



K

KEN

OP

NIVEAU







### Lekkers en leute à volonté

Koken als Vanhout's werkt aanstekelijk.

Medewerkers, klanten, partners en vrienden-levensgenieters vonden het steeds heerlijk om in samenhang in de potten te roeren en aansluitend te tafelen en te klinken.

Daarom gingen we dit jaar nog een stapje verder.

Met nóg meer mensen rond de tafel, op nóg leukere locaties.

Van diep in de bossen tot hoog boven onze hoofdstad, we serveerden leute en lekkers à volonté.

En daar laten we u graag van meeproeven in dit boek.

De recepten zijn veelal eenvoudig - en dus een aanrader voor wie wil koken voor grote groepen -, maar niettemin: héérlijk.

We hopen dat ze ook mogen bijdragen tot uw tafel- en familievreugde.

Welkom in het vijfde kookboek van Vanhout,  
laat het smaken.

# Waar zijn de jaloeziekruiden?

## ROOFTOP BBQ

Het Atomium ooit al eens mee aan tafel zien schuiven?

Op onze rooftop BBQ gebeurde het. Voor we het wisten zat ze daar, met al haar bollen aan de kop van de tafel. En wij maar druk met jaloeziekruiden strooien voor de rest van Brussel, vanop dit herbestemmingsproject The Cosmopolitan van Besix Red. Net nadat deze oude polikliniek uit de jaren 60 gestript werd en net voor onze ploegen er drie extra verdiepingen bovenop zouden zetten, zagen wij onze kans schoon voor een gedroomde BBQ-stunt. Zij die geen hoogtevrees maar wel honger hadden, schoven aan op meer dan 50 meter hoogte en lieten het smaken. Onwezenlijk smaken.

Werfteam The Cosmopolitan achter het fornuis:

Ruth Willekens, Joost Vanhole, Wim Vekemens, Zeger Nys, Björn Van den Boer, Stijn Cautreels en Spaanse stagiaire Louisa.





## ASPERGES IN EEN JASJE VAN SERRANOHAM

— VOOR 6 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 12 verse witte asperges
- 12 verse groene asperges
- 24 sneetjes serranoham
- Peper
- Olijfolie

### BEREIDING

Wikkel de asperges in de ham.

Smeer de omwikkelde asperges in met olijfolie en bestrooi ze met wat peper.

Laat ze bakken op de BBQ tot ze beetbaar zijn.

Smakelijk!



## BRUSCHETTA

— VOOR 4 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 1 stokbrood
- 4 tomaten
- Verse basilicum (ca 15 gr)
- Peper en grof zeezout
- Olijfolie
- Look (1 à 2 grote tenen)

### BEREIDING

Snij de tomaat in blokjes en scheur de blaadjes basilicum.

Meng de tomaten, de basilicum en een scheutje olijfolie onder elkaar.

Kruid met peper en zout en zet in de koelkast.

Snij het stokbrood in schijfjes en snij de tenen look doormidden.

Wrijf de look over de schijfjes stokbrood en besprenkel deze met enkele druppels olijfolie.

Leg ze op de BBQ tot ze lekker krokant zijn.

Verdeel de tomatenblokjes over de schijfjes geroosterd brood en serveer.



## KIP MET KOMIJN EN CITROEN

— VOOR 6 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 6 kippenpillons/bouten of dergelijke
- Komijn
- Peper en zout
- Olijfolie
- Citroen

### BEREIDING

Schik de kip in een ovenschaal.

Kruid met komijn, peper en zout naar smaak.

Zorg dat alle zijden van de kip goed gekruid zijn.

Snij de citroen in schijfjes en schik deze tussen de kip.

Besprenkel rijkelijk met olijfolie.

Plaats de ovenschaal ca 20 min. in een voorverwarmde oven van 160 °C.

Schep af en toe het braadvocht over de kip.

Dek de schaal af, laat afkoelen en bewaar in de koelkast.

Voor het serveren, grill de kip af op de barbecue.



## KIP MET GEROOKT PAPRIKAPOEDER

— VOOR 6 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 6 kippenpillons/bouten of dergelijke
- Gerookt paprikapoeder (naar smaak zoet of pikant)
- Peper en zout
- Olijfolie

### BEREIDING

Schik de kip in een ovenschaal.

Kruid met gerookt paprikapoeder, peper en zout naar smaak.

Zorg dat alle zijden van de kip goed gekruid zijn.

Besprenkel rijkelijk met olijfolie.

Plaats de ovenschaal ca 20 min. in een voorverwarmde oven van 160 °C.

Schep af en toe het braadvocht over de kip.

Dek de schaal af, laat afkoelen en bewaar in de koelkast.

Voor het serveren, grill de kip af op de barbecue.







## GAZPACHO

— VOOR 6 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 2 kg tomaten
- 1 groene paprika
- 1 komkommer
- 2 teentjes look
- 1 snee wit brood
- 100 ml olijfolie
- 1 el xeresazijn
- 1 tl zout

### BEREIDING

Snij de tomaten, paprika en komkommer in stukken.

Gooi deze stukken in een blender en laat deze draaien tot een soepje.

Voeg de look, het brood, de olijfolie, de azijn en het zout toe.

Laat het geheel nog even in de blender draaien tot alles volledig liquide is.

Laat de soep voor het opdienen nog een aantal uur afkoelen in de koelkast.



## TOAST MET TAPENADE VAN ZWARTE OLIVEN

— VOOR 4 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 1 stokbrood
- 400 gr ontpitte zwarte olijven (als variant kan dit ook met groene)
- 2 teentjes look
- 2 à 4 ansjovisfilets in olie (uitgelekt)
- 2 el kappertjes (afgespoeld en uitgelekt)
- 2 tl gehakte tijm
- 2 tl dijonmosterd
- 1 el citroensap
- ca 60 ml olijfolie

### BEREIDING

Mix alle ingrediënten (m.u.v. het brood) in een blender of mix ze fijn tot een smeuge pasta.

Snij het stokbrood in schijfjes, besprenkel met enkele druppels olijfolie en leg ze op de BBQ tot ze lekker krokant zijn.

Smeer de tapenade op de stukjes brood en serveer.

**Tip:** voor de liefhebber kan er nog een scheut cognac bij.



## STOKJES MET PULPO EN CHORIZO

— VOOR 4 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- Pulpo (inktvis)
- Chorizo
- Stokjes (houten stokjes een tijd laten weken in water om verbranding op BBQ tegen te gaan)

### BEREIDING

Kuis de pulpo en snij deze in hapklare stukken.

Snij ook de chorizo in hapklare stukken.

Prik de porties pulpo en chorizo afwisselend op een metalen of houten spies.

Laat dit even grillen op de BBQ (kan ook in de oven) en smullen maar!



## ZOMERSE COUSCOUS

— VOOR 8 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 3 zakjes couscous
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 3 stengels bleekselderij

### BEREIDING

Snij de paprika en selder in heel fijne blokjes.

Laat de couscous zwellen in kokend water.

Meng de couscous met de groenten en garneer met wat grof gesnipperde selderblaadjes.

Laat afkoelen in de koelkast.



## YOGHURTTAART MET SEIZOENSVRUCHTEN

— VOOR 8 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 500 gr echte Griekse yoghurt, bij voorkeur volle (niet die met 0% vet)
- 500 gr mascarpone
- Witte suiker
- Rode vruchten naar keuze: aardbeien, braambessen, blauwe bessen, frambozen,... (diepvriesfruit kan ook, maar dan goed laten uitlekken)
- Verse munt

### BEREIDING

Meng de Griekse yoghurt en de mascarpone in een mengkom.

Voeg in kleine hoeveelheden de suiker toe (max. 5 eetlepels in begin) tot het zoet genoeg is.

Neem een grote glazen kom en start met een laag yoghurtmengsel, gevolgd door een laag fruit.

Voeg hierop terug een laag yoghurtmengsel toe, gevolgd door fruit, en herhaal dit tot de kom vol is.

Werk de bovenste laag af met fruit en enkele muntblaadjes.

**Tip:** je kan dit ook maken in kleine glazen dessertkommetjes.

Ook kan je bruine suiker rechtstreeks op het fruit strooien. Het yoghurtmengsel moet dan weinig of niet gezoet worden. Dit geeft een mooi laagjeseffect!



# Zomerdiner met zwembad

## À L'ITALIENNE

Mogen wij serveren: een Italiaans menu op een bedje van buitengewone collegialiteit. Want een feesthuis zoals dat van Jos Kempen is natuurlijk een prachtig decor om te kokkerellen, maar het wordt nog mooier als je weet dat Jos eigenlijk een oud-medewerker is van Vanhout (en vandaag trouwens nog steeds voorzitter is). Net zoals Luc Wvynants, die ook van de partij was, is hun enthousiasme en engagement naar de oud-collega's toe van ongekende schoonheid. Klinkt in onze oren als voldoende reden voor een toast en een frisse duik ... in de prosecco.

### Team voorcalculatie achter het fornuis:

Tom Camps, Marijke Vanderstraeten, Catherine Leysen, Jac Thijssen, Erwin Peeters,  
Niels Verboven, Katrien Bruyninckx, Bart Verdick, Bert Knaeps.





## TOAST MET ITALIAANSE TONIJSALADE

— VOOR 4 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- Brood om te toasten
- Kappertjes
- Verse basilicum
- 80 gr tonijn uit blik
- 125 gr mascarpone
- 2 el zongedroogde tomaten
- 1 mespuntje oregano
- Peper en zout
- Eventueel enkele blaadjes rucola om af te werken

### BEREIDING

Meng de mascarpone met de uitgelekte en fijngeplette tonijn.

Snij de zongedroogde tomaten en een handvol basilicum goed fijn en meng onder de mascarpone met tonijn.

Kruid met peper, zout en oregano en laat afkoelen in de koelkast.

Toast het brood en besmeer deze met de tonijnsla.

Werk af met kappertjes en basilicum of rucola.





## TOMAAT BASILICUM SALADE

— VOOR 4 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 7 dikke plakken brood
- 80 gr rucola
- 5 tomaten, in dikke plakken gesneden
- 1 zakje mozzarella (kleine bolletjes)
- 2 el fijngehakte, ontpitte olijven
- 2 el basilicum, in reepjes gesneden
- 2 el olijfolie
- 2 el rode wijnazijn
- 1 scheut honing

### BEREIDING

Scheur het brood en besprenkel met olijfolie.

Bak dit in een voorverwarmde oven van 200 °C.

Verdeel de rucola over de borden en leg er tomaten, de mozzarella, olijven, basilicum en croutons op.

Maak een mengsel van de olijfolie, azijn en honing en lepel dit over de salade.



## VERSE GROENE PESTO

— VOOR 4 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 1,5 dl olijfolie
- 80 gr parmezaanse kaas
- 60 gr pijnboompitten
- 1 plantje verse basilicum
- 1 teentje look (indien gewenst)
- Peper en zout

### BEREIDING

Rooster de pijnboompitten (let op dat ze niet aanbranden).

Doe de pijnboompitten, basilicum, parmezaan, olijfolie en de look in een blender.

Voeg peper en zout naar smaak toe en mix tot een gladde massa.





## ITALIAANS GEBAKKEN KIP

— VOOR 4 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 4 kipfilets
- 8 plakken parmezaan
- 12 sneden prosciutto
- Groene pesto  
Zie pag. 27

### BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Smeer de pesto op de kipfilet, bedek met parmezaan en verpak dit in prosciutto.

Leg de kip op een bakplaat of in een ovenschaal en bak tot de kip gaar is (ongeveer 20 min., afhankelijk van de dikte).





## TIRAMISU MILKSHAKE

— VOOR 2 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 4 bollen vanille ijs
- 125 ml iced coffee
- 2 el mascarpone
- 2 lange vingers

### INGREDIENTEN AFWERKING

- Slagroom
- Chocoladesiroop
- Cacaopoeder
- 4 lange vingers

### BEREIDING

Mix het ijs samen met de iced coffee, de mascarpone en de lange vingers in een blender of met een staafmixer.

Verdeel de milkshake over 2 glazen en werk af met slagroom, chocoladesiroop, cacaopoeder en de lange vingers.

Supersnel en superlekker!!!



# Una Paella Blanca

## EVIVA ESPAÑA

Zo net voor de zomer is ze daar: de vakantiestemming.

En als wij dan toch nog niet naar Spanje kunnen,  
dat Spanje dan al maar even tot bij ons komt.

Zo geschiedde. In de tuin van Vanhout leefde het team van Vanhout Facilites zich uit.

Een Valenciaanse paella (met kip én konijn) in de ene hand, een cava-sangria  
als origineel aperitiefje in de andere. En dan nog even wachten tot de  
nieuwsgierige collega's letterlijk komen pottenkijken en meegenieten. Salud...

Vanhout Facilites achter het fornuis:

Jeroen De Kimpe, Elke Janssens, Nancy Kriekemans, Paul Boelens, Conny Maes,  
Marc Hurley, Luc Mertens en Frank Cuppens.





## CAVA-SANGRIA

— VOOR 8 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 2 perziken
- 1 sinaasappel
- Enkele stukjes rijpe meloen (cavaillon)
- Enkele stukjes ananas
- 1 handje aardbeien
- Flink wat rood fruit (frambozen, bos- en aalbessen)
- 1 fles Cava Brut
- Eventueel wat Licor 43

### BENODIGDHEDEN

- Je grootste wijnglazen
- Een grote karaf
- Voor de afwerking: ijsblokjes en enkele blaadjes munt

### BEREIDING

Was het fruit goed.

Snij de sinaasappel, perziken (ontveld), de meloen en de ananas in stukjes en snij de aardbeien in kwartjes.

Neem de kan en vul die met het fruit.

Voeg wat sinaas- of pompelmoessap toe (vooral om de verkleuring van het fruit tegen te gaan) en laat dit een uur in de koelkast staan zodat

het goed koud kan worden.

Voor diegenen die het wat straffer wensen, kan je er voorzichtig wat Licor 43 doorroeren (je wil niet dat je fruit gaat brokkelen).

Vul aan met de ijskoude Cava Brut en voeg tenslotte wat ijsblokjes toe zodat de sangria lekker koud blijft.

Schenk de sangria in de wijnglazen en garneer met een blaadje munt.



## CARPACCIO EN GEBAKKEN ASPERGES

— VOOR 4 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

Voor de carpaccio:

- ½ kg malse steak
- 2 à 3 asperges/pers.
- Roomboter
- Peper en zout

Voor de mosterdroomsaus:

- 2 el boter
- 2 el bloem
- 500 ml volle culinaire room
- 1 el mosterd
- 1 of 2 pakjes Knorr Salad Mix

### BEREIDING

Schil de asperges en snij de uiteinden af. Verdeel de asperges in stukjes van ± 5 cm.

Verhit de boter in een pan en voeg de asperges met een snuifje peper en zout toe tot ze na ongeveer 10 min. knapperig beetbaar gebakken zijn.

Roerbak de asperges zodat ze niet aanbranden.

Haal de steak 20 minuutjes op voorhand uit de koelkast, kruid met peper en zout en leg hem in een pan met hete gesmolten boter.

Bak de steak zodat hij volledig rondom een mooi korstje heeft, maar van binnen nog rood en sappig is. Snij in dunne plakjes met een zéér scherp mes.

Smelt de boter in een steelpan, roer er de bloem door en laat de bloem heel zacht pruttelen, maar niet kleuren.

Schenk er, onder goed roeren met een garde, een deel van de room bij.

Laat dit glad binden en breng het aan de kook. Roer de mosterd door de saus en voeg de rest van de room toe tot je de juiste consistentie hebt. Breng op smaak met de slamix.

Serveer met wat frisse groentjes (fijne sla, rucola, kerstomaatjes, een blaadje basilicum, ...) en overgiet de asperges en carpaccio met enkele streepjes saus.







## PAELLA VALENCIANA

— VOOR 8 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 8 kippenboutjes
- 8 konijnenbouten
- 2 tenen geperste knoflook
- 1 fijngesnipperde ui
- 2 ontvelde en fijngesneden tomaten
- 1 blik gehakte tomaten
- 500 gr groene boontjes
- 400 gr paellarijst
- Enkele takjes rozemarijn
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl Colorante Alimentario
- Saffraandraadjes
- Een flinke scheut olijfolie
- 2 L kippenbouillon (2 blokjes per L water)
- Eventueel partjes citroen als garnituur

### BEREIDING

Verhit de olijfolie in de paellapan.

Bestrooi de kip en het konijn met zout en bak dit goudbruin (ongeveer 15 min.). Dit is belangrijk voor de smaak van de paella!

Voeg de knoflook en de ui toe. Als deze begint te geuren voeg je het paprikapoeder, de saffraan en de colorante toe.

Roer alles snel onder elkaar. Voeg de verse tomaten en de bliktomaten toe.

Stoof 5 min. tot het vocht verdampt is.

Voeg de bonen en de helft van de bouillon toe. Laat 15 min. sudderen.

Voeg de rijst en de takjes rozemarijn toe.

Voeg eventueel nog een snuifje zout toe en giet bouillon bij tot de paellarijst helemaal onder staat.

Kook het geheel zonder te roeren (10 min. op een hoog vuur). Zet het vuur laag en laat alles nog 20 min. sudderen.

Controleer of de rijst bijna gaar is. Als hij nog te hard is, voeg dan nog wat bouillon toe en kook nog een paar min.

Zet het vuur uit, dek de paella af en laat nog 5 min. rusten.





## TIRAMISU MET SPECULAAS

— VOOR 8 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 500 gr mascarpone
- 150 gr fijne kristalsuiker
- 4 eigelen
- 3 eiwitten
- 2 tassen espressokoffie
- 2 el cacao-poeder
- Licor 43
- Speculaaskoekjes

### BEREIDING

Zet 2 tassen espressokoffie.

Voeg Licor 43 toe naar smaak en laat even afkoelen.

Meng de mascarpone, de eigelen en de suiker met een keukenrobot.

Klop de eiwitten tot een luchtige massa en meng het voorzichtig met een spatel onder het mascarpone-mengsel.

Neem een schotel en bedek de bodem met een dun laagje mascarpone-mengsel.

Dop enkel de onderkant van de speculaaskoekjes in de koffie en leg een laag over de mascarpone.

Breng afwisselend een laag mascarpone en een laag speculaaskoekjes aan en eindig met een laag mascarpone.

Zet de schotel voor een nachtje in de koelkast.

Voor het opdienen strooi je met een zeefje nog een fijn laagje cacao-poeder over de mascarpone.

**Tip:** in plaats van Licor 43 kan je ook een zestal lepels Amaretto in de espresso doen.



# De tapastafel

## HET HAPJE IN DE HOOFDROL

Komt een collega bij Vanhout vertellen dat ie net een nieuwe keuken heeft, dan lezen wij dat als een uitnodiging om te komen kokkerellen. Sorry, het is sterker dan onszelf. Onlangs speelde dit tafereel zich nog af op de boekhoudkundige dienst. Vijf minuten later stond de Spaanse avond in de nieuwe keuken al op de planning. En het team ging all the way: van patatas bravas over albondigas tot crema catalana. Buen provecho!

### Onze boekhouding achter het fornuis:

Ronny Eijckmans, Rina Steenhoudt, Benjamin Van Tilborgh, Kelly Vermeiren, Paul Van Cantfort, Sandra Houtmeyers, Piet Gevers, Inge Gevers en Maggie Mertens.







## SPAANSE MOSSELEN MET CHORIZO

— VOOR 2 À 3 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 2 kg gekuiste mosselen
- 80 gr chorizo
- 400 gr tomatenblokjes
- 2 à 3 verse tomaten
- 3 stengels bleekselderij
- 1 ui
- 100 ml wijn (wit of rood)
- Klein snuifje chilipoeder
- Verse peterselie
- 1 citroen

### BEREIDING

Snij de chorizo in stukjes en bak deze zonder olie of boter in een mosselpan of grote kookpot.

Snipper de ui en snij de bleekselderij in kleine stukjes.

Voeg deze toe aan de pan en bak 2 minuutjes mee.

Voeg de tomatenblokjes, een klein snuifje chilipoeder en de wijn toe.

Snij de tomaten in grove stukken en voeg ook toe aan de saus.

Zet het vuur middelhoog en voeg de mosselen toe.

Leg het deksel op de pan en laat de mosselen 5 à 7 min. koken (het deksel niet optillen om te kijken).

Als de mosselen daarna mooi openstaan, knijp je een halve citroen uit boven de mosselen.

Snij de andere helft van de citroen in schijfjes.

Bestrooi de mosselen met grof gesnipperde peterselie en garneer met een schijfje citroen.

Serveer de Spaanse mosselen met stokbrood of verse frieten.





## PATATAS BRAVAS MET TOMATENSAUS EN AÏOLI

— VOOR 4 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

#### Voor de aardappelen:

- Circa 800 gr aardappelen (geschikt om te frituren)
- 1 tl zeezout
- 1 tl paprikapoeder
- ½ tl kaneelpoeder
- 2 takjes fijngehakte verse rozemarijn (alleen de blaadjes)

#### Voor de aioli (knoflookmayonaise):

- Mayonaise
- 1 à 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 10 steeltjes bieslook, fijngehakt
- Paprikapoeder
- Peper en zout

#### Voor de tomatensaus:

- Olijfolie
- 1 ui, gepeld en fijn gesnipperd
- 4 tenen knoflook, gepeld en in dunne plakjes gesneden
- 3 verse rode pepers, zonder zaadjes en grof gehakt
- 1 wortel, geschild en fijngehakt
- 1 blik van 400 gr gehakte tomaten
- 1 el sherryazijn
- Een paar takjes verse tijm, alleen de blaadjes
- Zwarte peper en zeezout



### BEREIDING

#### Voor de aardappelen:

Verwarm de olie in een pan of friteuse tot 140 °C.

Schil de aardappelen en snij deze in hapklare stukken.

Bak de aardappelen 5 min. voor in de olie en laat ze vervolgens helemaal afkoelen.

Ondertussen verwarm je de olie tot 180 °C.

Bak de aardappelen zodra ze helemaal afgekoeld zijn in 2 à 3 min. goudbruin en knapperig.

Breng de aardappelen op smaak door ze te mengen met een mix van het zout, paprikapoeder, kaneelpoeder en rozemarijn.

#### Voor de aioli:

Meng een aantal eetlepels mayonaise met de knoflook, de bieslook, een snufje paprikapoeder, peper en zout.

**Let op:** als je de saus maakt, proef je de knoflook misschien nog niet zo goed, maar dit trekt in de mayonaise zodra je die even laat staan. Pas dus op dat je niet teveel knoflook gebruikt.

#### Voor de tomatensaus:

Zet een pan op een laag vuur en begin met de tomatensaus.

Doe een scheut olijfolie in de pan en bak de ui en knoflook aan tot deze zacht maar niet verkleurd zijn.

Doe er de peper, wortel en tijmblaadjes bij en stoof nog 5 min. verder aan.

Doe er dan het blik gehakte tomaten, de sherryazijn en een flinke snuf zout en peper bij en breng het mengsel aan de kook.

Draai het vuur lager en laat het 15 min. zachtjes pruttelen tot de worteltjes zacht zijn en de saus mooi dik is.





## ALBONDIGAS

— VOOR 4 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 500 gr gemengd gehakt
- 1 ei
- 4 el paneermeel
- 2 teentjes knoflook, fijngemaakt
- ½ ui, fijngesnippert
- ½ tl komijnpoeder
- 1 kl oregano, gedroogd
- 2 el bladpeterselie, fijngemaakt
- 1 el bloem
- Olijfolie
- Bieslook
- Peper en zout

### BEREIDING

Meng het gehakt met het ei en het paneermeel. Doe er de knoflook, de ui, de komijn, de oregano en de peterselie bij.

Kneed goed door en kruid eventueel bij met peper en zout.

Maak nootgrote balletjes en laat deze 30 min. rusten in de koelkast. Haal ze nadien lichtjes door de bloem en bak ze goudbruin in olijfolie.

Fruit de uisnippers glazig in een beetje olijfolie. Voeg er de paprika en wortel bij en laat deze kort meebakken.

Voor de saus:

- ½ ui, fijngesnippert
- 1 rode paprika, in blokjes
- 1 wortel, in schijfjes
- 400 gr tomaten, ontveld en in blokjes
- 100 ml witte wijn
- 200 ml kippenbouillon
- 2 blaadjes laurier
- 1 kl pimentpoeder
- Olijfolie

Blus met de wijn en laat 1 min. inkoken.

Voeg er de kippenbouillon en de tomaatblokjes aan toe. Kruid met pimentpoeder, peper en eventueel een beetje zout.

Laat 30 min. sudderen met het deksel op de pot.

Verdeel de balletjes over kleine diepe bordjes. Lepel er wat hete saus bij en werk af met gehakte bieslook. Serveer goed heet.





## TEMPURA VAN GARNALEN EN GROENTEN

— VOOR 4 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 20 scampi's
- 3 wortels
- ½ broccoli
- 1 chilipeper
- 1 cm gember
- 8 oesterzwammen
- 1 lente-ui
- 2 eidooiers
- 200 gr bloem
- 2 el sojasaus
- 4 dl ijswater
- 8 el water

### BEREIDING

Schil de wortels en snij ze in reepjes. Verdeel de broccoli in roosjes.

Borstel de oesterzwammen schoon en snij ze in plakjes.

Pel de scampi's en verwijder het darmkanaal.

Roer een dipsausje van de sojasaus, 8 eetlepels water, de geraspte gember, het gesnipperde lente-uitje en het gesnipperde chilipepertje (zonder de zaadjes).

Beslag: klop 2 eidooiers op met 4 dl ijswater. Doe er 200 gr bloem bij.

Dompel de scampi's en de groenten in het beslag.

Frituur in porties op 170 °C gedurende ongeveer 1 minuut.

Dien warm op met het dipsausje.





## TORTILLA

— VOOR 4 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 4 à 5 aardappelen
- 1 ui
- 4 à 5 eitjes
- Veel olijfolie
- Zout
- Eventueel spekblokjes, chorizo, ...

### BEREIDING

Neem 1 grote pan en 1 kleinere pan.

Snij de aardappelen en ui in fijne schijfjes met behulp van een mandoline.

Doe veel olie in de grote pan en laat de schijfjes aardappelen en ui helemaal (spijs)gaar worden op een laag vuurtje tot je ze in kleine brokjes kan duwen (het neemt wat tijd in beslag, maar het is wel belangrijk dat ze niet bruin worden).

Als de aardappelen gaar zijn, klop je in een aparte kom de eitjes met wat zout op tot een schuimig mengsel.

Meng de aardappelen en ui (en eventueel andere ingrediënten) onder de eieren en bak dit onmiddellijk in een kleinere pan (met olijfolie).

Bak de tortilla af op een laag vuurtje tot een mooie goudbruine kleur. Draai voorzichtig om en bak de andere kant.

De tortilla kan zowel koud als warm gegeten worden.



## SPAANSE GAZPACHO

— VOOR 4 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 250 gr oud wit brood
- 4 à 6 tomaten (eventueel gepeld)
- 1 zoete puntpaprika (eventueel gegrild)
- 1 kleine komkommer
- 1 teentje knoflook
- 1 dl olijfolie
- 1 el rode wijnazijn
- Peper en zout

Voor de garnering:

- Stukjes paprika, komkommer, lente-ui of rode ui, gekookt ei, tomaat en verse tuinkruiden

### BEREIDING

Doe het brood in een kom, giet er 1 dl water over en laat 10 min. weken.

Snij de tomaten, paprika en komkommer in stukken. Doe dit samen met de knoflook bij het brood.

Schenk de olijfolie en azijn erbij en hak alles met een staafmixer of een blender tot een dikke soep.

Voeg wat water toe tot de soep de gewenste dikte heeft en breng op smaak met peper en zout.

Zet de gazpacho afgedekt in de koelkast tot deze goed koud is.

Verdeel de soep over 4 kommen, sprenkel er nog wat olijfolie over en werk af met de garnering.



## CROSTINI CAPRESE

— VOOR 4 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 8 stuks dik gesneden zuurdeegbrood
- 1 avocado, dun gesneden
- 250 gr gehalveerde cherrytomaten
- 100 gr mozzarella balletjes
- ½ kopje basilicumbladeren
- Knoflook
- Olijfolie
- Balsamico glazuur

### BEREIDING

Verwarm de oven voor op medium hitte.

Leg de broodsleden op een bakplaat en bedruip deze met olijfolie.

Plaats dit in de oven en grill tot ze knapperig en goudgekleurd zijn.

Beleg de broodsleden met de helft van de basilicumbladeren, de avocado-schijfjes, de tomatenhelften en de mozzarella.

Kruid naar smaak met peper en zout en plaats nog eens 3 à 5 min. in de oven, tot de tomaten gegrild zijn en de kaas gesmolten is.

Hak de overige basilicumbladeren fijn en strooi deze over de crostini.

Besprenkel met balsamico glazuur en serveer ...



## CREMA CATALANA

— VOOR 4 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 6 eierdooiers
- 5 dl volle melk
- 12 cl room
- 100 gr fijne kristalsuiker
- 2 grote eetlepels maizena

- 1 kaneelstokje
- 1 vanillestokje
- 1 sinaasappel
- Bruine suiker

### BEREIDING

Breng de melk en de room samen zachtjes aan de kook. Doe hierbij het stokje kaneel, de zaadjes van het vanillestokje (en het stokje zelf) en de schil van de sinaasappel (met een dunschiller kan je dit er heel gemakkelijk afhalen).

Terwijl dit mengsel zachtjes opwarmt doe je de eierdooiers in een grote kom en meng je dit met de suiker en de maizena.

Als de melk begint te koken is het tijd om dit in de kom met het eiermengsel te gieten. Zet een zeef boven de kom zodat de kaneel, het vanillestokje en de sinaasappelschillen er niet meer bij zitten. Roer eventjes in de kom en giet het mengsel dan terug over in de kookpot.

Laat dit kort koken terwijl je goed roert. De maizena zal voor binding zorgen zodat je mengsel de dikte krijgt van pudding.

Giet de Crema Catalana in potjes en laat dit 2 uur opstijven in de koelkast.

Meng wat bruine suiker met kristalsuiker en bestrooi de Crema Catalana met een dun laagje van de gemengde suiker. Karameliseer dit laagje met een keukenbunsenbrander. Zorg ervoor dat je niet te lang op 1 plaats blijft branden zodat de suiker niet verbrandt!

Serveer onmiddellijk.

A group of people at an outdoor event. In the foreground, a man in a light blue shirt is taking a selfie with a white smartphone. Behind him, a woman in a black shirt is looking up. To the right, a man with glasses and a white shirt is also looking up. In the background, a woman in a dark green shirt is smiling. The background is blurred, showing trees and a building.

# De kookderby

## TWEE TEAMS, ÉÉN DOEL: LEKKER NAPRATEN

Vanhout nodigde alle werknemers van Pontes uit voor een rondleiding op de werf "Stuifduin", het nieuwe crematorium in Lommel. Beide teams gingen aan het koken, de cocktails\* werden aangevoerd en de toekomstige cafetaria werd even pop-up feesttent. Voor de gelegenheid had Pontes ook een eigen kookschort gemaakt. En aangezien koken een sport is, hoorde daar op het eind van de dag ook een trotse truitjes, pardon, schortenwissel bij.

(\*ism Peter Croughs van Cocktails on Tour)

### Vanhout & Pontes achter het fornuis:

Vanhout: Bert Lenaerts, Greet Geens, Arnt Grützner, Sonja Olislaegers, Peter Van Hout, Joeri Schellens en Chiel Beckers.

Pontes: Tom Wustenberghs, Véronique Maurissen, Kevin Strubbe, Michel Goddefroy, Leen Dermul, David Andriessen, Karin Dehennin en Klara Koyen.



## MOJITO OF MOCKJITO

### INGREDIENTEN

- Rum (Havana Club) of Canada Dry
- Spuitwater of soda
- Ijsblokjes
- Munt
- Limoen
- Rietsuiker

### BEREIDING

Neem een 35 à 40 cl glas.

Doe er een 10-tal blaadjes munt, het sap van een halve limoen en 2 eetlepels rietsuiker in.

Even muddlen.

Voeg een 5-tal cl rum toe of vul het glas met Canada Dry tot ongeveer de helft van het glas.

Vul tot aan de rand met ijsblokjes.

Top af tot aan de rand met soda (spuitwater).

Rietjes toevoegen en serveren met de glimlach.

**Tip:** ijsblokjes smelten minder snel dan crushed ijs waardoor je minder snel "water" drinkt.



## CUBA LIBRE

### INGREDIENTEN

- Cola
- Havana Club Rum
- Ijsblokjes
- Limoen

### BEREIDING

Neem een 35 à 40 cl glas.

Voeg een 5-tal cl rum toe.

Vul aan tot aan de rand met ijsblokjes.

Top af tot aan de rand met cola.

Pers er ¼ limoensap bovenop.

Rietjes toevoegen en serveren met de glimlach.

## GIN TONIC

### INGREDIENTEN

- Gin (Bankes of D'Argent)
- Tonic
- Ijsblokjes
- Siropen (bitter of vierbloesem, naargelang de smaak)

### BEREIDING

Neem een groot bolvormig glas.

Doe er een 4-tal ijsblokjes in.

Draai de blokjes rond in het glas zodat het glas gekoeld wordt.

Voeg 5 cl gin en 125 cl tonic toe.

Afhankelijk van de gewenste smaak (bitter of zoet) voeg je een scheutje siroop toe.





# DUO VAN VOORGERECHTEN

— VOOR 4 PERSONEN —

## INGREDIENTEN

Voor de garnalensalade met tomaat:

- 100 gr gepelde garnalen
- 2 el gehakte ui
- 2 hardgekookte eieren
- 2 tomaten
- Mayonaise
- Gehakte peterselie
- Citroenschijfjes

Voor de gegrilde meloen en parmaham:

- 6 sneetjes parmaham
- 1 rode eikenbladsla
- 4 gesnipperde lente-uitjes
- ½ meloen
- 4 el pesto (Napolitana)
- 250 gr mozzarella
- 4 el olijfolie
- Zout en zwarte peper

## BEREIDING

Garnalensalade met tomaat:

Plet de eieren en meng met de garnalen, de gehakte ui, de peterselie en de mayonaise.

Pel de tomaten, snij ze in vier en verwijder de pitjes. Plet het vruchtvlees.

Voor de gegrilde meloen en parmaham:

Schil de meloen, verwijder de pitjes en snij in dunne partjes.

Scheur de parmaham, de mozzarella en de sla in reepjes.

Meng de pesto met 3 eetlepels olijfolie.

Verwarm 1 eetlepel olijfolie in een grillpan (of gebruik een BBQ) en grill

de partjes meloen tot ze aan beide kanten mooie streepjes hebben.

Voor de afwerking:

Verdeel enkele reepjes eikenbladsla over de borden en presenteer de rest in een slakom.

Vul aan 1 kant van het bord een dresseerring met de garnalensalade en leg er een laagje tomaat bovenop. Haal de ringen voorzichtig weg en garneer met een schijfje citroen.

Werk de andere kant van het bord af met de parmaham, de gegrilde meloen en de mozzarella.

Voeg een streepje pestodressing toe en kruid met zwarte peper en zout.

Werk het bordje af met lente-uitjes en serveer met stokbrood.





## VARKENSHAASJE VOOR DE BBQ OF GRILL

— VOOR 4 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 1 grote varkenshaas
- Honing
- Fijn gesnipperde ui
- Honing- of ciderazijn
- Zachte olie
- Gedroogde abrikozen
- Fijn gesnipperde pijpajuin
- Abrikozenjam of -gelei
- Peper en zout

### BEREIDING

Marineer het varkenshaasje gedurende tenminste een halve dag.

Meng voor de marinade de honing, de fijngesneden ui, de olie en azijn. Kruid het geheel met peper en zout.

Haal het varkenshaasje uit de marinade en dep droog. Vervolgens gaat het varkenshaasje op de barbecue of de grill. Het vlees moet zeker 15 à 20 min. bakken. Draai het vlees regelmatig om en prik er zo weinig mogelijk in.

Snij het vlees in schijfjes, schik het op borden en werk af met een lepel zoetzure saus.

#### Zoetzure saus:

Versnij een aantal gedroogde abrikozen tot brunoise en voeg deze toe aan twee lepels abrikozenjam. Voeg hierbij nog een lepel azijn en de fijn gesnipperde pijpajuin aan toe.

**Tip:** heel lekker met Rozemarijn aardappelen. Zie pag. 72





## KABELJAUW IN PAPILOT MET PAPRIKA & TOMAAT

— VOOR 4 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 4 stukken kabeljauwfilet
- 1 el fijngesneden gember
- 2 el arachideolie
- 2 Roma tomaten, in schijfjes
- 1 paprika, in reepjes
- 4 takjes rozemarijn
- 4 el witte wijn
- Peper en zout
- 4 stukken aluminiumfolie 30 x 60 cm

### BEREIDING

Vouw de stukken aluminiumfolie in 2 zodat er een dubbele laag ontstaat. Verdeel de olie over het midden van de stukken folie en wrijf dit wat open. Verdeel de gember over de folie alsook de takjes rozemarijn. Leg hierop de aan beide kanten gekruide stukken kabeljauw.

Beleg de vis met de tomaat en paprika en

vouw de zijanten van de pakketjes dicht.

Verdeel de witte wijn over de pakketjes en vouw nu ook de bovenkant zorgvuldig dicht.

Leg de pakketjes op de BBQ op een heet vuur voor 10 à 12 min.

**Tip:** heel lekker met Ratatouille. Zie pag. 73





## AARDAPPELEN MET ROZEMARIJN

— VOOR 4 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- Aardappelen Nicola's of Pippo's
- Veel olijfolie
- Grof zeezout
- Zwarte peper
- Rozemarijn
- Look
- Citroen

### BEREIDING

Snij de Nicola's of rode Pippo's in de lengte door-midden.

Doe de aardappelen in een braadslede en overgiet met olijfolie.

Bestrooi de aardappelen met grof zeezout, zwarte peper, geplukte rozemarijn,

gekneusde looktenen en citroenen (gehalveerd en uitgeperst over de aardappelen).

Meng alles en bak in een voorverwarmde oven op 180 °C of op de BBQ tot de aardappelen gaar zijn.

Meng af en toe om.



## RATATOUILLE

— VOOR 4 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 2 el olijfolie
- 2 lookteentjes fijn gesneden
- 1 sjalot in halve ringen
- ¼ rode paprika in blokjes
- ¼ gele paprika in blokjes
- ¼ courgette in blokjes
- ¼ aubergine in blokjes
- 1 tomaat ontpit in blokjes
- 1 el tomatenpuree
- ½ el suiker
- 2 el witte wijn
- 1 el fijngehakte basilicum
- ½ el fijngehakte dragon
- Peper en zout

### BEREIDING

Verhit 2 lepels olie en fruit de look en sjalotjes op niet te hoge temperatuur gedurende 3 à 4 min.

Doe alle groenten erbij en stook ze in zo'n 7 à 8 min. gaar op hoog vuur.

Voeg nu de tomatenpuree toe en breng op smaak met de suiker, peper en zout en laat nog 2 min. pruttelen.

Blus het geheel met de witte wijn en voeg nu ook de dragon en basilicum toe.



# CITROENTAART

— VOOR 8 PERSONEN —

## INGREDIENTEN

### Voor het deeg:

- 200 gr bloem
- 60 gr suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 100 gr boter
- ½ citroen
- Citroenzeste
- 1 eigeel
- Snuifje zout

### Voor de vulling:

- 2 ½ citroenen
- 4 eieren
- 1 eigeel
- 200 gr suiker
- 125 gr room
- 1 el poedersuiker

### Extra:

- Ronde taartvorm
- Bakparels
- Bakpapier

## BEREIDING

### Vorbereiding:

Vet een ronde taartvorm (ca 24 cm) in zodat het bakpapier goed op de bodem plakt. Vet daarna alles nog eens goed in met boter zodat de taart niet blijft plakken.

Weeg alle overige ingrediënten af en zet deze klaar.

### Deeg:

Meng de bloem en de suiker in een kom. Voeg de boter (in kleine stukjes gesnipperd), de citroenzeste (naar smaak wat meer of minder), de vanillesuiker en het eigeel toe.

Was je handen met koud water zodat het deeg koel blijft.



Knead het deeg goed tot een homogene massa. Rol het deeg uit (dit gaat vrij makkelijk tussen 2 lagen vershoudfolie) en leg het in de taartvorm. Zorg ervoor dat de randen ook van deeg voorzien zijn. Plaats het geheel 1 uur in de koelkast.

### Vulling:

Was de citroenen goed en rasp de gele schil eraf. Pers de citroenen daarna uit.

Klop de eieren, het eigeel en de suiker met een handmixer tot een zeer schuimige massa. Voeg de geraspte citroenschil en het sap toe aan het eiermengsel. Meng alles zachtjes zodat je een luchtig mengsel krijgt.

### Bakken:

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Prik met een vork gaatjes in de deegbodem. Bedek deze vervolgens met bakpapier en beleg het met de bakparels. Bak het deeg in de oven gedurende ongeveer 10 min. tot het droog is en een lichtgele kleur heeft.

Verwijder de bonen en het bakpapier. Verdeel de citroencrème over het deeg en bak gedurende 50 min. op 150 °C tot de citroencrème stevig is en een mooie bruine kleur heeft.

Laat de taart volledig afkoelen.

Zet voor het afwerken de grill van de oven aan. Bestrooi de citroentaart met poedersuiker en plaats deze onder de grill. Laat de poedersuiker brúnen onder de hete grill. Let op, dit kan in minder dan 1 minuut gebeurd zijn!

### Afwerking:

De citroentaart kan zowel warm als koud gegeten worden.

Leg een stuk taart op een bord, werk af met een toef zoete slagroom en een muntblaadje of wat citroenmelisse.

**Tip:** eventueel kan je halfweg het bakken wat geraspte citroenschil gemengd met bruine suiker over de gebakken taart strooien. Dit geeft een lekkere zoetzure smaak.







## VURIGE AARDBEIEN MET RICOTTA, MUNT EN LIMOEN

— VOOR 4 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

Voor de aardbeien:

- 500 gr aardbeien
- 4 el lichtbruine suiker
- ½ pakje vanillesuiker
- 4 el witte rum (Bacardi)
- 1 pijpje kaneel (in 4 gebroken)

Voor de ricotta:

- 1 limoen
- 100 gr ricotta
- 1,5 el honing (acacia)
- Een paar blaadjes munt (fijnggehakt)

### BEREIDING

Voor de aardbeien:

Verwijder de kroontjes van de aardbeien, halveer de grote en doe ze in een kom. Roer de suiker door de rum tot hij is opgelost en giet dit mengsel over de aardbeien.

Maak kleine kommetjes van 4 stukken extra dik aluminiumfolie van 30 x 30 cm en verdeel hier de aardbeien over. Leg in elk pakje ook een stukje kaneel, vouw nu de randen van de kommetjes helemaal naar boven en duw ze wat dicht.

Meng de ricotta met de honing, het sap van een halve limoen en de fijngehakte munt.

Verwarm de pakjes zo'n 4 à 5 min. op een matig vuur. Vouw de randen terug open en serveer met de ricotta.

**Tip:** werk eventueel af met wat geraspte limoenschil.





# Moet er nog ambiance zijn?

## HET PORTUGESE PARTYDINER

Zonder liegen, stap één in het recept van deze bouwvakkers-BBQ was:

“las de wapeningsstaven tot een impressionant barbecuestel!”.

Zo enthousiast gingen de arbeiders van de Portugese onderaannemer onze kookuitdaging dus aan, vurig aangestuurd door ploegbaas Paulo! In dat heerlijke sfeertje verschenen de twee hoofdingrediënten van de avond ten tonele: véél bier en een berg varkensvlees. Soit, moet er nog ambiance zijn?

Wij dachten van niet.

**Bouwteam De Blekerij\* achter het fornuis:**

Vanhout: Pieter Van Genechten, Steven Berghmans, Wout Van Laer,  
Peter Van Hout en Martine Van Damme.

Onderaannemer VCLN: Paulo Cova, Paulo Silva, Agostinho Pedr en Mario Ferreira.

(\*Ontwikkelingsproject van Cores Development)





## SANGRIA

— VOOR 20 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- Een grote pot (10 L)
- 3 sinaasappels
- 2 appels
- 100 gr bruine suiker
- 3 L rode wijn
- 3 blikjes bier (50 cl)
- 50 cl whisky
- 10 muntblaadjes
- 4 kaneelstokjes

### BEREIDING

Giet de wijn, het bier en de whisky samen in de pot (nog niet roeren).

Snij de sinaasappels in ringen. Snij de ringen vervolgens in 4 en breng ze in de pot.

Doe hetzelfde met de appels. Voeg de bruine suiker, de muntblaadjes en de kaneelstokjes toe.

Roer alles zachtjes door elkaar en voeg ijsblokjes toe.

Laat minstens 10 min. trekken en dien op.





## BOUWVAKKERS-BBQ

— VOOR 8 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 4 varkenssteaks
- 4 rundersteaks
- 4 varkenskarbonades
- 8 stukken spek met been
- 5 tenen knoflook
- 50 gr paprika
- Zout
- 1 el pikante saus (piri-piri)
- ½ el witte peper
- 2 blikken bier (50 cl)
- 75 cl olijfolie

### BEREIDING

Leg al het vlees in een grote pot.

Snij de look fijn en meng deze samen met de paprika, zout, pikante saus, witte peper en olijfolie. Giet deze mix over het vlees en meng goed. Giet het bier over het vlees en meng opnieuw. Zorg dat al het vlees van deze marinade voorzien is.

Sluit de pot af en plaats deze een ganse dag in de koelkast. Meng het vlees en de marinade elke 4 uur even door elkaar.

Bak het vlees op de BBQ en geniet ervan met een lekker glaasje witte wijn.





## PORTUGEES STOOFPOTJE

— VOOR 8 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 1 varkensoor
- 3 varkenspoten
- 500 gr varkensvlees
- 1 varkensrib
- 1 stuk varkensvlees met vet
- 4 blikken rood/witte bonen
- 1 kleine groene kool
- 2 uien
- 100 gr bakboter
- 8 tenen knoflook
- 1 normaal glas olijfolie
- 1 blik bier (50 cl)
- Zout
- 1 el paprika
- ½ el zwarte peper
- 1 el pikante saus (piri-piri)
- 1 brik tomatensaus (250 gr)
- 1 blokje vleesbouillon

### BEREIDING

Breng al het vlees met water, zout, 1 grof gesneden ui en 3 tenen knoflook (middendoor gesneden) in een pot en laat dit 45 min. koken.

Terwijl het vlees suddert, neem je een andere pot. Voeg hierin de boter, 5 tenen knoflook, 1 gesnipperde ui, zout en de olijfolie. Laat even stoven tot de ui juist begint te kleuren. Blijf roeren zodat de ui niet aanbakt en voeg de tomatensaus, het bouillonblokje, de pikante saus, zwarte peper en paprika toe. Laat de saus even koken maar blijf roeren. Voeg vervolgens het bier toe en laat zachtjes koken.

Haal het vlees uit de pot en snij het in kleine blokjes. Hou het kookvocht bij!

Voeg het vlees bij de saus en laat 30 min. stoven, geregeld even roeren.

Voeg vervolgens kookvocht (enkel het kookvocht!) bij tot je in totaal ongeveer 6 L stoverij hebt.

Zodra het geheel terug begint te koken voeg je de blikken bonen en de groene kool toe. Laat alles nog 20 min. stoven, geregeld even roeren.

Haal de pot van het vuur en laat nog 20 minuutjes rusten alvorens op te dienen.

**Tip:** daags nadien smaakt dit stoofpotje nog beter!





## VERSE WAFELS MET FRUIT EN SLAGROOM

— VOOR 4 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 500 gr bloem
- 3 à 4 eieren  
(eidooiers en eiwit scheiden)
- Zakje vanillesuiker  
(of vanillestokje)
- 100 gr suiker
- 20 gr verse gist
- 375 ml spuitwater
- 375 ml melk
- 150 gr boter
- 1 el olie
- Snuifje zout
- Fruit naar believen
- Slagroom: vers kloppen of een spuitbus

### BEREIDING

Neem een grote mengkom en zeef hier de bloem in.

Maak hierin een kuiltje en doe er de eidooiers, de vanillesuiker en de suiker in. Los de gist op in wat lauw water en voeg toe. Smelt de boter en voeg deze samen met de vloeistof (melk en water – beide lauw) en de lepel olie.

Klop het beslag tot alle klonters verdwenen zijn.

Neem een andere kom en klop het eiwit hierin stijf.

Spatel het opgeklopte eiwit voorzichtig onder het beslag.

Voeg een klein snuifje zout toe.

Zet het beslag op een warme plaats en dek het af met een vochtige keukenhanddoek (om te rijzen). Het beslag dient zich te vermenigvuldigen in volume.

Bak de wafels krokant (ongeveer 1,5 pollepel per wafel). Bestrooi ze met wat bloedsuiker. Serveer met vers fruit en slagroom. Eventueel kan je nog een bolletje vanille-ijs toevoegen.



# Hippe kippen

## BARBECUEËN OP OUDE AZIATISCHE WIJZE

Een gezellige keet, de werkkeet. Op "de koer" van de aannemer haalde de Werkgroep Learn & Grow haar geheime kookwapen boven: een Big Green Egg, een barbecue gebaseerd op een oude Aziatische klei oven. Hierop werd een volledig menu klaargemaakt, met als moment suprême: de met kruidenbier verzadigde kip. En toen gingen de lichten uit en de slabbetjes aan tegen het gezelligste werfdecor ooit.

Werkgroep Learn & Grow achter het fornuis:  
Paul Van Rompaey, Paul Boelens, Dorien Van Den Bergh,  
Sonja Wens, Marijke Vanderstraeten, Gunther Vlemincx, Bert Michiels, Philip Smits,  
Marc Ruys, Marc Desoete en Maggie Mertens.



## LAMSBROCHETTES MET BROOD EN ROZEMARIJN

— VOOR 6 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 1 lamshaasje
- 1 Provençaals stokbrood (om zelf af te bakken)
- Verse rozemarijn
- 2 teentjes knoflook
- Een flinke scheut olijfolie

### BEREIDING

Snij het lamshaasje in plakjes (ong. 1 cm dik) en snij deze nogmaals doormidden.

Snij het stokbrood zoals het lamshaasje, zodat de blokjes vlees en brood ongeveer even groot zijn.

Pel de tenen knoflook. Halveer deze en wrijf de blokjes brood hiermee in.

Haal de blaadjes van 2 takjes rozemarijn en hak deze fijn.

Leg de blokjes lam in een kom en voeg de rozemarijn en een flinke scheut olijfolie toe. Meng alles goed en plaats de afgedekte kom 1 à 2 uur in de koelkast.

Laat satéstokjes weken in water zodat deze niet verbranden op de BBQ.

Neem blokjes brood en vlees en rijg deze afwisselend aan een satéstokje.

Bak de brochettes 3 min. aan elke zijde en serveer.



## KRIELAARDAPPELEN MET TIJM

— VOOR 6 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- Krielaardappelen
- Tijm
- Olijfolie
- Peper en zout

### BEREIDING

Was de aardappelen en doe deze in een oven-schaal. Overgiet met olijfolie en kruid met tijm, peper en zout.

Meng alles goed onder elkaar.

Bak de aardappelen onafgedekt ongeveer 50 min. in een voorverwarmde oven van 180 °C.

Draai tussendoor om.







## KIP OP BLIK

— VOOR 4 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 1 grote hele kip
  - 2,5 dl bier ("Lost in Spice" van De Koninck)
  - Enkele takjes verse rozemarijn
  - BBQ met deksel voor indirect grillen
  - BBQ blik (of drankblik van 0,5 l)
  - Vijzel
  - Eventueel injectiespuit (voor voeding)
  - 1 handvol geweekte houtsnippers
- Voor het kruidensmeersel:
- 1 volle tl venkelzaad
  - 1 volle tl bruine suiker
  - 1 afgestreken tl komijnzaad
  - 1 afgestreken tl (gerookt) paprikapoeder
  - 1 afgestreken tl mild chilipoeder
  - Zeezout en zwarte peper
  - Olijfolie



### BEREIDING

Verhit de BBQ tot 170 °C.

Haal de kip uit de koelkast en bereid het kruidensmeersel.

Stamp het venkelzaad en het komijnzaad fijn in een vijzel. Meng dit met de bruine suiker, het paprikapoeder, het chilipoeder, zout en gemalen peper. Voeg ca 3 eetlepels olijfolie toe en meng alles goed tot je een mooie pasta krijgt.

Injecteer de kip eventueel (op verschillende plaatsen) met een deel van het bier.

Wrijf de kip langs binnen en buiten in met de kruidenpasta.

Vul het BBQ-blik met het bier en schuif de kip erover.

Zet een metalen bakje met de houtsnippers en de takjes rozemarijn mee op de BBQ-rooster, of strooi dit over de hete kolen.

Zet de kip op het rooster van de BBQ (indirect roosteren, bij een houtskool BBQ schuif je de kolen naar de zijkanten).

Laat de kip 60 à 70 min. garen tot ze goudbruin en krokant gebakken is (indien nodig verkort of verleng je de gaartijd).

**Tip:** heel lekker met een frisse salade of geroosterde groenten. Zie pag. 100 & 101





## VERFRISSENDE SALADE

— VOOR 4 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 4 tomaten
- 1 komkommer
- 2 rode uien
- Bosje bladpeterselie
- Bosje koriander
- 1 citroen
- 3 el olijfolie
- Versgemalen zwarte peper
- Zout
- Eventueel: blokjes fetakaas

### BEREIDING

Snij de tomaten en komkommer in dobbelsteentjes van ongeveer 1 cm.

Snipper de rode ui in grove stukjes.

Hak de peterselie en de koriander fijn.

Meng deze 4 ingrediënten met elkaar.

Pers de citroen uit en meng het citroensap samen met de olijfolie, zout en zwarte peper goed door elkaar.

Schenk de dressing over de salade.

Eventueel kan je nog wat blokjes fetakaas toevoegen.



## GEROOSTERDE GROENTEN MET COUSCOUS

— VOOR 4 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 1 kleine courgette
- 1 aubergine
- 2 rode uien
- 1 doosje champignons
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 pak couscous
- Olijfolie
- Zwarte peper en zout
- Eventueel: rozemarijn, oregano, tijm

### BEREIDING

Was de groenten en snij deze in dobbelsteentjes van ongeveer 1 cm.

Doe de groenten in een ovenschaal en overgiet met olijfolie. Kruid naar smaak met versgemalen zwarte peper, zout (eventueel tijm, rozemarijn, oregano) en meng alles goed door elkaar.

Verwarm de oven op 180 °C en bak ongeveer 25 min. tot ze gaar zijn (schep af en toe om).

Plaats dit nadien eventueel nog 5 min. onder de grill.

Bereid de couscous zoals op de verpakking vermeld staat en serveer deze in een aparte kom bij de geroosterde groenten.





## IJS MET AARDBEIEN

— VOOR 4 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- Aardbeien
- Ahornsirop
- Kaneelstokje
- Merengue
- Verse munt
- Vanille-ijs

### BEREIDING

Verwijder de kroontjes van de aardbeien en snij ze in 2.

Neem een stuk aluminiumfolie en vul het op met de aardbeien.

Besprenkel met ahornsirop en leg op elke papillot een kaneelstokje en een muntblaadje.

Plooi het dicht en leg de papillot 5 à 10 min. op de BBQ (of 10 min. in een voorverwarmde oven van 180 °C).

Breek de merengue in fijne stukjes.

Lepel de aardbeien over een bolletje ijs en strooi hier wat merengue-stukjes over.



# La pizza è bella

## GOED GEBAKKEN GOESTING

Kregen al onze teams een totem, dan werd de Afdeling Werkvoorbereiding vast La Mamma gedoopt. Voor dit kookevent trokken ze naar het natuurgebied De Merode in Westerlo om zich naast een authentiek bakhuis aan een tafel te installeren die zowel in lengte als gezelligheid Italiaanse proporties aannam. Daarbovenop: eigenbereide pizza's, in de houtoven gebakken. De goesting in de ogen van voorbijgaande fietsers en wandelaars vatte de avond mooi samen: La Mamma, die was content.

### Team projectondersteuning achter het fornuis:

Greet Geens, Bert Michiels, Krijn Nelissen, Toon Clarysse,  
Brent Meeuwesen, Willy Van Bauwel, Jef Van den Langenbergh,  
Peter Van Reusel, Sonja Olislaegers, Arnt Grutzner, Chiel Beckers, Dirk Persijn,  
Katrien Boonen, Christophe Mandervelt en Paul Van Ballaer.





## STRAWBERRY BELLINI

### INGREDIENTEN

- Prosecco
- 4 aardbeien

### BEREIDING

- Plet 3 aardbeien en snij 1 aardbei in waaivorm. voorzichtig aan met goed gekoelde Prosecco.
- Doe de aardbeienpuree in een glas en vul Werk af met een aardbei.

## GINGER 43

### INGREDIENTEN

- 50 ml Licor 43
- 200 ml Ginger Ale
- Sap van ½ limoen
- Ijsblokjes
- Schijfje limoen en een twist van limoenschil

### BEREIDING

Voeg 6 ijsblokjes in een glas.

Giet de Licor 43, Ginger Ale en limoensap over de ijsblokjes.

Meng goed en garneer met een limoenschijf en een twist van de schil.









## ITALIAANS PLUKBROOD

— VOOR 8 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 1 groot rond brood
- ±10 sneetjes belegen kaas
- 1 pakje voorgesneden salami (of ham of spek)
- 250 gr kruidenboter
- 3 teentjes look
- 1 bundeltje lente-uitjes

### BEREIDING

Smelt de kruidenboter en pers de look erbij.

Snij het brood van bovenaf in 2 richtingen zodat je een raster krijgt met blokjes van ± 2 cm. Laat de bodem heel!

Giet met een eetlepel in elke snede een beetje gesmolten kruidenboter.

Snij de sneetjes kaas in reepjes van ± 2 cm en plaats ze in de sneden van het brood. Zorg dat er in beide richtingen kaas geplaatst wordt. Een prutswerkje, maar wel leuk!

Verklein de salami tot plakjes van maximaal 2 cm en steek ze naast de kaas in het brood.

Leg het brood op aluminiumfolie en pak de onderzijde en zijkanten van het brood in.

Snij wat lente-ui in fijne ringetjes en verdeel dit over het brood.

Verdeel ook de rest van de gesmolten boter over het brood.

Dek nu ook de bovenzijde van het brood af met aluminiumfolie. Gebruik hiervoor een apart vel!

Plaats het brood in een voorverwarmde oven van 175 °C. Na 15 à 20 min. mag je het bovenste vel aluminiumfolie verwijderen. Het brood blijft nu nog eens 15 min. in de oven.

Plaats het brood op een mooie schaal en presenteer het warm.

**Tip:** wees creatief en gebruik gerust eens een ander ingrediënt!







## PIZZA GARVE

— VOOR 6 à 7 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 1 kg bloem
- 60 g verse gist (helpt indien droge gist)
- 2 tl zout
- 12 el olijfolie
- 5 dl lauw water

#### Kruiden:

- Oregano
- Peterselie (vers)
- Rozemarijn
- Basilicum (vers)

Voor het beleg kies je gewoon wat je lekker vindt, bv:

- Ham
- Kip
- Spek
- Salami
- Chorizo
- Inktvisringen
- Zalm
- Gamba's
- Tomaten (grote + kleintjes)
- Ajuinen
- Paprika's
- Champignons
- Aubergine
- Courgette
- Rucola
- Olijven
- Zongedroogde tomaatjes
- Brocoli
- Mais
- Parmezaanse kaas
- Mozzarella



### BEREIDING

Leg de bloem op een hoopje op tafel en maak in het midden een kuiltje.

Doe in dit kuiltje de gist en wat van het water. Maak een papje.

Dek dit kuiltje met gistpap af met wat bloem.

Strooi zout op de zijkan-ten van het hoopje bloem (niet bovenaan, het zout mag niet in aanraking komen met de gist).

De gist begint te werken na 5 à 10 min.

Er komen dan barsten in de bloem bovenaan de gist.

Van zodra je de barsten ziet, kan je beginnen met het mengen van de boem, het gistpapje en de olie. Draai met 2 of 3 vingers in het gistpapje. Neem telkens iets meer bloem mee zodat het kuiltje groter wordt. Doe vervolgens wat water en olie bij in het kuiltje, meng weer, terug water en olie, weer mengen enz.

Soms heb je niet al het water nodig om de deeg te maken. Gebruik daarom in het begin meer olie dan water (olie mengt ook moeilijker – hoe langer je wacht met de olie, hoe moeilijker het wordt).

Eens alles gemengd is, kan je beginnen met het eigenlijke kneden. Kneed het deeg zoals gewoon brood (ongeveer 15 min. lang).

De eerste keer moet het deeg minstens 45 min. rijzen. Dit mag gerust een paar uur tot zelfs een dag op voorhand (je moet het deeg dan wel in de koelkast zetten, zelfs gekoeld zal het deeg rijzen).

Verdeel het deeg in bolletjes en kneed deze nog eens goed door.

De tweede keer moet het deeg nog eens 30 à 40 min. rijzen.

Rol de deegbolletjes hier-na uit. Bestrijk de pizza's met tomatensaus en beleg ze naar believen met ingrediënten en kruiden.

#### Weetjes

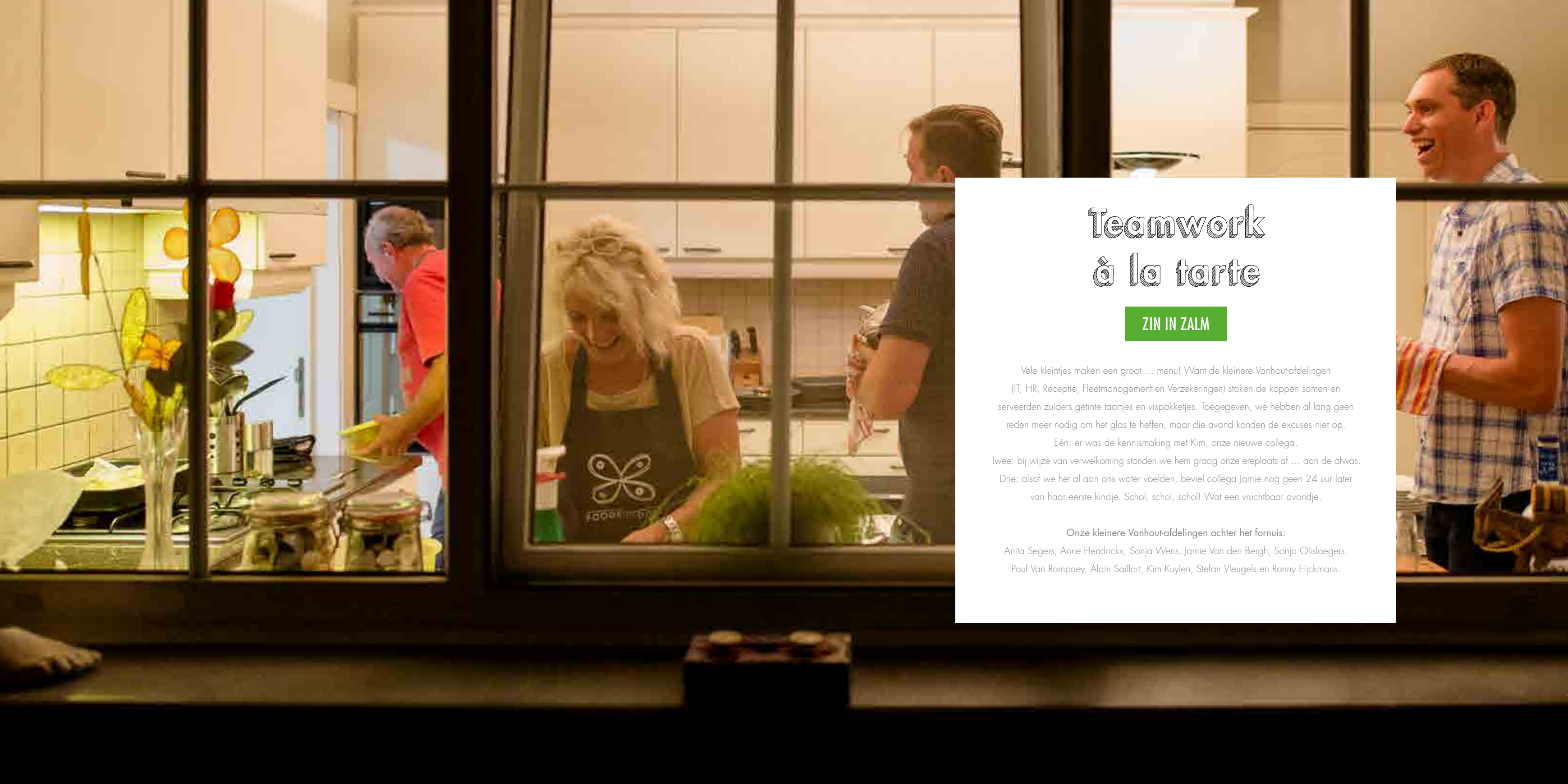
Pizza's bakken duurt ongeveer 15 à 20 min. in een oven van 220-240 °C.

Met 1 zakje kaas (mozzarella) kom je ongeveer toe voor 3 pizza's.

Met 1 pot spaghettisous (800 ml) kom je ongeveer toe voor 4 pizza's.

Met 1 ui en 1 paprika kom je toe voor 6 pizza's.





# Teamwork à la tarte

ZIN IN ZALM

Vele kleintjes maken een groot ... menu! Want de kleinere Vanhout-afdelingen (IT, HR, Receptie, Fleetmanagement en Verzekeringen) staken de koppen samen en serveerden zuiders getinte taartjes en vispakketjes. Toegegeven, we hebben al lang geen reden meer nodig om het glas te heffen, maar die avond konden de excuses niet op.

Eén: er was de kennismaking met Kim, onze nieuwe collega.

Twee: bij wijze van verwelkoming stonden we hem graag onze ereplaats af ... aan de afwas.

Drie: alsof we het al aan ons water voelden, beviel collega Jamie nog geen 24 uur later van haar eerste kindje. Schol, schol, schol! Wat een vruchtbaar avondje.

Onze kleinere Vanhout-afdelingen achter het fornuis:

Anita Segers, Anne Hendrickx, Sonja Wens, Jamie Van den Bergh, Sonja Olislaegers, Paul Van Rompaey, Alain Saillart, Kim Kuylen, Stefan Vleugels en Ronny Eijckmans.



# RAVIOLI MET SPINAZIE EN RICOTTA

— VOOR 4 PERSONEN —

## INGREDIENTEN

Voor de pasta:

- 300 gr bloem (00 of tarwebloem)
- 3 eieren
- 1 eigeel
- Klein scheutje olijfolie
- Peper en zout

## BEREIDING

Voor de pasta:

Giet de bloem op een werkblad of in een mengkom. Maak een kuiltje en giet hierin de opgeklopte eieren. Voeg een scheutje olijfolie en peper en zout toe.

Meng gedurende een tiental minuten tot een samenhangend geheel. Maak een bol van het deeg en wikkel deze in vershoudfolie. Leg een 30-tal minuten in de koelkast.

Voor de vulling:

- 500 gr (baby)spinazie
- 250 gr Ricotta
- 100 gr boter
- 1 teentje look
- 1 fijngesnipperde ui

Voor de vulling:

Laat de spinazie garen in een pan met boter. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Voeg daarna de geperste look en de ui toe. Breng de spinazie in een zeef en verwijder het overtollige vocht. Meng vervolgens de Ricotta onder de spinazie.

**Tip:** je kan de vulling zelf samenstellen naar smaak, bv met een paddenstoelvariantie.



Afwerking:

Rol het deeg zo dun mogelijk uit met een deegrol of een pastamachine. Steek uit deze deeg raviolvormen.

Wij kozen voor een vierkante vorm, maar je kan ook een drinkglas gebruiken om cirkels te vormen.

Leg een lepel vulling op een pastavel, smeer de randen in met opgeklopt eigeel, leg hierop een tweede vel en druk goed aan zodat er geen openingen kunnen ontstaan.

Breng water aan de kook, voeg zout en eventueel een beetje olijfolie toe. Leg de ravioli in het kokende water en laat een tiental minuten garen. De gaartijd kan langer zijn als men dikkere pastavellen gebruikt.

Serveer een tweetal ravioli 's op een bord, besprenkel met wat olijfolie en versier het bord met wat kleur, bv koriander, rucola en gehalveerde kerstomaatjes.

**Tip:** je kan de pasta vervangen door Wonton Skin die in de handel verkrijgbaar is.





## VERSE TAPENADE

— VOOR 8 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 1 bosje verse basilicum
- 1 el pijnboompitten (al dan niet geroosterd)
- 1 doosje zongedroogde tomaten
- 1 teentje knoflook
- ¾ olie van de zongedroogde tomaten (zeker ook de kruiden die zich op de bodem bevinden mee gebruiken!)
- 1 klein uitje of sjalot

### BEREIDING

Voeg alle ingrediënten samen en mix het met een staafmixer.

Lekker, makkelijk, gezond en heerlijk bij geroosterd brood!

**Tip:** voor extra smaak kan je ook nog een beetje ansjovis toevoegen. Is zeker geen must, de tapenade is zo ook al heel lekker!



## TAARTJES MET GEKONFIJTE TOMATEN

— VOOR 6 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 1 vel bladerdeeg (kant en klaar, lekker makkelijk!)
- 1 grote zoete ui in repen
- 12 kleine rijpe tomaten, in kwartjes gesneden en grotendeels ontpit (of grotere in stukjes gesneden)
- 1 el tijmblaadjes
- 2 el griessuiker
- 2 el mosterd
- Balsamicoazijn
- Peper en zout

### BEREIDING

Vet een ovenschaal in met olie en leg er de tomaten met de ui in. Bestrooi met de tijm, wat suiker en kruid met peper en zout. Besprenkel met olijfolie. Zet 1 uur in de oven op 150 °C. Laat nadien 30 min. rusten.

Rol het bladerdeeg voorzichtig uit en steek er 12 kleine cirkels uit.

Vet eventueel kleine vormpjes in met olie en bedek ze met de deegcirkels. Druk het deeg aan tegen de bodem.

Besmeer het deeg met wat mosterd en vul met de gekonfijte tomaten en ui.

Bak gedurende 25 min. in de oven op 200 °C tot het deeg goudbruin wordt. Besprenkel met balsamicoazijn, kruid met peper en zout en serveer lauwwarm.



# ZALM IN EEN BLADERDEEGJASJE

— VOOR 10 PERSONEN —

## INGREDIENTEN

### Voor de zalm:

- 10 zalmfilets
- Bladerdeeg (om de zalm in te wikkelen)
- Gerookte ham (bv serrano ham) – 1 schelletje per zalmfilet
- Courgette – 2 schelletjes per zalmfilet
- Tomaat – 2 schijfjes per zalmfilet
- Peper, zout en basilicumkruiden

### Voor de salade:

- Ijsbergsla
- Tricolore kerstomaatjes
- Avocado
- Gerookte ham (dezelfde als voor de zalm)
- Olijfolie of andere dressing

### Voor de pestosaus:

- Room
- Groene pesto
- Tomaat
- Peper



## BEREIDING

### Voor de zalm:

De courgette (met de dunschiller) in dunne plakjes snijden en rond de zalm wikkelen.

Rond de zalm met courgette wikkel je een plakje gerookte ham.

Leg het geheel op het bladerdeeg.

Leg twee schijfjes tomaat op de ingewikkelde zalm en kruid af naar smaak met peper/zout/basilicumkruiden.

Vouw het bladerdeeg dicht en bak ongeveer 30 min. in een voorverwarme oven van 200 °C (duurtijd afhankelijk van dikte zalmfilet).

### Voor de salade:

Snij de ijsbergsla, de tricolore kerstomaatjes en de avocado fijn en meng dit in een kom.

Versnij de gerookte ham, bak deze kort aan in een pan en verdeel deze over de salade. Sprenkel olijfolie of dressing over de salade en kruid eventueel bij.

### Voor de pestosaus:

Warm de room op een zacht vuurtje op en meng er een goede lepel pesto onder.

Verwijder de pitten van een tomaat, snij het vrucht vlees fijn en meng dit onder de saus.

Kruid af met een draai van de pepermolen en schep een lepel saus over de zalm in bladerdeeg zodra deze klaar is.







## PANNA COTTA SPECIAL

— VOOR 4 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 500 ml slagroom
- 2 vanillestokjes
- 50 gr suiker
- 4 blaadjes witte gelatine
- 4/4 cake
- Amaretto
- 1 mango
- 2 passievruchten
- Kokosnootschilfers
- Enkele blaadjes munt

### BEREIDING

Snij 4 plakjes van 1 cm dikte van de cake.

Snij deze in een ronde vorm (je kan hiervoor een omgekeerd glas gebruiken).

Vul dessertkommetjes met 2 eetlepels Amaretto.

Leg de ronde cakejes in de Amaretto en bedruip deze verder met Amaretto tot ze volledig doordrenkt zijn.

Snij de mango in kleine stukjes en meng deze met de inhoud van de passievruchten.

Schenk de slagroom in een steelpan en breng tegen de kook aan (laat niet inkoken).

Snij de vanillestokjes met een scherp mes in de lengte open. Schraap het merg eruit en voeg dit toe aan de room. Voeg ook de vanillestokjes bij de room.



Voeg de suiker toe aan de vanilleroom en roer tot deze is opgelost.

Hou dit mengsel 15 min. tegen de kook aan op een laag vuur, zodat de vanillesmaak optimaal kan intrekken. Verwijder daarna de vanillestokjes.

Week ondertussen de gelatine 5 min. in koud water, knijp uit en voeg toe aan de room. Roer de room totdat de gelatine is opgelost.

Verdeel de vanilleroom over de vormpjes en zet minimaal 4 uur afgedekt in de koelkast.

Neem de potjes uit de koelkast en dompel de schaalpjes even in heet water (enkel de buitenrand). Hierdoor wordt de panna cotta aan de rand terug vloeibaar waardoor je ze eenvoudig op een bord kan omkeren.

Dresseer met de coulis van mango en passievruchten en bestrooi met wat kokosnootschilfers. Werk af met een blaadje munt.



# Gestript, gekruid, gesmaakt

## WRAPS & ROLLS

Het Werfteam YUST (Young Urban Styles - een ontwikkelingsproject van Gands) weet hoe het buiten de lijntjes moet koken.

Onder de bruto gestripte hemel van een historisch pand bijvoorbeeld.

En dan te zeggen dat sterrenchefs vandaag grof geld betalen voor zo'n 'vintage' decor. Net toen de voormalige telefoonfabriek Atea gestript was, voerde het YUST-team gewoon wat extra stellingmateriaal aan om er een feesttafel mee te bouwen.

Daarbovenop: heerlijke wraps en rolls. Het dolenthousiaste bedankbriefje van Gands daags nadien verraadde: de sfeer zat goed, heel goed.

### Bouwteam YUST achter het fornuis:

Vanhout: Philip Smits, Joeri Schellens, Ruth Willekens, Joeri Dockx en Bert Lenaerts.

Gands: Bob Van Eeckhaut, Philip Van De Perck en Louis Claes.

POLO Architecten: Patrick Lootens, Ana Moreno en David Bulckaen.





## WHISKY SOUR

### INGREDIENTEN

- 1 maatje (5 cl) bourbon whisky
- 1 maatje vers geperst citroensap
- ½ maatje suikerwater
- Ijsblokjes
- 1 partje citroen

### BEREIDING

Meng de whisky, het suikerwater en citroensap in een shaker.

Voeg 5 ijsblokjes toe en shake krachtig.

Doe 5 ijsblokjes in een glas en giet de cocktail hierover.

Werk af met een partje citroen.



## VERSE SPRING ROLLS

— VOOR 4 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- Ronde rijstvellen (2 à 3 rijstvellen per persoon)
- Gekookte noedels
- Hoisinsaus
- Zoetzure loempiasaus
- Handje pindanootjes
- Mango
- Chinese kool
- Lenteutijte
- Sojascheuten
- Wortelen
- Komkommer
- Basilicum
- Verse munt
- Koriander
- Gebakken kippenreepjes
- Gebakken scampi's

Voor de vulling kies je gewoon wat je lekker vindt, bv:

- Rode paprika
- Avocado

### BEREIDING

Zorg dat je alle groenten en/of andere vulling in dunne reepjes hebt gesneden.

Serveer deze in diverse potjes, klaar voor gebruik.

Vul een extra potje met zoetzure loempiasaus en een ander potje met hoisinsaus waar je fijngehakte pinda's overheen strooit.

Zet een diep bord of schaal met lauw water klaar.

Rijstvellen zijn hard, maar zodra je ze in lauw water doopt, worden ze zacht.

Leg het rijstvel nadien op een bord of propere handdoek.

Beleg het rijstvel in het midden met de noedels, diverse groenten en/of andere vulling naar smaak en rol op.

Dop je loempia in een van de dipsausjes en laat het je smaken!





## WRAPS MET GEHAKT, SPINAZIE EN TOMATENSAUS

— VOOR 6 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 6 wraps
- 400 à 500 gr. spinazie
- 1 ajuintje
- 1 teentje look
- 2 blikken tomatenblokjes van 400 gr.
- 1 halve fles passato
- 1 potje ricotta
- 400 gr. kalfsgehakt (of kippengehakt)
- 1 pakje geraspte mozzarella en/of gratinkaas (mag ook gemixt)
- Peper & zout
- Provençaalse kruiden (of verse kruiden uit de tuin: bieslook, peterselie, salie, basilicum, tijm,...)
- Kurkuma
- Paprikapoeder
- Pili-Pili

### BEREIDING

Stoof de gesnipperde ui aan in olijfolie in een grote pan (best een grote wok).

Voeg het gehakt toe en bak dit aan. Voeg hierna de spinazie toe en laat dit even mee stoven.

Voeg vervolgens de ricotta toe en breng op smaak met peper en zout, kurkuma, paprikapoeder en pili-pili.

Vul de wraps op met bovenstaande vulling, rol ze op en leg ze in een grote ovenschaal.

Warm ondertussen in een diepe pan de tomatenblokjes met de passato op. Breng op smaak met de Provençaalse kruiden, peper en zout.

Laat dit een 15 minuutjes sudderen.

Overgiet de wraps met de tomatensaus en bestrooi met de geraspte kaas.

Plaats het geheel 25 à 30 min. in een voorverwarmde oven op 180 à 200 °C.





## PAVLOVA MET ROOD FRUIT

— VOOR 4 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

Voor de meringue:

- 4 eiwitten
- ½ el maizena
- 220 gr witte suiker

Voor de pavlova:

- 250 gr mascarpone
- 100 ml slagroom
- 100 gr poedersuiker
- 500 gr rood fruit
- 100 gr meringue
- Frambozencoulis

### BEREIDING

Voor de meringue:

Verwarm de oven op 100 °C.

Neem een droge, schone kom. Klop hierin met een elektrische klopper op zachte stand de eiwitten op met de helft van de suiker tot zich schuim vormt.

Klop op een hogere stand tot er zachte pieken ontstaan.

Voeg de rest van de suiker toe en klop stevig tot de suiker is opgelost. Klop niet te lang!

Doe de geklopte eiwitten in een spuitzak en maak mooie grote toefjes op een met bakpapier beklede baktaart (als je geen spuitzak hebt, kan je ook met een lepel hoopjes op de bakplaat scheppen).

Gebruik de bolle kant van een lepel om de bovenzijde een beetje plat te duwen en laat ongeveer anderhalf uur bakken.

Zet de oven uit en laat verder drogen met de oven geopend op een kier.

Voor de pavlova:

Klop de mascarpone, slagroom en poedersuiker met de mixer tot een dikke en gladde massa die langzaam van de lepel loopt.

Verdeel de grof verbrokkelde meringue over 4 glazen.

Leg daarop 2 el mascarponebeslag en laat minimum 3 uur opstijven in de koelkast.

Werk naar smaak af met flink wat rood fruit en frambozencoulis.



# La grande bouffe

## LUNCH À LA LOGISTIEK

Het heeft vijf kookboeken geduurd, maar we hebben ze gevonden:  
dê lustigste eters van Vanhout. Eén adres: de Logistieke Dienst.  
In het eigen atelier zette de logistieke dienst samen met de arbeiders de schouders  
onder een stevig maar delicioes menuutje, inclus ribbokes én hamburgers.  
En de porties waren navenant de eelust, het is maar dat u het weet.  
Op het goeie leven, op het atelier, santé.

Ons logistieke team achter het fornuis:  
Inez Verhaert, Ilse Noens, Gunther Vlemincx, Robin Hannes,  
Gert Tops, Michiel L'Hoyes, Dawit Shimles, Stef Sneyers,  
Kevin Kempnaers en Steven Daems.





## CAIPIRINHA

### INGREDIENTEN

- 4 cl cachaca
- 2 à 3 kl rietsuiker
- Limoen
- Crushed ijs

### BEREIDING

Snij een limoen in 8 partjes en doe deze in een tumblerglas. Hou 1 partje over voor het dresseren.

Strooi 2 à 3 kl rietsuiker (naar smaak) over de limoenen en pers deze met een muddler tot het sap goed zichtbaar is.

Voeg de cachaca toe en vul het glas tot aan de rand met gecrushed ijs.

Roer goed zodat alles zich goed kan mengen.

Als de limoentjes mooi boven in je cocktailglas zweven werk je net voor het opdienen af met een laatste partje limoen op de rand.

**Tip:** gebruik niet te weinig rietsuiker zodat de limoen of cachaca niet te veel overheerst in de cocktail.



## STICKY FINGERS SPARERIBS À VOLONTÉ MET FRISSE PASTASALADE

— VOOR 4 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- Gemarineerde spareribs
- 500 gr spirelli
- 1 rode ui
- ½ rode paprika
- ½ gele paprika
- ½ komkommer
- 50 gr rucola
- 200 gr kerstomaten
- Mayonaise of yoghurt dressing
- Peper en zout
- Kruiden naar wens

### BEREIDING

Kook de spirelli en laat afkoelen onder de koude kraan.

Versnipper de ui, snij de paprika en komkommer in kleine blokjes en halveer de tomaatjes.

Meng de spirelli, de gesneden groentjes en de rucola in een grote kom.

Voeg mayonaise of yoghurt dressing toe, kruid met peper en zout en eventueel vers gehakte tuinkruiden en meng het geheel.

Bak de spareribs op de BBQ tot ze gaar zijn en dresseer met de pastasalade.





## AARDAPPELEN IN DE SCHIL MET LOOKBOTER

— VOOR 4 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- Ontbijtspek
- Lentoui
- Aardappelen
- Sjalot
- Knoflook
- Bieslook
- Peterselie
- Tuinkruiden
- (Room)boter

### BEREIDING

Laat de boter zacht worden in een kom op kamertemperatuur.

Hak de sjalot zeer fijn en pers de knoflook. Hak de peterselie en bieslook fijn.

Meng de zachte boter met de sjalot, knoflook en tuinkruiden. Roer tot een gladde massa.

Leg de lookboter op een vel plasticfolie en rol op tot een worst. Laat opstijven in de koelkast.

Kook de aardappelen voor in gezouten water. Laat afkoelen en snij ze doormidden.

Leg op elke aardappel een plakje lookboter en strooi er wat fijngesneden ontbijtspek en gesnipperde lentoui over.

Verpak de aardappelen in aluminiumfolie en bak ze af op de BBQ.



## AARDAPPELSLA MET AVOCADO

— VOOR 12 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 3 kg aardappelen
- 12 eieren
- 6 avocado's
- 3 rode uien
- 3 rode paprika's
- 3 limoenen
- 3 kl chilivlokken
- 600 ml Griekse yoghurt
- 600 ml mayonaise
- 6 el appelciderazijn
- Peper en zout

### BEREIDING

Schil de aardappelen en snij ze in gelijke blokjes. Kook ze beetgaar in gezouten water. Giet af en laat afkoelen.

Kook de eieren hard en snij in blokjes.

Snij de rode ajuin, paprika en avocado in fijne blokjes.

Rasp de zeste van de limoen. Besprenkel de blokjes avocado met het sap van de limoen.

Maak de dressing: meng de Griekse yoghurt met de mayonaise en de appelciderazijn. Kruid af met peper en zout.

Meng de afgekoelde aardappelen met de dressing, ajuin, paprika, eitjes, zeste van limoen en chilivlokken onder mekaar. Kruid af met peper en zout.

Schep de blokjes avocado er voorzichtig onder.



## GRRRRR(ILL) BURGER

— VOOR 4 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 2 kipfilets (dubbele)
- 4 pistolets
- Rucola
- 2 tomaten
- 1 rode ui
- 100 gr parmezaan
- Wasabi
- Mayonaise

### BEREIDING

Snij de kipfilets in de dikte middendoor en bak deze.

Terwijl de kipfilet bakt, bereid je de andere ingrediënten voor: was de rucola en snij de tomaten in schijfjes.

Snij de ui in ringen, rasp de parmezaan in schilfers en vermeng de wasabi met de mayonaise om als saus bij te voegen.

De hoeveelheid wasabi is naar eigen smaak te bepalen.

Snij een pistolet open en leg hier een kipfilet tussen.

Dresseer met rucola, rode ui en tomaat. Verstrooi hierover de parmezaan en werk af met wasabi-mayonaise.



## CHOCOLADEMOUSSE

— VOOR 4 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 3 eieren
- 100 gr pure chocolade
- 50 gr suiker
- 125 ml room

### BEREIDING

Scheid het eiwit en de dooiers.

Smelt de chocolade au bain-marie.

Klop ondertussen het eiwit en de suiker tot het wit ziet.

Meng de gesmolten chocolade onder het opgeklopte eiwit.

Klop het eiwit stijf tot je de pot kan omkeren zonder dat het opgeklopte eiwit eruit valt.

Meng het eiwit rustig onder het eiwit-chocolademengsel.

Klop de room op, maar niet te stijf.

Meng dit rustig onder het mengsel.

Giet de chocolademousse in potjes en laat in de koelkast opstijven.

Werk af met een blaadje munt en/of chocoladeschilfers.

# Schatjes van patatjes

**BELGISCHE KOST BIJ BELGISCH WEER**

Dan heeft u een buitendiner gepland en zit de regen plots als eerste aan tafel ...

Maar bij het Werfteam Meadow lachen ze een beetje meer of minder gewoon weg en laten ze alleen de magie van de eigenzinnige Martine-patatjes aan hun hart komen. Want in de toekomstige binnentuin van Meadow, een gezamenlijk ontwikkelingsproject van Vanhout Projects en Besix Red, kwamen ze met een heerlijk Belgisch menu op de proppen. En bij nader inzien paste het weer daar eigenlijk perfect bij.

**Team Meadow achter het fornuis:**

Marc Moutschen, Gert Malfait, Marijn Peeters, Sonny Achten, Sander Kuypers en Martine Van Damme.





## TOM COLLINS COCKTAIL

### INGREDIENTEN

- 4 cl gin
- 1 tl suiker
- 3 à 4 druppels Angostura
- 1 limoen
- Soda om bij te vullen (sprite, 7up)
- Eventueel ijsblokjes

### BEREIDING

Plaats een theelepel suiker in een longdrinkglas.

Pers hierop het sap van een halve limoen en voeg de gin toe.

Meng dit goed tot de suiker opgelost is.

Voeg eventueel wat ijsblokjes toe en vul aan met soda.

Voeg nog een stukje schil van de limoen en een rietje toe en de cocktail is klaar!



## CORDON BLEU

— VOOR 8 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 8 varkenslapjes van ongeveer 1,5 cm dik (bv. mignonettes)
- 4 plakken kaas
- 4 plakken gekookte ham
- 100 gr bloem
- 4 eieren
- 100 gr paneermeel
- Peper en zout
- Bakboter en olijfolie

### BEREIDING

Bereid drie schaaltes voor om straks te paneren. Een eerste met de bloem, een tweede met de eieren (klop ze goed los) en een derde met het paneermeel. Plaats de schaaltes in deze volgorde.

Snij met een scherp mes het vlees in de dikte in twee. Snij niet volledig door en plooi het vlees open. Kruid vervolgens de binnenzijde van het vlees met peper en zout.

Verwijder de zwoerd van de ham en de korst van de kaas en snij de plakken ham en kaas doormidden.

Beleg het vlees met een sneetje ham en kaas, plooi het dicht en gebruik een houten tandenstoker om het vlees dicht te houden.

Paneer de Cordon Bleu's nu door ze

achtereenvolgens door de bloem, het ei en het paneermeel te halen.

Zet een pan op een middelhoog vuur en verhit de bakboter samen met een scheutje olijfolie. Wacht tot de boter lichtjes kleurt vooraleer de Cordon Bleu's erin te leggen.

Bak de Cordon Bleu's aan beide zijden bruin. Zet vervolgens het vuur wat zachter en laat ongeveer 8 min. rustig verder garen.

Serveer met een fris slaatje en gebakken aardappelen.

**Tip:** je kan Cordon Bleu maken met verschillende soorten vlees (bv kalkoen-, kalfs- of varkensvlees) en kaas. Hier kiezen we voor varkensmignonettes en oude Brugse kaas.



## GEBAKKEN MARTINE-PATATJES

— VOOR 8 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- Aardappelen (vastkokend)
- Hoeveboter
- Olijfolie
- Fijngehakte verse rozemarijn, tijm, bieslook en peterselie
- Gesnipperde pijpajuin en/of rode ui
- Geperste look
- Peper en zout
- Paprikapoeder
- Kurkuma

### BEREIDING

Kook de geschilde aardappelen in zout water net gaar (zeker niet te gaar laten worden), giet af en laat afkoelen.

Snij de aardappelen in schijfjes van ongeveer 0,5 cm.

Doe de hoeveboter en olijfolie in een hete pan en bak hierin de patatjes goudbruin (de schijfjes niet op elkaar leggen).

Strooi bijna op het einde (zodat ze niet verbranden) de rozemarijn, tijm, bieslook, peterselie, look en ajuin over de patatjes.

Kruid met peper, zout, paprikapoeder en kurkuma. Laat nog eventjes doorbakken.





## VINAIGRETTESAUSJE BIJ DE SLA

— VOOR 4 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 1 kl graanmosterd
- 2 el balsamicoazijn
- 2 el sesamolie
- 2 el olijfolie
- Sap van ½ limoen
- Peper en zout
- Scheut agavesiroop (of ahornsiroop of honing)
- Verse bieslook en peterselie
- Rode ui of pijpajuin

### BEREIDING

Meng de graanmosterd met de balsamicoazijn en het limoensap.

Voeg peper en zout toe.

Voeg ook de sesam- en olijfolie, alsook een scheut agavesiroop toe.

Meng goed en voeg als laatste de gesnipperde bieslook, peterselie en ui toe.

Afwerking sla:

Snij tricolori sla, gewone sla en verse basilicum in grove stukken en meng de vinaigrette hieronder.



## VINAIGRETTESAUSJE BIJ DE RAUWE GROENTJES

— VOOR 4 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 1 kl graanmosterd
- 1 à 1,5 el natuuryoghurt
- 1 el mayonaise
- 1 el limoensap
- Scheut agavesiroop (of ahornsiroop of honing)
- Peper en zout
- Verse bieslook en peterselie

### BEREIDING

Meng de graanmosterd, yoghurt en mayonaise goed onder elkaar.

Voeg het limoensap en de agavesiroop toe. Kruid met peper en zout.

Voeg als laatste de fijgehakte bieslook en peterselie toe en meng goed.

Afwerking:

Maak een schotel en dresseer hier de rauwe groentjes op.

Bijvoorbeeld komkommer- en tomatenschijfjes, geraspte wortelen, gesnipperde pijpajuin en/of rode ui, ...

Serveer de vinaigrette in een apart potje.



## DESSERT OP BASIS VAN PETITBEURREKOEKJES, PHILADELPHIA EN KRIEKEN

— VOOR 8 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 200 gr petitbeurrekoekjes
- 100 gr boter
- 300 gr philadelphia-kaas naturel
- 1,5 dl slagroom
- 3 à 4 el bloedsuiker
- 1 pot noordkrieken op sap
- 2 pakjes vanillesuiker
- 1 el vanillebloem (puddingpoeder)

### BEREIDING

Verkruimel de koekjes heel fijn en meng deze met de gesmolten boter.

Verdeel dit mengsel over een schotel.

Voeg de bloedsuiker bij de philadelphiakaas en klop het geheel op.

Klop de slagroom stijf en meng deze vervolgens onder de philadelphiakaas.

Verdeel dit mengsel over de koekjeslaag.

Zeef de noordkrieken maar vang het sap op.

Verdeel de krieken over de philadelphiakaas.

Voeg de vanillesuiker bij het kriekensap en breng dit aan de kook.

Bind het kriekensap met de vanillebloem.

Giet het kriekensap uit over de krieken en laat het geheel opstijven in de koelkast.



# Van kookboek naar kookverzoek

## RISOTTO EN CO

Zien eten, doet eten. Want terwijl onze keukenleverancier (voor het project Groen Zuid Hoboken van Cores Development) door onze vorige boeken bladerde, nodigde hij ons spontaan uit voor een kookworkshop in zijn bedrijf. En weg waren wij. We zorgden er mee voor een driegangendiner, met als toppertje van de dag: tagliata di manzo con verdure alla griglia e patate al forno.

Zo, een mond vol. Vol smaak!

### Team Groen Zuid achter het fornuis:

Tim Jacobs, Rutger Wens, Eline Debacker, Kristof Verhoeven,  
Anke Van Rompaey, Devid Van Ranst, Niel Van Roy, Ward Lagrain,  
Chris Koenig en Joost Knapen.





## TWEELINGSOEP

— VOOR 8 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

Voor de rode soep:

- 2 L water
- 2 rode paprika's
- 2 rode ajuinen
- Paar teentjes look
- 1 tl sambal
- 2 tomaten
- Paprikapoeder
- 1 à 2 blokjes groentebouillon
- Peper en zout
- Boursin tomaat
- Olijfolie
- Scheut witte wijn

Voor de groene soep:

- 2 L water
- 2 groene paprika's
- Groene kool
- 1 ajuin
- 1 prei
- 8-tal diepvriesblokjes spinazie
- 1 à 2 blokjes gevogeltesbouillon
- Boursin peper
- Klont boter
- Peper en zout



### BEREIDING

Voor de rode soep:

Snij de paprika's in 4 en ontpit ze. Snij de ajuin in 4 en halveer de tomaten. Leg de gesneden groenten in een ovenschaal. Overgiet de groenten met een royale scheut olijfolie en zet voor 20 min. in een voorverwarnde oven op 180 °C.

Haal de ovenschaal uit de oven en giet de inhoud over in een kookpot. Blus met witte wijn en laat even inkoken. Voeg de sambal en het water toe en laat koken. Voeg vervolgens bouillon toe (naar smaak) en laat even inkoken. Zet het vuur lager en kruid met peper en zout naar smaak.

Voeg een paar grote lepels boursin toe en mix de soep fijn.

Voor de groene soep:

Was alle groenten, snij ze fijn en stoof ze aan in een pot. Begin met de ajuin, voeg wat later de paprika en prei alsook de kool toe en voeg (als deze groenten al wat aangekleurd zijn) ook de diepvries-spinazie toe.

Als de spinazie warm is, voeg je het water toe en laat dit koken. Voeg naar smaak bouillon toe en kruid bij met peper en zout. Laat inkoken, mix alles fijn en voeg tot slot boursin toe (naar smaak) om het geheel romig te maken.

Afwerking:

Nu we 2 soepen hebben in verschillende kleur en ongeveer gelijke romige textuur en dikte kunnen we deze in éénzelfde glas of bord presenteren zonder ze te mengen.

De soep is hier in rode wijnglazen gepresenteerd. Knip op voorhand uit harde plastic de interne vorm (verticale snede) van het glas zo goed mogelijk uit zodat deze in het glas kan blijven staan. Laat de plastic bovenaan wat uitsteken zodat je deze na het vullen makkelijk kan verwijderen. Neem vervolgens 2 soeplepels zodat je beide zijden van het glas gelijktijdig kan vullen. Dit kan een knoeiboeltje worden, hou keukenpapier dus in de buurt om de glazen na het vullen schoon te vegen.



## TAGLIATA DI MANZO CON VERDURE ALLA GRIGLIA E PATATE AL FORNO

— VOOR 4 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 600 gr entrecote
- Rucola
- Kerstomaatjes
- Parmigiano schilfers
- Olijfolie
- Balsamico
- Courgette
- Aubergine
- Paprika's (geel, groen, rood)
- Aardappelen
- Rozemarijn
- 2 teentjes look
- Peper en zout

### BEREIDING

Kleur het vlees in een pan aan alle zijden en zet opzij. Kruid met peper en zout.

Gril de groenten in grove stukken in een grillpan en zet eveneens opzij.

Schil de aardappelen en doe ze in een ovenschotel. Overgiet ze met olijfolie en doe de takken rozemarijn en de look erbij. Zet het geheel voor 40 min. (tot ze gaar zijn) in de oven op 180 °C.

10 min. voor de aardappelen gaar zijn zet je het vlees mee in de oven. Het vlees dient warm te zijn vanbinnen maar zeker nog saignant.

Warm de gegrilde groenten op in de microgolfoven of oven.

Meng ondertussen de sla met de doormidden gesneden tomaatjes, peper, zout, olijfolie en een weinig balsamico in een ronde kom.

Neem een grote schotel en dresseer hier de sla op. Snij het vlees in schijfjes van 0,5 cm en leg deze in waaivorm op de salade.

Serveer het vlees, de aardappeltjes en de gegrilde groenten apart.





## RISOTTO MET BOSCHAMPIGNONS

— VOOR 4 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 400 gr risotto rijst
- 240 gr boschamignons
- 3 L kippenfond
- 1 bakje Parijse champignons
- Gemalen parmigiano reggiano
- Bosje platte peterselie
- 2 sjalotten
- 100 gr echte boter
- Glas witte wijn
- 5 el olijfolie
- Peper en zout

### BEREIDING

Snij de ui in brunoise en sauteer glazig in de olijfolie. Voeg de rijst toe en warm deze al roerend op zodat elke korrel gelaagd is met olijfolie. Blus het geheel met de witte wijn en laat uitkoken tot de wijn volledig verdwenen is.

Blus nu af met enkele lepels kokende kippen/Parijse champignons fond. Belangrijk bij het bereiden van de risotto is dat de fond die men toevoegt heet tot kokend is. Dit om het bereidingsproces niet te onderbreken. Zorg steeds dat er voldoende fond in de risotto aanwezig is (wanneer de risotto pruttelt als lava dient men extra fond toe te voegen) en roer geregeld om aanzetten te voorkomen.

Snij nu de boschamignons in grove stukken en braad aan in de helft van de boter.

Wanneer de risotto gaar is dient hij lopend te zijn en niet droog.

Voeg nu aan de risotto 50 gram parmigiano en 50 gram boter toe en roer samen met de champignons en gesneden peterselie onder de rijst. Kruid af met peper en zout naar smaak.

Dien op in een half diep bord en werk af met nog wat kaas en peterselie.







## APFELSTRUDEL MET ROOMIJS

— VOOR 4 PERSONEN —

### INGREDIENTEN

- 3 appels
- 1 vanillestokje
- 1 handvol rozijnen
- 1 pakje voorgerold bladerdeeg
- 1 glas bruine rum of witte dessertwijn
- Kaneel
- Fijne suiker
- Bloedsuiker
- 2 eierdooiers
- 50 gr echte boter
- 0,5 L vanille roomijs

### BEREIDING

Week de rozijnen in de rum of de zoete wijn. Schil de appels, snij deze in blokjes en bak ze in boter in de pan. Voeg de kern van de vanillestok, de suiker, de uitgelekte rozijnen, een vleugje kaneel en een schuifje van de rum of wijn toe. Laat bakken tot het half gaar is en laat afkoelen.

Snij uit de ronde bladerdeeg een zo groot mogelijke rechthoek. Plaats de vulling in het midden in de lengte en bestrijk de zijanten met losgeklopt eigeel. Maak met een mes dwarse inkepingen in het deeg en vlecht dicht.

Strijk de bovenkant in met het resterende eigeel.

Bak het geheel af op een ovenmatje of bakpapier op een bakplaat gedurende 35 min. op 170 °C.

Laat lauw worden en werk af met bloedsuiker. Snij in plakken van 4 cm en dien op met een bolletje vanille ijs.



## Inhoud

Cocktails			
Caipirinha	142	Kip met gerookt paprikapoeder	13
Cava-Sangria	37	Kip met komijn en citroen	12
Cuba Libre	63	Kip op blik	98
Gin Tonic	63	Krielaardappelen met tijm	95
Ginger 43	108	Lamsbrochettes met brood en rozemarijn	94
Mojito of Mockjito	62	Paella Valenciana	43
Sangria	82	Pizza Garve	116
Strawberry Bellini	108	Portugees stoofpotje	88
Tom Collins	151	Ratatouille	73
Whisky Sour	134	Ravioli met Spinazie en Ricotta	122
		Risotto met boschampionns	166
		Spaanse mosselen met chorizo	48
<b>Tapas</b>		Sticky fingers	143
Asperges in een jasje van serranoham	10	Tagliata di manzo con verdure alla griglia e patate al forno	164
Bruschetta	11	Tempura van garnalen en groenten	54
Carpaccio en gebakken asperges	38	Tomaat basilicum salade	26
Crostini Caprese	58	Tortilla	56
Duo van voorgerechten	66	Varkenshaasje voor de bbq of de grill	69
Gazpacho	16	Verfrissende salade	100
Patatas Bravas met tomatensaus en aioli	50	Verse spring rolls	135
Spaanse Gazpacho	57	Vinaigrettesausjes	156
Stokjes met pulpo en chorizo	18	Wraps met gehakt, spinazie en tomatensaus	137
Toast met Italiaanse tonijnsalade	24	Zalm in een bladerdeegjasje	126
Toast met tapenade van zwarte olijven	17	Zomerse couscous	19
Taartjes met gekonfijte tomaten	125		
Tweelingsoep	162	<b>Desserts</b>	
Verse groene pesto	27	Apfelstrudel en roomijs	170
Verse tapenade	124	Chocolademousse	147
		Citroentaart	74
<b>Hoofdgerechten</b>		Crema Catalana	59
Aardappelsla met avocado	145	Ijs met aardbeien	104
Aardappelen in de schil met lookboter	144	Panna cotta special	128
Aardappelen met rozemarijn	72	Pavlova met rood fruit	138
Albondigas	53	Petit beurre koekjestaart	159
Bouwwakkers-bbq	85	Yoghurtaart met seizoensvruchten	20
Cordon Bleu	152	Tiramisu met speculaas	44
Gebakken Martine-patatjes	153	Tiramisu milkshake	33
Geroosterde groenten met couscous	101	Verse wafels met fruit en slagroom	91
Grillburger	146	Vurige aardbeien met ricotta, munt en limoen	78
Italiaans gebakken kip	31		
Italiaans plukbrood	113		
Kabeljauw in papillot met paprika en tomaat	70		

## Colofon

### 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](http://www.vanhout.be)

### Oplage

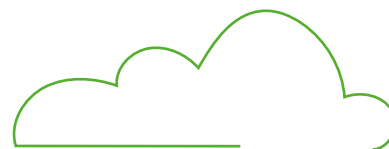
1.200 ex.

### December 2017

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.







## VOOR REUZEBENDES MET REUZEHONGER!

Een kookboek voor groot bezoek, dat heeft u in handen.  
Voor de vijfde keer op rij dook Vanhout in de potten en deze keer serveren we lekkere,  
gezellige eenvoud, ideaal voor reuzebendes met reuzehonger.  
Alle mogelijke smaken komen aan bod en dus is er voor elke eter wat wils,  
want onder de medewerkers van Vanhout geldt eigenlijk maar één regel:  
hoe meer lekkers, hoe meer leute.

