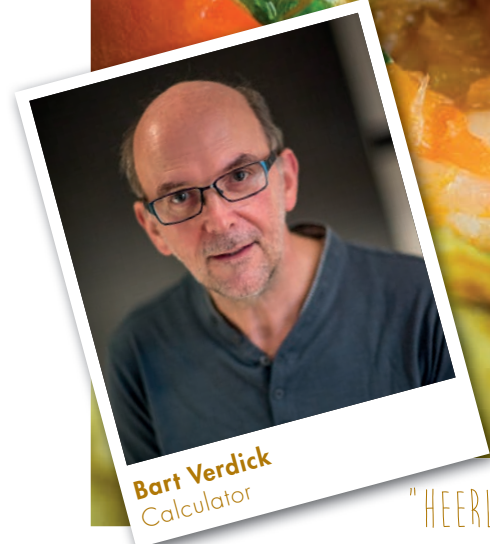
PORTIES
6 pers.

Ingrediënten

500 gr gedroogde gezouten kabeljauw (diepvries)	2 lente-uien	3 laurierbladeren
300 gr grote scampi's	2 teentjes look	2 bouillonblokjes
3 paprika's (rood, groen, geel)	3 wortelen	Olie
1 ui	4 tomaten	Tijmkruiden
	800 gr aardappelen	1 el tomatenpuree
	Pili-pili poeder	Peper en zout

Bereiding

- Kook tot 3 keer de vis (1 à 2 minuten per keer) en ververs telkens het water waarin je kookt.
- Laat de vis uitdruppen, verwijder de graten en bak deze even in een pan met olie (2 el). Leg de vis op een bord.
- Kruid de scampi's met peper en zout en bak even aan in dezelfde pan. Leg ze daarna bij de vis.
- Doe 1 el olie in de pan en bak de ui en de look even aan.
- Voeg nadien de wortelen, lente-ui, tomaten en de tomatenpuree toe. Kruid dit geheel met pili-pili naar wens en voeg de 3 laurierbladeren en de 2 bouillonblokjes toe.
- Laat dit op een zacht vuurtje stoven gedurende 3 à 5 minuten.
- In tussentijd kan je de aardappelen wassen en koken in de schil, zout voeg je toe naar smaak.
- In de pan met de groenten voeg je nu de scampi's en de vis toe. De paprika's als laatste.
- Laat al roerend alles garen, de vis verbrokkelt zich zo verder in stukjes.
- Giet nu de aardappelen af en laat ze afkoelen in de schil. Snij vervolgens elke aardappel in stukken en bak deze aan in een antiaanbakpan met een beetje bakboter. De aardappelen kruid je af met een snuifje tijm.



Bart Verdick
Calculator

"HEERLIJKE COMBINATIE VAN VERSCHILLENDE SMAKEN"

TRIO VAN STOEMP MET ROODBAARSFILET



Ingrediënten

3 soorten stoemp

Aardappelen
Waterkers
Worteltjes
Knolselder
Melk
Eieren en boter
Peper, zout en nootmuskaat

Vis

Roodbaarsfilets
(± 150g/persoon)
Viskruiden
Boter

Saus

2 zakjes Hollandaisesaus
of saus naar keuze maken

Bereiding

- Wat betreft de hoeveelheid aardappelen en groenten, kan je best zelf bepalen wat geschikt is. Dit is afhankelijk van de eters.
- Schil de worteltjes & knolselder en snij ze in kleine stukjes zodat ze vlot garen.
- Schil de aardappelen en snij deze ook niet te groot.
- Zet 1 kookpot op waarin je worteltjes en aardappelen samen kookt (wortelstoemp).
- Zet een andere kookpot op met de rest van de aardappelen (voor de waterkersstoemp en knolselderstoemp).
- Zet tenslotte 1 pot op het vuur waarin je de stukjes knolselder laat stoven in boter, dit tot dat de stukjes gaar genoeg zijn om te pletten.
- Was ondertussen de waterkers.
- Eens alles gaar is, kan je de 3 soorten stoemp beginnen maken.
- Plet telkens de groente samen met de geschikte hoeveelheid aardappelen.
- Voor de waterkersstoemp gebruik je best een mixer en hoef je geen melk, boter of eigeel toe te voegen.
- Voeg bij de andere 2 een beetje melk, een beetje boter en een eigeel toe voor de smeugheid.
- Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
- Terwijl je de 'stoempen' aan het afwerken bent, kan je aan de slag met de roodbaarsfilets: laat deze in een pan met boter goudbruin kleuren. Dit is redelijk snel klaar dus hoeft niet te lang op te staan.
- Verwarm ondertussen ook de Hollandaisesaus op een zacht vuurtje.
- Serveer de vis op een bord en leg er 3 torentjes stoemp naast.
- Giet een beetje saus over de vis en je bord is klaar!



Virginia De Mey
PR-verantwoordelijke

"HET LEUKE ERAAN IS DAT JE KAN SPELEN MET KLEUREN EN ZELF DE TRIO KAN SAMENSTELLEN!"

CHILI CON CARNE

ONDER EEN DEKENTJE



Ingrediënten

Kruiden

- 1 kl kurkuma
- 1 kl paprikapoeder
- Chilivlokken (naar smaak)
- 1 kl oregano
- 1 kl komijn

- Olijfolie
- 750 gr gemengd gehakt
- 2 blikken tomatenblokjes van 400 gr
- 500 ml bouillon (kip of ronds)
- 100 ml witte wijn
- 2 el tomatenconcentraat
- 400 gr rode kidneybonen
- 1 paprika (rood of geel)

- 100 gr pompoen
- 1 sjalot
- 1 teentje look
- 1 ei
- Bladerdeeg
- Peper en zout
- Maizena Express om in te dikken
- Zure room

Bereiding

- Snij de paprika, pompoen, sjalot en look fijn.
- Verhit de olijfolie in een pot met een dikke bodem op een matig vuur en doe de sjalot, look en kruiden erbij.
- Voeg het vlees toe wanneer de sjalot de olijfolie goed heeft opgenomen en bak dit lichtjes aan.
- Voeg de groenten toe en roer het geheel goed onder elkaar.
- Voeg de tomaten, tomatenpuree, bouillon en wijn toe en roer goed met een houten lepel.
- Laat het geheel ongeveer 20 à 30 minuten sudderen onder een deksel, roer af en toe even om.
- Verhit de oven tot 200 °C.
- Rol het bladerdeeg uit en neem 4 ronde ovenschaaltjes. Plaats deze omgekeerd op het bladerdeeg en snij 4 grote rondjes uit, groot genoeg om het kommetje helemaal te bedekken.
- Roer de chilisaus goed los en voeg Maizena Express toe om in te dikken indien nodig.
- Vul de kommetjes tot halverwege met de saus.
- Bestrijk het bladerdeeg met het opgeklopt ei en drapeer dit over de kommetjes, zorg ervoor dat er geen gaten zijn in het bladerdeegdakje!
- Zet het geheel 20 minuten in de oven tot het bladerdeeg mooi gerezen is.
- Serveer met zure room.

Tip: De saus kan je vooraf bereiden en invriezen en zo heb je steeds in een mum van tijd een heerlijk gerecht op tafel.



Tinne De Beckker - Administratief bediende Vanhout Facilities

"HARTVERWARMEND OP EEN KOUDE, NATTE HERFSTDAG"

ZELFGEMAAKT PIZZADEEG

(VOOR DUNNE PIZZA)



Ingrediënten

Deeg

200 gr gewone bloem
± 100 ml lauw water
waar je wat olijfolie in doet
Zout
± 7 gr verse gist

Beleg

Pesto
Rucola salade
Italiaanse Parma ham
Parmezaanse kaas
Balsamico crème
Kerstomaatjes

Bereiding

- Doe gist bij het lauw water en meng dit geheel.
- Voeg 2 à 3 kl zout bij de bloem en meng.
- Voeg nu de water-gistoplossing bij de bloem en meng goed met de handen.
- Kneed totdat het deeg niet meer plakt. Indien het te droog is, maak je je handen wat nat. Indien het te nat is, voeg je wat bloem toe.
- Hoe langer je kneedt, hoe luchtiger het deeg wordt. Dit deeg leg je op een bord met een propere keukenhanddoek erover.
- Laat dit zeker 2 uur rijzen.
- Verwarm de oven voor op 300 °C of zo hoog als de oven kan.
- Rol het deeg op bakpapier uit en leg het op een ovenplaat.
- Smeer met een kwast wat olijfolie op de randjes van het pizzadeeg.
- Beleg je pizza met ingrediënten naar keuze.
- Als je een dikke pizza verkiest, doe je alle ingrediënten dubbel en vooral eerst olijfolie op de bakplaat vooraleer de pizza erop te leggen (zonder bakpapier).
- Zet de pizza in de oven en laat bakken totdat je een krokante goudbruine korst krijgt.



Michaël Joris
Directie-afgevaardigde

"EEN EENVOUDIGE BASIS VOOR TALRIJKE CREATIES"

ZOT ZOET

Chocolademousse - Kelly Vermeiren	60
Churros met vanilledip - Alain Saillart	61
Trifle met brownie en aardbeien - Catherine Leysen	62
Macaronipap met een krokant korstje - Luc Mertens	63
Panna cotta met kokos, witte chocolade en rood fruit - Katrien Bruyninckx	64
Tiramisutaart - Carolien Van den Langenbergh	68
Sjoekes - Dorien Van den Bergh	70
Moelleux van chocolade met ijs en frambozen - Ine Vanherck	72
Italiaanse citroenkoekjes - Biscotti al limone Paul Van Rompaey	73
Speculaas - Tinne De Beckker	74





"OM DUIMEN EN VINGERS VAN AF TE LIKKEN!"

ZOT ZOET

CHOCOLADEMOUSSE



Kelly Vermeiren
Hulpboekhoudster



PORTIES
10 pers.

Ingrediënten

Chocolademousse

250 gr pure chocolade
100 ml room (40% vetgehalte)
3 eieren
50 gr kristalsuiker
½ liter room (40% vetgehalte)

Garnituur om af te werken

Rode vruchten
Chocolade garnituur
Munt
Chocolade koffiebonen

Chocolademousse

- Smelt de chocolade 'au bain marie' met 100 ml room.
- Klop ½ liter room voor de helft op.
- Scheid de eieren.
- Klop het eiwit tot sneeuw met 50 gr suiker.
- Wanneer de chocolade gesmolten is: haal deze uit de bain marie en meng de eidooiers eronder.
- Zet de pot waarin de gesmolten chocolade zit in koud water en roer het geheel koud.

Bereiding

- Voeg de half opgeklopte room aan de koude chocolade toe en meng de massa voorzichtig met een spatel. Doe hetzelfde met het opgeklopte eiwit.
- Giet de chocolademousse in glazen of potjes en laat in de koelkast opstijven.
- De mousse kan je afwerken naar keuze.

ZOT ZOET

CHURROS MET VANILLEDIP



PORTIES
10 pers.

Ingrediënten

Dip

2,5 dl room
2,5 dl melk
½ vanillestokje
50 gr suiker
5 eidooiers

Churros

200 gram tarwebloem
¼ liter water
1 snuifje zout
5 el neutrale, plantaardige olie
2 eieren

Bereiding

Vanilledip

- Klop de eidooiers met de suiker gedurende 5 minuten.
- Kook de room met de melk en de vanille.
- Voeg deze kokende massa voorzichtig bij de eidooiers en roer alles tesamen au bain marie totdat de saus gebonden is.

Churros

- Breng het water met een snuifje zout aan de kook.
- Doe er de olie en bloem bij en roer met een houten lepel (niet met een garde) tot een homogeen beslag en neem de pot van het vuur.
- Laat het beslag even afkoelen. Voeg daarna 2 eitjes bij het beslag en roer ze er snel door om te vermijden dat ze gaan garen.

- Vul een spuitzak met gekartelde kop met het beslag.
- Verwarm de frituurketel tot 180 °C. Hang de mand in de olie. Spuit nu stukjes van ± 10 cm (gebruik een schaar om ze te knippen en laat deze voorzichtig in de olie vallen).
- Het eenvoudigste is om een 'churros-partner' te vinden die, terwijl jij knijpt, zich bezighoudt met het knippen.
- Laat de worstjes een 5-tal minuten bakken en laat ze uitlekken op keukenpapier.
- Plaats de churros op een bord en besprenkel deze met poedersuiker (eventueel nog wat kaneel voor de liefhebbers). Plaats je kommetje met vanilledip erbij.



"CHURROS ALS ONTBIJT, NAGERECHT OF SNACK TUSSENDOR, ALTIJD LEKKER!"

Alain Saillart - ICT Manager

TRIFLE MET BROWNIE EN AARDBEIEN



PORTIES
10 pers.

Ingrediënten

2 eieren
100 gr suiker
30 gr maizena
420 ml melk
175 gr pure chocolade
2 bakjes aardbeien
1 bakje frambozen
500 g brownie
40 cl slagroom
verse munt

Bereiding

- Doe de eieren in een metalen kom. Voeg de suiker en de maizena toe en meng tot een glad geheel.
- Laat ondertussen in een steelpannetje de chocolade in de melk smelten op een laag vuur. Verhit nadien de chocolademelk op een hoger vuur totdat deze heet is, maar niet kookt.
- Voeg nu een derde van de chocolademelk al roerend toe aan het eimengsel. Voeg dit mengsel opnieuw toe aan de resterende chocolademelk en plaats opnieuw op het vuur.
- Blijf goed doorroeren tot je voelt dat het mengsel dikker wordt. Roer dan nog even door en haal de pan van het vuur.
- Schenk de inhoud van de pan in een schaal en dek af met vershoudfolie. Zorg ervoor dat de folie op de

pudding ligt. Laat een drietal uurtjes afkoelen in de koelkast.

- Wanneer de chocoladepudding voldoende is afgekoeld, kan de trifle worden samengesteld.
- Klop eerst de slagroom op en snij de aardbeien in kleine stukjes.
- Plaats daarna stukjes brownie op de bodem van een kom. Verdeel hierover een kleine hoeveelheid van de chocoladepudding.
- Doe hetzelfde met de aardbeien en frambozen en eindig met een kleine hoeveelheid van de slagroom. Herhaal deze handelingen totdat de verschillende ingrediënten zijn opgebruikt.
- Werk op het einde af met enkele blaadjes munt.



"EEN FEESTELIJK STUKJE NOSTALGISCH DESSERT VAN MIJN MOEDER!"



Luc Mertens
Dienst Nazorg Vanhout

ZOT ZOET

MACARONIPAP MET EEN KROKANT KORSTJE



PORTIES
6 pers.

Ingrediënten

250 gr macaroni
1 liter melk
1 zakje vanillepudding (+ 75 gr suiker)
2 el suiker
Zout
Paneermeel
Bakboter

Bereiding

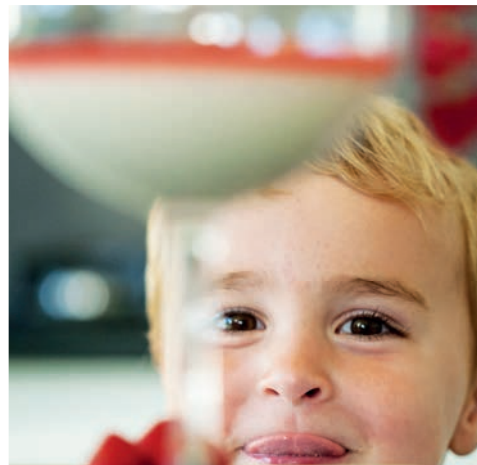
- Kook de macaroni gaar, giet af en overspoel voldoende met koud water.
- Maak de vanillepudding zoals omschreven op de verpakking maar gebruik 1 liter melk in plaats van 750 ml.
- Meng de pudding en macaroni en giet het in een ovenschotel.
- Leg hierover een laag van ± 5 mm paneermeel, vermengd met 2 el suiker en strooi hier een snuifje zout over.
- Beleg de schotel rijkelijk met klontjes bakboter.
- Zet de schotel in een voorverwarmde oven van 200 °C.
- De macaronipap is klaar als het korstje bruin en krokant naar je lacht!



"CHOCOLICIOUS!"

Catherine Leysen - Calculator





ZOT ZOET

PANNA COTTA MET KOKOS, WITTE CHOCOLADE EN ROOD FRUIT



PORTIES
4 pers.

Ingrediënten

Panna Cotta

250 ml room
300 ml kokosmelk
100 gr suiker

100 gr witte chocolade
1 vanillestokje
3 blaadjes gelatine

Aardbeien coulis

250 gr aardbeien
100 gr bloedsuiker
Een scheutje citroensap
(versgeperst)

Bereiding

Panna Cotta

- Week de gelatine in koud water.
- Breng 200 ml room, de kokosmelk, de suiker en het vanillestokje (doormidden gesneden en leeg geschraapt) aan de kook.
- Laat de witte chocolade smelten in dit warme mengsel.
- Breng ook de overige 50 ml room aan de kook en los de gelatine hierin op.
- Voeg alles samen, verwijder het vanillestokje en laat – af en toe roerend – afkoelen (te warm in potjes gieten veroorzaakt velvorming).
- Giet in potjes en laat enkele uren in de ijskast opstijven.

Aardbeien coulis

- Was de aardbeien en verwijder de kroontjes.
- Voeg alle ingrediënten samen en mix fijn.
- Zeef dit eventueel nog.

Garnituur

- Naar eigen smaak en goesting: aardbeien, frambozen, rode bessen, ...

Katrien Bruyninckx
Calculator

"DE EENVOUD ZELVE, MAAR TOCH OPVALLEND EN VERFIJND. IDEAAL OM MEE UIT TE PAKKEN !"



TIRAMISUTAART



PORTIES
6 pers.

Ingrediënten

± 15 gr gelatine	100 gr suiker
90 gr boter	500 gr mascarpone
Pakje Bastognekoekjes	Kopje sterke koffie
Pakje Boudoires	Amaretto
25 cl volle room (geen light room, dit heeft een te laag vetgehalte)	Cacaopoeder
	Springvorm 24 cm diameter
	Bakpapier

Bereiding

- Laat de gelatineblaadjes weken in een kommetje met koud water.
- Smelt de boter in een pannetje, maar laat deze niet kleuren.
- Verkruiemel de Bastognekoekjes met de blender. Hou ongeveer 60 gr van de verkruiemelde koekjes apart voor de afwerking. Voeg de gesmolten boter bij de rest van de koekjes en blend tot alles goed gemengd is.
- Leg een vel bakpapier (met dezelfde diameter van de springvorm) op de bodem van de springvorm.
- Spreid het Bastognemengsel gelijkmatig op het bakpapier en druk aan met je handen.
- Halveer de boudoires, dop ze in Amaretto en zet ze met de suikerkant tegen de rand van de springvorm. Zet de springvorm in de koelkast.
- Breng de koffie aan de kook in een ander pannetje en voeg een scheut Amaretto toe. Zet daarna het pannetje van het vuur, haal de gelatine uit het water en knijp deze uit. Voeg de gelatine toe aan de warme koffie en laat deze oplossen.
- Klop de suiker samen met de room tot slagroom.
- Voeg de mascarpone voorzichtig toe aan de slagroom. Wanneer dit voldoende gemengd is, voeg je de koffie met Amaretto en gelatine toe aan het mengsel.
- Haal de springvorm uit de koelkast en giet $\frac{2}{3}$ van het mengsel in de springvorm.
- Strooi de overige verkruiemelde Bastognekoekjes als een laag over het mengsel.
- Giet de rest van het mascarponemengsel in de springvorm.
- Laat de taart min. 4 uur opstijven in de koelkast.
- Werk af met cacaopoeder voor het serveren.

Tip: Voor een alcoholvrije versie, kan je amandelextract bij de koffie toevoegen in plaats van Amaretto. Wees hierbij voorzichtig met de hoeveelheid, enkele druppels is meer dan voldoende.



Carolien Van den Langenberg
Administratief bediende

"ALTIJD EEN TOPFAVORIET BIJ FAMILIEFEESTJES"



ZOT ZOET

SJOEKES



PORTIES
20 stuks

Ingrediënten

2,5 dl water	80 gr maizena
100 gr boter	135 gr vanillepuddingpoeder
½ lepel bloedsuiker	500 gr suiker
150 gr bloem	2 eieren
4 eieren	Melkchocolade
2 liter melk	Enkele lepels melk of room

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 220 °C.
- Breng het water, boter en bloedsuiker aan de kook. Meng de bloem hierdoor en roer goed.
- Blijf roeren tot je de geur van versgebakken koekjes ruikt. Haal van het vuur en meng er de eitjes onder.
- Leg bakpapier op een bakplaat.
- Doe het sjoekesdeeg in een spuitzak en spuit hoopjes op de bakplaat.
- Bak de sjoekes 20 à 25 min in de voorverwarmde oven.
- Wanneer de sjoekes uit de oven komen, kan je er met een vork in prikken, om de hete stoom eruit te laten.
- Meng voor de pudding de maizena, puddingpoeder, suiker en eieren met wat melk.
- Breng de overige melk aan de kook.
- Giet al roerend het puddingpoedermengsel bij de kokende melk en roer goed tot de pudding dik en glanzend is. Laat volledig afkoelen.
- Snij het hoedje van de sjoekes. Klop de afgekoelde pudding glad met een mixer. Vul de sjoekes met de pudding en leg het hoedje er terug op.
- Smelt chocolade met enkele lepels melk of room en strijk deze chocolade over de sjoekes.



Dorien Van den Bergh
Assistent Projectleider

"ELKE GELEGENHEID IS GOED OM EEN SJOEKE TE KUNNEN BAKKEN!"

MOELLEUX VAN CHOCOLADE MET IJS EN FRAMBOZEN



PORTIES
4 pers.

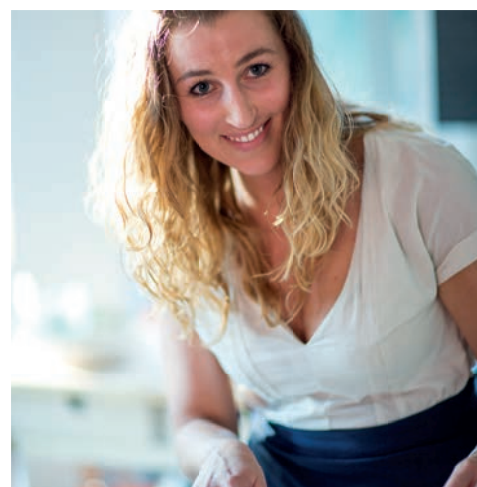
Ingrediënten

100 gr Belgische pure chocolade
110 gr boter
4 eieren
100 gr suiker
50 gr gezeefde patisseriebloem
Snuifje zout
Vanille-ijs
Vers rood fruit

- Smelt de chocolade samen met de boter op een zacht vuur.
- Meng twee volledige eieren en de dooiers van de twee overgebleven eieren met de suiker. Klop het mengsel los met een garde.
- Zeef de bloem erbovenop en klop met de garde tot je een glad, klontervrij beslag krijgt.
- Schenk het mengsel van gesmolten chocolade met boter bij het beslag. Roer er een snuifje zout onder.
- Giet het beslag in een spuitzak. Laat het een paar uur afkoelen en opstijven in de koelkast.
- Verwarm de oven voor tot 210 °C. Hou de bakplaat apart.
- Wrijf de binnenzijde van de serveringen in met een beetje boter en

Bereiding

- strooi er vervolgens bloem over.
- Plaats de ringen op de bakplaat, bij voorkeur op een vel bakpapier of een bakmatje.
- Snij de top van de spuitzak af. Vul elke ring voor $\frac{2}{3}$ met het chocoladebeslag.
- Bak de moelleux 8 (tot max. 10) minuten in de oven op 210 °C (de baktijd hangt af van het type oven).
- Plaats in het midden van een bord en schuif de metalen ring eraf. Zit het gebakje te vast? Gebruik een aardappelmesje om het voorzichtig los te snijden. Het hart van de moelleux moet vloeibaar zijn. Meteen serveren!
- Serveer de warme moelleux met een bol vanille-ijs en/of een beetje vers rood fruit.



"EEN HEMELS DESSERTJE BEVAT STEEDS: CHOCOLADE, CHOCOLADE EN CHOCOLADE"

Ine Vanherck - Projectontwikkelaar Vanhout Projects



"EEN RECEPT VAN DE ITALIAANSE 'MAMA PAULA'. GRAZIE PAULA!"

Paul Van Rompaey
Informaticus

ZOT ZOET

ITALIAANSE CITROENKOEKJES - BISCOTTI AL LIMONE



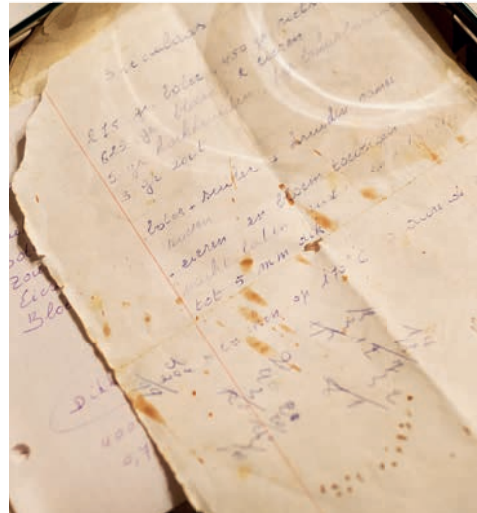
PORTIES
6 pers.

Ingrediënten

250 gr bloem (zelfrijzend)
100 gr boter
100 gr suiker
1 ei
 $\frac{1}{2}$ uitgeperste citroen
Zeste (indien gewenst)
1 zakje vanillesuiker

Bereiding

- Smelt de boter.
- Stort de bloem op het werkblad en maak een kuiltje in het midden.
- Doe de verschillende ingrediënten in het kuiltje (gesmolten boter, suiker, ei, citroensap en zeste, vanillesuiker).
- Meng van binnen naar buiten toe.
- Kneed tot een egaal mengsel.
- Rol uit tot een dikte van 2-3 mm.
- Steek vormpjes uit en leg ze op een bakpapier.
- Verwarm de oven tot 180 °C.
- Bak gedurende 12 minuten.
- Laat afkoelen en proef!



ZOT ZOET

SPECULAAS



PORTIES
20 stuks

Ingrediënten

250 gr bloem + extra voor het werkblad	1 kl speculaaskruiden (eventueel extra kaneel indien gewenst)
125 gr bruine suiker	1 el bakpoeder
1 ei	1 kl bicarbonaat
125 gr zachte boter	

Bereiding

- Meng alle ingrediënten in een keukenrobot.
 - Rol het deeg tot een bal en laat het een uurtje in de ijskast opstijven. Verwarm ondertussen de oven tot 180 °C.
 - Bestrooi het werkblad genereus met bloem en rol het deeg uit tot ± 1 cm dik. Steek er met een vorm figuurtjes uit.
 - Bekleed een bakplaat met bakpapier en schik de speculaasjes hier op.
 - Bak ongeveer 15 minuten.
- Tip:** baktijden kunnen verschillen van oven tot oven. Als je koekjes begint te ruiken, kan je best even checken.

Tinne De Beckker - Administratief bediende Vanhout Facilities

"HET FAMILIERECEPT VAN DE FAMILIE VAN HOUDT..."





COLOFON

Onze trouwe medewerkers onthullen hun favoriete gerecht.

Dorien Van den Bergh
Assistent Projectleider
Nancy Kriekemans
Facility Coördinator Vanhout Facilities

Luc Mertens
Dienst Nazorg Vanhout

Kelly Vermeiren
Hulpboekhoudster

Alain Saillart
ICT Manager

Joost Vanhole
Projectleider

Katrien Bruyninckx
Calculator

Marc Moutschen
Directeur Vanhout Projects

Catherine Leysen
Calculator

Ine Vanherck
Projectontwikkelaar Vanhout Projects

Jannes Van Rompaey
Jobstudent zomer 2016

Paul Van Rompaey
Informaticus

Carolien Van den Langenbergh
Administratief bediende

Anke Van Rompaey
Klantenbegeleiding

Tinne De Beckker
Administratief bediende Vanhout Facilities

Virginie De Mey
PR-verantwoordelijke

Bart Verdick
Calculator

Michaël Joris
Directie-afgevaardigde

Fotografie

Michaël Joris en Stefan Vleugels

Vormgeving, typografie en opmaak

Vandekerckhove&Devos

V.U.

Vanhout nv, Lammerdries 12,
B-2440 Geel
Tel. +32 (0)14 25 16 11
RPR Turnhout
BTW BE 0439 714 361
info@vanhout.be

www.vanhout.be

Oplage

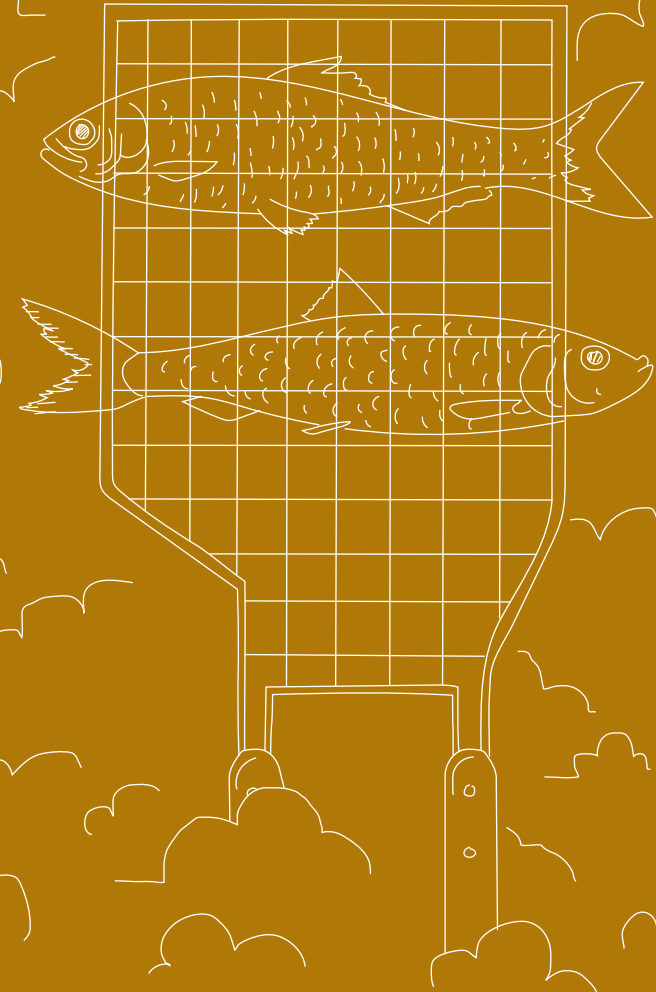
1.200 ex.

December 2016

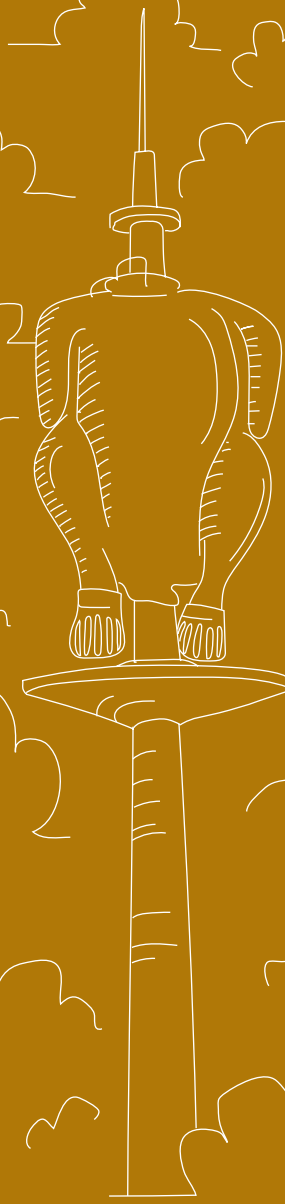
Niets uit deze uitgave mag worden vermenigvuldigd en/of openbaar gemaakt worden door middel van druk, fotografie of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande toestemming van de verantwoordelijke uitgever. De uitgever kan op geen enkele wijze aansprakelijk worden gesteld voor eventueel ondervonden schade voortvloeiend uit fouten en/of onvolledigheden in de inhoud van dit boek. Alle rechten voorbehouden.







IMEC
LEUVEN



WATER-EN ANTENNETOREN
MECHELEN



LAAT HET U SMAKEN...

En, is ie er al? - Het is een vraag die we heel vaak te horen krijgen. Want van onze opdrachtgevers tot sympathisanten, ons kookboek is uitgegroeid tot een gesmaakt hebbeding. Daar worden wij bij Vanhout natuurlijk vrolijk van. En nog hongeriger dan voorheen! Dus kropen we opnieuw in de pen en achter het fornuis en bundelden we alle ingrediënten voor een onvergetelijke avond. Want eten doet genieten. Kortom, vrienden-Bourgondiërs: dek de tafel, schik de glazen, want hier is ie dan. Smakelijk!

ALS VANHOUT'S

