

*Tastes Like*  
**GROEP  
VANHOUT**

MEDEWERKERS ONTHULLEN HUN FAVORIETE GERECHT



*Tastes Like*  
**GROEP  
VANHOUT**

MEDEWERKERS ONTHULLEN HUN FAVORIETE GERECHT







# “SAMEN KOKEN EN ETEN IS TYPISCH VOOR ONZE VANHOUT VIBES”

Wij zijn bijzonder #TROTS! om jullie ons 6e kookboek te kunnen presenteren. Met héél veel enthousiasme en de typische Vanhout Vibes hebben niet minder dan 31 medewerkers van de Groep Vanhout het voorbije jaar hun beste kookkunsten getoond.

In 2013 verscheen ons eerste boek onder de naam ‘Vanhout gesmaakt’ en sinds onze laatste editie is de wereld rondom ons meerdere malen veranderd. Onze organisatie werd de voorbije jaren op de proef gesteld door de mondiale gezondheids- en energiecrisis, en de gevolgen van de oorlog in Oekraïne. Onze passie om samen te koken is echter steeds blijven bestaan!

Ook in onze dagelijkse bezigheden voelen we diezelfde passie voor ons vak. Er staan de Groep Vanhout mooie uitdagingen te wachten in moeilijke doch zeer boeiende tijden. Om in deze competitieve omgeving te kunnen excelleren, leggen we de lat hoog. Groep Vanhout wil zich blijven profileren als een betrouwbare en competente partner, waarbij tevredenheid van alle stakeholders, innovatie en kwaliteit voorop staan. Onze geëngageerde medewerkers maken elke dag het verschil voor onze klanten.

Onder de naam ‘Tastes Like Groep Vanhout’ hopen wij jullie met dit kookboek te kunnen verrassen met unieke en (h-)eerlijke gerechten.

Geniet ervan en laat ons zeker weten wat jullie ervan vonden.

Bert Lenaerts  
Ronny Eijckmans

*CEO's Groep Vanhout*

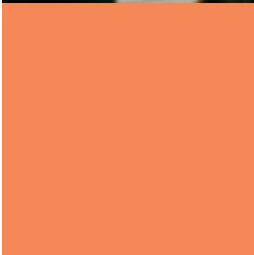
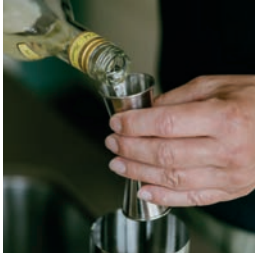
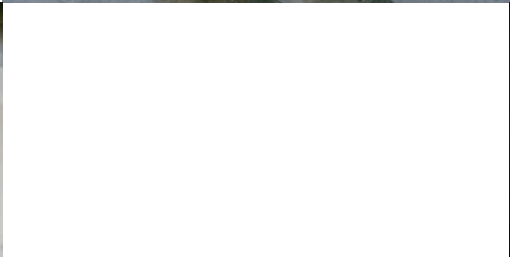
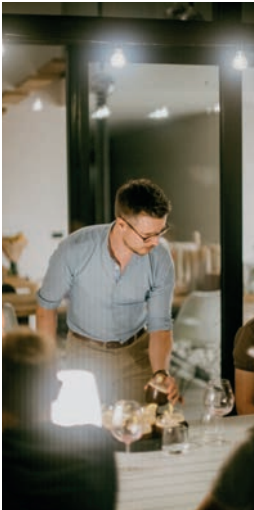


Bert Lenaerts



Ronny Eijckmans





# APERITIEVEN EN APERITIEFHAPJES

AMUSE VAN PARELCOUSCOUS MET GARNALEN	9
KINGSTON PUNCH	11
LICOR 43 TONIC COCKTAIL	12
MINIWORSTENBROODJES	15
MARGARITA	16
SGROPPINO	19
TONIC ESPRESSO	21
THE OLD CUBAN	22
BRUSCHETTA	25
MEXICAANSE GARNALEN MET GUACAMOLE	27
COCKTAIL VAN AVOCADO, GARNALEN EN GRANNY SMITH	28







Hanne Van Laer

# Amuse van parelcouscous met garnalen

## Perfecte starter

### WAT HEB JE NODIG?

- parelcouscous
- garnalen
- forefilet
- waterkers
- rodebietenscheuten of preischeuten
- 1/2 blokje groentebouillon
- srirachasaus (chilisaus)

### HOE MAAK JE HET KLAAR?

- Kook de parelcouscous gaar in ½ l water met het halve blokje groentebouillon
- Voeg wat saus toe
- Doe de couscous in een mooi glaasje en werk af met de garnalen, stukjes forefilet, waterkers en de scheuten

### HOE SERVEER JE HET?

Met een flinke dosis goesting. Smullen maar!

*"Verrassende combinatie die naar meer doet smaken."*

**Hanne Van Laer**  
Marketing & Communications Manager









## Kingston Punch

### Verfrissende cocktail

#### WAT HEB JE NODIG?

- 1 passievrucht
- 40 ml bruine rum
- 30 ml vers limoensap
- 20 ml suikerwater
- 60 ml gemberbier
- verse munt
- crushed ice

#### HOE MAAK JE HET KLAAR?

- Lepel het vruchtvlies uit de passievrucht
- Leg een stuk passievrucht in het glas
- Vul met crushed ice
- Voeg rum, limoensap en suikerwater toe
- Roer om, zodat alles goed gemixt is
- Voeg nog wat crushed ice toe
- Top af met gemberbier

#### HOE SERVEER JE HET?

Sla net voor het serveren het takje munt in je hand en breng het vervolgens aan als garnering, zodat de muntgeur vrijkomt terwijl je van de cocktail nipt. Schol!

Cindy Van Herck

*"Sip back and relax!"*

**Cindy Van Herck**  
Boekhoudster







Bert Knaeps

*"Liever een alcoholvrije variant?  
Vervang de Licor 43 door  
bruiswater. Superlekker!"*

**Bert Knaeps**  
Opmeter

## Licor 43 Tonic Cocktail

*Verrassende variant op gin-tonic*

### WAT HEB JE NODIG?

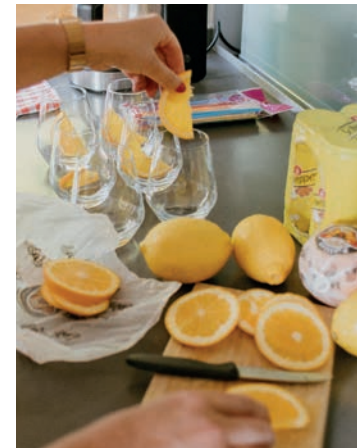
- 30 ml Licor 43
- 90 ml tonic
- 1 el vers citroensap
- schijfje citroen
- schijfje sinaasappel
- 1 grote aardbei

### HOE MAAK JE HET KLAAR?

- Vul het glas met ijs en pers de citroen in het glas
- Voeg 30 ml Licor 43 toe aan het citroensap
- Snijd de aardbei in stukjes en doe ze samen met een schijfje citroen en sinaasappel in het glas
- Even roeren en je Licor 43 Tonic Cocktail is klaar

### HOE SERVEER JE HET?

Deze cocktail komt het best tot zijn recht in een bol glas. Schol!











*Nancy Kriekemans*

*“Een snel en makkelijk  
tussendoortje op koude  
winterdagen.”*

**Nancy Kriekemans**  
Leveranciersboekhouding

# Miniworstenbroodjes

## *Altijd lekker*

### WAT HEB JE NODIG?

- 500 gr kippengehakt
- 4 vellen bladerdeeg
- 4 el chapelure
- 2 eieren
- 2 sjalotten
- 2 el gehakte peterselie
- 2 el oregano
- 2 teentjes look
- 0,5 tl kaneel
- 1 kl komijn
- zout & peper

### HOE MAAK JE HET KLAAR?

- Snipper de sjalotten en look fijn en stoof zachtjes gaar in een pan
- Neem de pan van het vuur en voeg de peterselie, oregano, kaneel, komijn, peper en zout toe
- Roer alles onder elkaar en laat afkoelen
- Verwarm de oven voor op 180 °C
- Neem het gehakt en voeg 1 ei en chapelure toe en meng goed onder elkaar
- Roer de lichtjes afgekoelde mix van ui, look en kruiden erdoor
- Neem het bladerdeeg uit de koelkast en verdeel in 8 gelijke delen
- Neem een lepel gehakt (20 à 25 gr) en leg het in een worstje aan de lange buitenzijde van het bladerdeeg
- Plooi de linkse en rechtse hoek over het worstje zodat de zijanten dicht komen te zitten en rol het bladerdeeg op
- Klop een eitje los
- Leg de worstenbroodjes op een met bakpapier bedekte ovenplaat
- Smeer met een borstel het ei over de bovenzijde
- Zet in de voorverwarmde oven op 180 °C gedurende 20 minuten

### HOE SERVEER JE HET?

Tip van de chef: je kan de worstenbroodjes invriezen en later weer opwarmen. Doe dan een beetje water op de bovenkant en steek ze gedurende 15 minuten in een voorverwarmde oven op 180 °C.



Ward Peeters

*“Combineer met nacho’s en pittige saus voor een héérlijk Mexicaans aperitief!”*

**Ward Peeters**  
Projectontwikkelaar

## Margarita

### Cocktail als sfeermaker

#### WAT HEB JE NODIG?

- 3 cl vers limoensap (ca. 1 limoen)
- 6 cl tequila silver
- 3 cl triple sec
- ijsblokjes
- limoenschijfje of krul limoenschil

#### HOE MAAK JE HET KLAAR?

- Neem een halve limoen en bevochtig de rand van het glas (enkel de buitenzijde)
- Dip het glas in het zout
- Giet het limoensap, de tequila en de triple sec in een cocktailshaker
- Voeg de ijsblokjes toe en schud stevig
- Schenk de cocktail zonder het ijs in het glas

#### HOE SERVEER JE HET?

Werk de cocktail af met een limoenschijfje of een krul limoenschil en serveer ‘m aan je gasten. Santé!













STEFAN VLEUGELS

## Sgroppino

*It's aperotime*

### WAT HEB JE NODIG?

- 20 ml vodka
- 40 ml prosecco
- 100 gr citroensorbet

### HOE MAAK JE HET KLAAR?

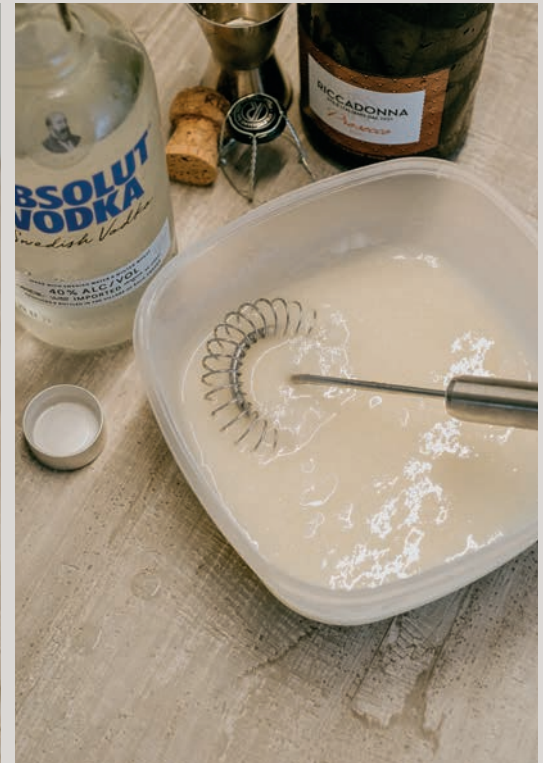
- Haal de citroensorbet een kwartier voor je start uit de vriezer
- Roer snel en krachtig door de sorbet met een garde tot er een smeuijge massa ontstaat
- Doe de vodka en de prosecco erbij en roer nog even snel door

### HOE SERVEER JE HET?

Schenk de cocktail in gekoelde glazen en werk af met een elegante citroenkruul of een citroenschijfje.

*"Ben je niet zo'n fan van sorbet? Ga dan voor vanille-ijs met limoncello. Eveneens een voltreffer."*

**Stefan Vleugels**  
SharePoint/Web-administrator









## Tonic Espresso

### Verrassende mocktail

#### WAT HEB JE NODIG?

- 1 glas tonic
- 1 sterke espresso
- zeste van citroen
- ijsblokjes

#### HOE MAAK JE HET KLAAR?

- Zet een verse espresso en laat een klein beetje afkoelen
- Schenk de tonic uit in een glas met enkele ijsblokjes
- Giet de espresso voorzichtig uit, zodat hij als een donkere wolk boven de tonic blijft drijven
- Rasp de buitenzijde van de citroen (let op: alleen het gele deel van de schil, het witte deel is bitter)
- Garneer met de zeste van citroen

#### HOE SERVEER JE HET?

Dit verfrissende en opwekkende drankje serveer je met de glimlach... Schol!

Ward Peeters

*"Gekke combinatie zou je denken, maar het wérkt. Geweldig smaakvol!"*

**Ward Peeters**  
Projectontwikkelaar







Bart Herroelen

*"Geïnspireerd op de Mojito maar geraffineerder en complexer, het perfecte aperitief!"*

**Bart Herroelen**  
Algemeen directeur Vanhout

## The Old Cuban

### Rum als aperitief

#### WAT HEB JE NODIG?

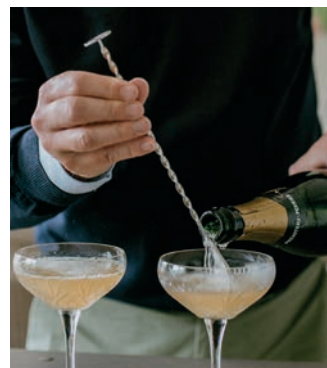
- 1 scoop gepileerd ijs
- 6 verse muntblaadjes
- 1 mespuntje fijne, witte suiker
- 4,5 cl rum
- 1 cl suikerwater
- ½ cocktaillepel Angostura bitters
- 1,5 cl vers limoensap
- 1 takje munt
- 8 ijsblokjes
- champagne

#### HOE MAAK JE HET KLAAR?

- Koel het champagneglas met het gepileerde ijs
- Doe de muntblaadjes en de witte suiker in een mixglas
- Kneus de munt lichtjes
- Voeg de rum, het suikerwater, de Angostura bitters en het limoensap toe
- Vul de shaker met ijs
- Voeg alle ingrediënten samen
- Schud krachtig
- Verwijder het ijs uit het glas
- Strain de cocktail dubbel via een fijne zeef
- Giet de champagne langzaam langs de steel van een cocktaillepel om overbruisen te voorkomen
- Roer het geheel zachtjes om

#### HOE SERVEER JE HET?

Garneer The Old Cuban met een takje munt en serveer aan je gasten. Cheers!











Alexandra

# Bruschetta

*Snel klaar & smaakt altijd*

## WAT HEB JE NODIG?

- 1 stokbrood
- 3 à 4 tomaten
- 1 sjalot
- olijfolie
- verse basilicum
- peper en zout

## HOE MAAK JE HET KLAAR?

- Verwarm de oven voor op 220 °C
- Snijd het stokbrood in stukken van zo'n 2 cm dik
- Leg de sneetjes stokbrood op een bakplaat en besprenkel met olijfolie
- Zet de bakplaat 10 minuten in de voorverwarmde oven
- Snijd de tomaten in heel fijne stukjes en laat uitlekken
- Snijd ook de sjalot en de verse basilicumblaadjes fijn
- Doe de uitgelekte stukjes tomaat, de fijngesneden sjalot en de basilicum in een grote kom
- Voeg olijfolie, peper en zout toe
- Meng alles onder elkaar
- Haal de sneetjes stokbrood uit de oven en leg ze op een serveerschalen
- Breng met een lepel wat van het tomatenmengsel aan op elk stuk stokbrood

## HOE SERVEER JE HET?

Werk de bruschetta van tomaten op het bord af met een blaadje verse basilicum en serveren maar. Smakelijk!



*"(Italiaanse) zon op je brood."*

**Alexandra Hellemans**  
Projectontwikkelaar







# Mexicaanse garnalen met guacamole

## WAT HEB JE NODIG?

- 1 zakje ronde tortillachips
- 8 à 12 garnalen
- 1 potje guacamole
- 1 el komijn
- ½ el zout
- bakboter

## HOE MAAK JE HET KLAAR?

- Verwarm wat boter in een koekenpan op een middelhoog vuur
- Leg de garnalen in de pan en voeg chilipoeder, komijn en zout toe
- Laat de garnalen +/- 4 minuten bakken per kant
- Haal de garnalen uit de pan en laat ze afkoelen

## HOE SERVEER JE HET?

- Leg de chips op een plateau
- Gebruik een lepel om de guacamole gelijkmatig over de chips te verdelen
- Leg de garnalen erbovenop en serveer

*“Een pittig hapje.”*

**Ruth Willekens**  
Projectdirecteur







Alexandra

# Cocktail van avocado, garnalen en Granny Smith

*Frisheid in een glaasje*

## WAT HEB JE NODIG?

- 3 avocado's
- 200 gr grijze garnalen
- 1 groene appel (Granny Smith)
- verse koriander, fijnggehakt
- olijfolie
- ½ limoen
- peper en zout

## HOE MAAK JE HET KLAAR?

- Snijd de avocado's in kleine stukjes
- Snijd de groene appel in fijne stukjes
- Meng de avocado, de groene appel en de garnalen voorzichtig in een kom
- Pers een halve limoen uit over het mengsel
- Doe er een scheutje olijfolie bij en kruid met peper en zout
- Meng alles nog eens voorzichtig onder elkaar
- Werk af met vers gehakte koriander

## HOE SERVEER JE HET?

Vul de aperitiefglaasjes met het mengsel en serveren maar!

*"Fris en overheerlijk simpel."*

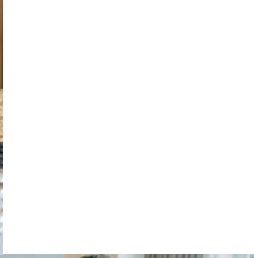
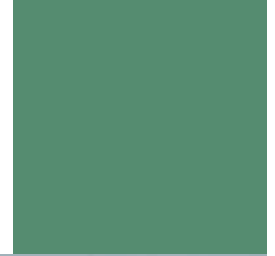
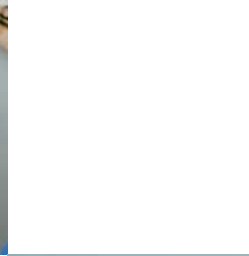
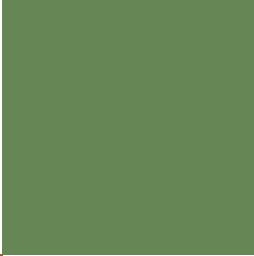
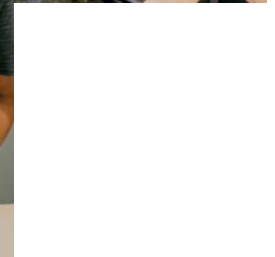
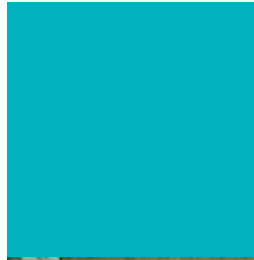
**Alexandra Hellemans**  
Projectontwikkelaar





**Vanhout  
Projects**





# VOORGERECHTEN

FRIS SLAATJE VAN ZALM MET APPEL, MANGO & AVOCADO	33
TOMATENSOEP MET GARNALEN	34
SPINAZIESOEP	37
NAANBROOD MET TZATZIKI	38
TRIO VAN AMUSES	40
PAPILLOT VAN ZEEBEWONERS	43
MOEKES PAPRIKASOEP	44
SOUFFLÉ IN EEN JASJE VAN PROSCIUTTO	47
ALBONDIGAS	48
OFYR APPETIZERS	51







Yasmine Van Roosbroeck

## Fris slaatje van zalm met appel, mango & avocado

### Sommersalat

#### WAT HEB JE NODIG?

- 1 mango
- 1 appel
- 2 avocado's
- 1 sjalot
- gerookte zalm
- olijfolie
- peper en zout

#### HOE MAAK JE HET KLAAR?

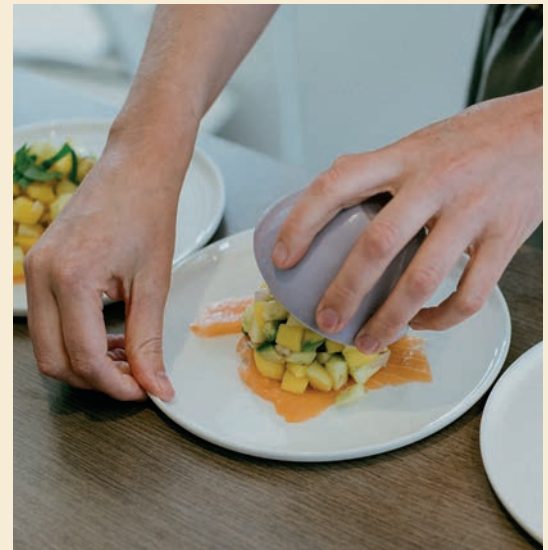
- Snijd alle groenten en fruit in fijne blokjes
- Meng ze onder elkaar
- Voeg een scheutje olijfolie toe
- Breng op smaak met peper en zout
- Dresseer de salade over de gerookte zalm

#### HOE SERVEER JE HET?

Serveer de salade met gerookte zalm als zomerse lunch of bijgerecht bij de BBQ. Smullen maar.

*"Een heel simpel gerechtje, maar uitstekend geschikt als zomers voorgerecht, middagmaal, of licht bijgerecht, bijvoorbeeld bij een BBQ. Vandaar Sommersalat."*

**Yasmine Van Roosbroeck**  
BIM Manager







*Decramer*

*“De bouillon is uitstekend geschikt om met de gepelde garnalen in te vriezen. Zorg ervoor dat de garnalen volledig onderstaan in de bouillon bij het invriezen.”*

**Dirk Decramer**  
Projectleider technieken

# Tomatensoep met garnalen

*Van 't land & uit de zee*

## WAT HEB JE NODIG?

Voor de garnalenbouillon:

- 500 gr ongepelde garnalen (gepeld is dat ongeveer 166 gr)
- 1 grote ajuin
- 1 sjalot
- 1 teentje look
- 1 wortel
- 1 paprika
- selderstengels
- scheutje cognac
- 1 fles witte wijn
- 2 l water
- tijm, laurier
- peper, zout, paprika, currypoeder
- boter en/of olijfolie

Voor de tomatensoep:

- 2 grote ajuinen
- 1 sjalot
- 1 teentje look
- 2 wortelen
- 1 paprika
- 1 prei
- 1 aardappel
- 2 blikken tomatensap (400 gr/blik)
- 12 dl garnalenbouillon
- 1 blokje groentebouillon
- peper en zout
- room

## HOE MAAK JE HET KLAAR?

De garnalenbouillon:

- Pel de garnalen en houd het afval (garnalenkoppen en -panters) bij
- Snijd de groenten in grove stukken
- Verhit de boter en/of olijfolie in een ruime kookpot
- Voeg het afval van de garnalen toe en bak al roerend op een hoog vuur
- Kruid met peper, zout, paprika en currypoeder tijdens het bakken
- Voeg na enkele minuten de groenten toe en laat mee stoven
- Voeg tijm en laurier toe
- Roer regelmatig om
- Blus met cognac en witte wijn
- Laat de alcohol verdampen
- Giet het water erbij en laat de bouillon 30 minuten trekken op een zacht vuur
- Zeef de bouillon

De tomatensoep:

- Snijd de groenten in grove stukken
- Verhit de boter en/of olijfolie in een ruime kookpot
- Stoof de uien en look op een matig vuur zodat ze niet kleuren
- Voeg de andere groenten toe en laat mee stoven
- Voeg tomatensap, garnalenbouillon en het blokje groentebouillon toe
- Laat de soep 30 minuten pruttelen
- Mix de soep
- Kruid af naar eigen smaak

## HOE SERVEER JE HET?

Werk de soep in het bord af met room, gepelde garnalen en peterselie. Smakelijk!









# Spinaziesoep

## Powerparty

### WAT HEB JE NODIG?

- 1 middelgrote ui
- 1 teen look
- 75 gr ongezouten roomboter
- 1 blokje groentebouillon
- 400 gr spinazie (diepvries)
- water (hoeveelheid hangt af van de gewenste dikte van de soep)

### HOE MAAK JE HET KLAAR?

- Snipper de ui en snijd de knoflook fijn
- Verhit 2/3 van de boter in een kookpot
- Fruit de ui en de knoflook 5 minuten op een middelhoog vuur
- Voeg het water toe
- Verkruimel het bouillonblokje in het water
- Voeg de spinazie toe en laat 3 minuten koken
- Neem van het vuur
- Voeg de resterende boter toe
- Pureer de soep glad met een staafmixer
- Kruid af met peper en zout

### HOE SERVEER JE HET?

Voeg bij het serveren eventueel een beetje room toe en klaar.



Maggie Mertens

*"Dit lekkere soeprecept is razendsnel klaar."*

**Maggie Mertens**  
Klantenboekhouder





Michiel

*“Van India naar Griekenland in één gerechtje.”*

**Michiel Wielockx**  
Projectleider

## Naanbrood met tzatziki

### Mix Indisch & Grieks op je bord

#### WAT HEB JE NODIG?

Voor het naanbrood:

- 300 gr tarwebloem
- 125 ml warm water
- 50 gr roomboter (ongezouten)
- 1 zakje gedroogde gist (7 gr)
- 1 teentje knoflook
- 1 tl suiker
- 1 tl zout
- olie en (verse) koriander

#### HOE MAAK JE HET KLAAR?

Het naanbrood:

- Meng warm water, gist en een theelepel suiker tot het begint te schuimen
- Doe de bloem in een ruime kom en voeg de gist, Griekse yoghurt en 1 eetlepel olie toe
- Kneed tot een stevig, zacht deeg en voeg een theelepel zout toe
- Doe wat olie in een kom
- Maak een bal van het deeg, doe in de kom en draai zodat beide kanten bedekt zijn met olie
- Dek de kom af met een vochtige theedoek en laat 1 uur rijzen
- Na het rijzen verdeel je het deeg in 8 gelijke bolletjes
- Druk de bolletjes plat tot een rond broodje
- Verhit wat olie in een pan, doe daarin 1 broodje en wacht tot de bovenkant opbolt
- Bak beide kanten goudbruin
- Herhaal met de andere bolletjes
- Smelt intussen de boter en meng met de fijngesneden knoflook
- Smeer de naan na het bakken in met de gesmolten boter en knoflook

Voor de tzatziki:

- ½ komkommer
- 500 ml Griekse yoghurt
- 1 tl munt
- 1 teentje knoflook
- 1 limoen
- peper en zout
- peterselie

De tzatziki:

- Rasp de komkommer boven een zeef of fijn vergiet en laat uitlekken
- Doe de yoghurt in een mengkom en knijp de look erboven uit
- Voeg een flinke scheut olijfolie, munt en het sap van de limoen toe
- Meng tot slot de uitgelekte komkommer eronder
- Breng op smaak met peper en zout

#### HOE SERVEER JE HET?

Het naanbrood werk je af met wat verse koriander, de tzatziki met wat peterselie. Serveer samen. Smullen maar!









Ines Vangenechten

*"Zin in een triootje... met vis?"*

**Ines Vangenechten**

Administratief bediende aankoop

## Trio van amuses

*Voor elk wat wils*

### WAT HEB JE NODIG?

Voor de rivierkreeftjes met mango-avocadosalsa:

- 1 mango
- 1 rode puntpaprika
- 1 avocado
- 1 sjalot
- 1 limoen
- enkele takjes koriander
- 150 gr rivierkreeftjes
- peper en zout
- olie

Voor het lepelhapje met garnalen en appel:

- 100 gr gepelde garnalen
- ½ appel
- 1 el mayonaise
- 1 el bieslook
- ½ el gehakte peterselie
- 1 el citroensap

Voor de zalm amuse:

- 100 gr roomkaas
- 125 gr zure room
- verse dille
- 100 gr gerookte zalm
- citroensap
- komkommer
- croutons
- peper en zout

### HOE MAAK JE HET KLAAR?

De rivierkreeftjes met mango-avocadosalsa:

- Snijd de mango, de puntpaprika en de avocado in zeer kleine blokjes
- Snipper de sjalot fijn en meng door elkaar
- Pers de limoen uit en giet het sap over de salsa
- Voeg wat korianderblaadjes toe
- Kruid af met peper en zout
- Verdeel de salsa over kleine glaasjes en schik de rivierkreeftjes erop

Het lepelhapje met garnalen en appel:

- Schil de appel en snijd in fijne julienne
- Meng de appel, garnalen, mayonaise, bieslook, peterselie en het citroensap
- Breng op smaak met peper en zout
- Vul de lepels

De zalm amuse:

- Snijd de citroen doormidden, pers 1 helft uit en snijd de andere helft in 4 partjes
- Mix de zure room en de roomkaas
- Voeg een halve eetlepel fijngehakte dille, citroensap en een snuifje peper en zout toe
- Doe het dille-roommengsel in een spuitzak
- Vul de 4 glaasjes
- Voeg wat stukjes zalm, komkommerblokjes en croutons toe

### HOE SERVEER JE HET?

Serveer de rivierkreeftjes met de mango-avocado-salsa in een klein glaasje en werk af met een blaadje koriander.

Serveer de garnalen en appel op een hapjeslepel en werk af met een toefje peterselie.

Serveer de zalm amuse in een klein glaasje en werk af met een partje citroen en een takje dille.









Elke Ruymen

*"Dit recept is snel klaar.  
Bovendien is het weinig werk  
maar toch gezond! Ideaal dus  
voor drukke avonden."*

**Elke Ruymen**  
Marketing & communications officer

# Papillot van zeebewoners

## *Diep in de zee*

### WAT HEB JE NODIG?

- 1 stuk zalmfilet
- 1 stuk kabeljauw
- 1 bakje garnalen
- 1 bakje rivierkreeftjes
- 2 reepjes surimi
- 1 prei
- 1 sjalot
- enkele champignons
- 2 grote wortelen
- ½ courgette
- 1 teentje look
- 1 visbouillonblokje
- peper en zout

### HOE MAAK JE HET KLAAR?

- Snijd alle groenten fijn in brunoise en meng in een grote kom
- Snijd de vis in 4 gelijke delen
- Scheur 4 vellen aluminiumfolie (+/- 15 cm)
- Verdeel de ingrediënten over de 4 vellen en voeg een schep groenten toe
- Verkruimel het bouillonblokje over elk pakketje
- Kruid af met peper en zout
- Knoop de papillotten goed dicht
- Plaats gedurende 15 à 20 minuten in een voorverwarmde oven van 200 °C

### HOE SERVEER JE HET?

Heb je de groenten graag beetgaar, dan zijn 15 minuten in de oven voldoende. Heb je ze liever wat zachter, ga dan voor 20 minuten.





Ronny Eijckmans

*"Met deze soep krijg je alle kinderen aan tafel."*

**Ronny Eijckmans**  
CEO Groep Vanhout

# Moekes paprikasoep

## Heerlijke soep met balletjes

### WAT HEB JE NODIG?

- 1 kg gesneden uien
- 1 kg paprikablokjes
- 5 sneden wit brood zonder korst
- smeerkaas met ham
- groente- en rundsbouillon
- gehaktballetjes

### HOE MAAK JE HET KLAAR?

- Stoof de ui aan in olijfolie
- Voeg de paprikablokjes toe
- Laat even stoven
- Voeg water en bouillonblokjes toe
- Laat goed doorkoken
- Voeg de sneden wit brood toe
- Mix de soep
- Voeg de smeerkaas toe
- Voeg tot slot de gehaktballetjes toe en laat nog even koken

### HOE SERVEER JE HET?

Serveer Moekes paprikasoep met knapperig stokbrood.













# Soufflé in een jasje van prosciutto

## Op een bedje van sla

### WAT HEB JE NODIG?

- 12 plakjes prosciutto
- 4 eieren
- 4 el mascarpone
- bosje bieslook
- peper en zout
- 150 gr gemengde sla
- 2 el olie
- 2 el wijnazijn
- 1 el honing
- ½ el mosterd

### HOE MAAK JE HET KLAAR?

- Verwarm de oven voor op 180 °C
- Beleg de binnenkant van 4 vuurvaste potjes elk met 3 plakjes ham
- Druk stevig vast
- Kluts de eieren, mascarpone en gehakte bieslook door elkaar
- Kruid met peper & een beetje zout (de ham is ook al gezouten)
- Verdeel het mengsel over de 4 potjes
- Zet 15 minuten in de oven
- Controleer met een satéstokje of de soufflé voldoende opgesteven is
- Maak een vinaigrette van de olie, wijnazijn, honing en mosterd

### HOE SERVEER JE HET?

Verdeel de sla over 4 bordjes en besprenkel met de vinaigrette. Maak de soufflé voorzichtig los van de potjes en schik op het bedje van sla. Tast toe!

*"Heb je geen vuurvaste potjes – gebruik dan eventueel een bakvorm voor cupcakes."*

**Yvan Selleslags**  
Projectleider







Christel Gielen

# Albondigas

*Gehakt met een Spaans tintje. Olé!*

## WAT HEB JE NODIG?

- olijfolie
- 2 ajuinen
- 1 teentje knoflook
- 1 el tomatenpuree
- 6 tomaten
- enkele takjes rozemarijn
- 2 dl water
- 600 gr gemengd gehakt
- peper en zout
- 2 kl sambal
- komijnpoeder
- paprikapoeder
- 2 kleine ajuinen
- Provençaalse kruiden
- 2 bollen mozzarella

## HOE MAAK JE HET KLAAR?

- Verwarm een scheut olijfolie in een kookpot
- Pel de uien, snijd ze grof en stoof in de olie
- Pel en kneus de knoflook en voeg de pulp toe aan de uien
- Tomateer de uien en look met de tomatenpuree en laat samen bakken
- Snijd de tomaten in stukken, doe ze met de rozemarijn in de kookpot en laat verder stoven onder het deksel
- Doe wat water of witte wijn in de kookpot en laat verder garen onder het deksel
- Vis de kruiden uit de tomatensaus
- Mix en zeef de saus
- Doe het gehakt in een mengkom en kruid met peper, zout en sambal.
- Voeg een snufje komijnpoeder en paprikapoeder toe
- Meng het gehakt met de handen
- Pel de kleine ajuinen, snipper ze fijn en meng ze onder het gehakt
- Kruid met een snufje Provençaalse kruiden
- Verwarm een scheut olijfolie in een pan
- Rol kleine balletjes van het gehakt
- Bak de balletjes goudbruin
- Scheur de mozzarella in kleine stukken
- Verdeel de balletjes over de vuurvaste schaal
- Schep er een pollepel saus over
- Doe er wat mozzarella bovenop
- Gril de balletjes in tomatensaus kort in de oven

*“Heerlijke tapas voor een gezellige namiddag met vrienden of familie.”*

**Christel Gielen**  
Aankoper

## HOE SERVEER JE HET?

Werk het geheel af met gesnipperde basilicum en serveer met een stukje brood of pasta.  
Buen provecho!











Bert Lenaerts

*"Zomers genieten aan het vuur."*

**Bert Lenaerts**  
CEO Groep Vanhout

## OFYR appetizers

### *Goed van start*

#### WAT HEB JE NODIG?

- bloemkool
- mosselen
- groentemengeling voor mosselen
- peper en zout

#### HOE MAAK JE HET KLAAR?

##### Bloemkoolrosjes:

- Verdeel de bloemkool in kleine roosjes
- Leg op de rand van de OFYR
- Besprenkel met olijfolie
- Kruid stevig af met peper en zout

##### Mosselen:

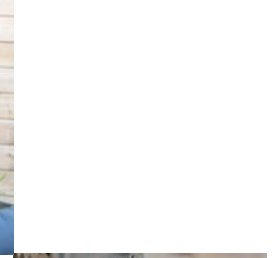
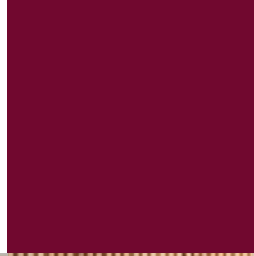
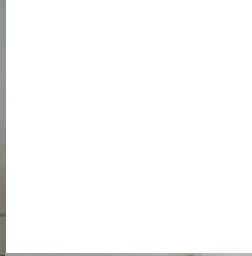
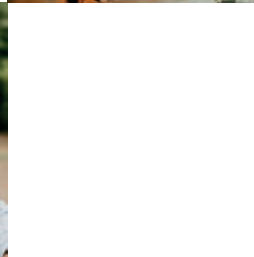
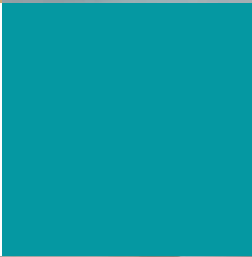
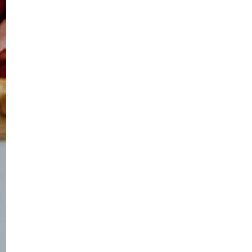
- Was de mosselen goed
- Etaleer ze op de OFYR
- Strooi er de groentemengeling over en laat gedurende enkele minuten stomen tot de mosselen opengaan

#### HOE SERVEER JE HET?

Gezellig rond de OFYR in de tuin... Genieten!







# HOOFDGERECHTEN

RISOTTO MET GEGRILDE GAMBA'S	55
SCAMPI MET KREEFTENSAUS	56
CACIO E PEPE	59
MEXICAANSE SCHOTEL	61
CHILI CON CARNE MET ZELFGEMAAKTE NACHO'S	
GEVULDE PUNTPAPRIKA MET CHILI CON CARNE	
ZELFGEMAAKTE TACO'S MET PULLED CHICKEN	
GEOFOTTE ZOETE AARDAPPEL MET PULLED CHICKEN	
MANGO-GRANAATAPPEL SALSA	
PARELCOUSCOUS MET GEGRILDE AUBERGINES EN KERSTOMAAJTJES	64
POKÉBOWL	67
PASTA MET BOURSIN	69
MOEKES KIP MET FRUIT	70
KIP, COURGETTE & KOKOS IN THE MIX	73
TIKKA MASALA	75
ROODBAARS OP EEN BEDJE VAN PARMEZAANPUREE	76
TRAAGGEGAARDE LAMSBOUT MET TABOULEH EN HONING-MUNTSAUSJE	79
GROENTE- EN VLEESPARADE OP DE OFYR	83
RIJST MET GEHAKT	84
BOLLEN VAN JEF	87







Marilynn Franck

*“Geen BBQ bij de hand?  
Geen nood, je kan de gamba's  
ook bakken in een grillpan op een  
hoog vuur. Probleem opgelost.”*

**Marilynn Franck**  
TEC Manager -Technical Engineering  
Construction

## Risotto met gegrilde gamba's

### *Staat de BBQ al warm?*

#### WAT HEB JE NODIG?

##### Voor de risotto:

- 400 gr risottorijst
- 750 ml kippenbouillon
- 30 gr boter
- groene aspergetips 200 gr
  - in stukken gesneden
- 2 sjalotten – fijngehakt
- 100 gr geraspte Parmezaanse kaas
- 1 rode peper – ontdaan van pitten + fijngehakt
- 1 citroen
- zeezout & zwarte peper

##### Voor de gamba's:

- 4 of 5 grote, rauwe gamba's per persoon
- extra vierge olijfolie
- 2 tl rodepepervlokken
- 1 citroen
- 2 tenen knoflook
- zeezout & zwarte peper

#### HOE MAAK JE HET KLAAR?

##### De risotto:

- Verwarm de oven op 190 °C
- Doe de rijst, groene asperges, sjalotten, rode peper en kippenbouillon in een grote ovenschaal
- Rasp de schil van de citroen en doe in de ovenschaal, alsook het sap van de uitgeperste citroen
- Zet de ovenschaal gedurende 45 minuten in de voorverwarmde oven
- Roer er af en toe door
- Meng een deel van de Parmezaanse kaas en boter door de risotto
- Breng op smaak met peper & zout

##### Bereiding gamba's:

- Meng de olijfolie, rodepepervlokken, citroenzeste, sap van de citroen, knoflook en peper & zout tot een marinade
- Leg de gamba's in een schaal en meng met de marinade
- Laat het geheel even rusten en inwerken
- Wanneer de risotto bijna klaar is, bak je de gamba's 3 à 4 minuten aan elke zijde op de barbecue (of in de grillpan op een hoog vuur)

#### HOE SERVEER JE HET?

Verdeel de risotto over de borden en bestrooi met extra Parmezaanse kaas. Leg de gamba's op de risotto. Smullen maar!





*Decramer*

*“Opgelet: scampi’s zijn vlug gaar. Laat ze niet te lang sudderen, anders worden ze taai en klein.”*

**Dirk Decramer**  
Projectleider technieken

# Scampi met kreeftensaus

*Mix uit de zee*

## WAT HEB JE NODIG?

- 450 gr scampi’s
- 1 grote ajuin
- 1 sjalot
- 1 teentje look
- 100 gr spekblokjes
- 1 wortel
- 1 paprika
- scheutje cognac
- witte wijn
- 1 blik kreeftensoep
- 1 blikje tomatenpuree
- room
- 125 gr garnalen
- peper en zout, paprika- & currypoeder
- boter
- olijfolie

## HOE MAAK JE HET KLAAR?

- Snijd de ajuin, sjalot, look, wortel en paprika fijn
- Bak de scampi’s in hete boter, olijfolie of een mix van beide tot ze mooi oranjeleurig zijn
- Kruid ze tijdens het bakken met peper en zout, paprika- & currypoeder
- Haal de scampi’s uit de pan
- Laat de ajuin, sjalot en look bruinen in dezelfde pan
- Voeg spek toe en laat mee bruinen
- Voeg wortel en paprika toe en laat mee stoven
- Blus met een scheutje cognac en voldoende witte wijn
- Laat de alcohol verdampen
- Los de kreeftensoep op in de saus
- Voeg de tomatenpuree toe
- Werk de saus af met een geutje room of melk
- Voeg de scampi’s weer toe

## HOE SERVEER JE HET?

Werk de saus af met de garnalen en serveer aan je gasten. Smakelijk!











Zeger Nys

"Buon appetito!"

Zeger Nys  
Projectleider

## Cacio e pepe

### Pure pasta

#### WAT HEB JE NODIG?

- 400 gr pasta (linguini, bucatini of spaghetti)
- 280 gr pecorino
- 2 el zwarte peperbollen

#### HOE MAAK JE HET KLAAR?

- Breek de zwarte peperbollen
- Zet een grote pot met water op het vuur en laat koken
- Wanneer het water kookt, voeg je een kleine hoeveelheid zout toe (opgelet: niet te veel aangezien de pecorino reeds heel zout is)
- Voeg de pasta toe
- Rooster de zwarte peper in een grote pan op een middelhoog vuur tot je de peper begint te ruiken
- Voeg 3 pollepels kookvocht van de pasta toe, laat even inkoken en zet naast het vuur
- Rasp de pecorino in een kleine kom en voeg langzaam 2 pollepels kookvocht van de pasta toe terwijl je het door de pecorino mengt
- Doe dat tot je een romige consistentie bekomt, voeg indien nodig extra kookvocht toe
- Haal 1 glas kookvocht uit de pot met pasta
- Haal de pasta 2 minuten voor kooktijd van het vuur en giet af
- Gooi de pasta in de pan met de peper en laat nog 2 minuten inkoken terwijl je alles door elkaar mengt
- Verwijder de pan van het vuur, laat 3 minuten rusten en voeg de pecorino toe
- Voeg indien nodig wat extra kookvocht toe tot je een romige pasta bekomt

#### HOE SERVEER JE HET?

Hou het puur, deze pasta spreekt voor zich. Simpel & briljant. Oh, en overheerlijk!









*Willekens Ruth*

# Mexicaanse schotel

## Pittige partymix

Chili con carne met zelfgemaakte nacho's  
Gevulde puntpaprika met chili con carne  
Zelfgemaakte taco's met pulled chicken  
Gepofte zoete aardappel met pulled chicken  
Mango-granaatappel salsa

### WAT HEB JE NODIG?

#### Voor de chili con carne:

- 2 rode ajuinen fijngesneden
- 2 teentjes knoflook
- 1 à 2 rode chilipepers (afhankelijk van hoe pikant je het wil maken)
- een gele en oranje paprika
- 500 gr rondsgehakt
- +/- 200 gr maïs
- 800 gr tomatenblokjes uit blik
- 70 gr tomatenconcentraat
- snuifje komijnpoeder
- 1 el paprikapoeder
- 800 gr rode kidneybonen uit blik

#### Voor de afwerking en om erbij te serveren:

- verse koriander
- zure room/Griekse yoghurt (gezondere versie)
- nachochips of tortillawraps
- potje guacamole

#### Voor de gevulde puntpaprika met chili con carne:

- 2 grote rode puntpaprika's
- geraspte cheddarkaas
- een deel van de chili con carne
- olijfolie

#### Voor de pulled chicken:

- 400 à 500 gr kipfilet
- 1 tl gehakte gember
- 1 teentje knoflook geperst
- 500 ml kippenbouillon
- Santa Maria Chicken Taco Kruidenpasta
- olijfolie

#### Voor de taco's met pulled chicken:

- 4 Santa Maria Tortilla Corn&Wheat (kleine versie)
- flesje Santa Maria Peach & Chili Salsa
- kleine kerstomaatjes in partjes
- ½ avocado in blokjes
- 60 gr feta verkruid
- olijfolie
- de helft van pulled chicken

#### Voor de gepofte zoete aardappel met pulled chicken:

- 2 grote of 4 kleine zoete aardappelen
- olijfolie
- geraspte cheddarkaas
- de helft van pulled chicken
- zeezout

#### Voor de mango-granaatappel salsa:

- 2 mango's
- groot bakje granaatappelpitjes
- 1 rode ajuin versnipperd
- komkommer
- koriander
- limoensap
- peper en zout
- olijfolie

*'Heerlijk op een zomerse avond in de tuin met familie/vrienden of als je in de herfst/winter het zomergevoel even wilt terug halen. Veel is trouwens op voorhand te maken waardoor je de avond zelf mee kan genieten.'*

**Ruth Willekens**

Projectdirecteur





## Mexicaanse schotel vervolg

### *Pittige partymix*

#### HOE MAAK JE HET KLAAR?

##### De chili con carne:

- Stoof de ui, knoflook en chilipepers aan in een scheutje olijfolie
- Voeg de paprika toe en stoof even mee
- Voeg het vlees toe en bak goed door
- Doe de maïs, kidneybonen, tomatenblokjes en het tomatenconcentraat erbij
- Kruid met komijn, zwarte peper en een snufje zout
- Doe wat water of groentebouillon erbij en laat even sudderen
- Voeg regelmatig een scheutje water toe zodat het geheel niet uitdroogt
- Laat 1 à 2 uur sudderen op een laag vuurtje

##### De zelfgemaakte nacho's om erbij te serveren:

- Smeer enkele wraps in met olijfolie en grof zeezout
- Snijd ze in driehoekjes
- Bak even in de oven, zo krijg je een gezondere variant op de kant-en-klare nacho's



##### De gevulde puntpaprika met chili con carne:

- Verwarm de oven op 200 °C
- Halveer de puntpaprika's en haal de pitjes eruit
- Smeer de ovenschaal in met olijfolie
- Leg de puntpaprika's in een ovenschaal
- Vul ze met de chili con carne en bestrooi met de cheddarkaas
- Zet de schaal gedurende 15 minuten in de oven tot de kaas gesmolten en gekleurd is



>>



#### De mango-granaatappel salsa:

- Snijd de mango's en komkommer in blokjes
- Meng de mango, komkommer, granaatappelpitjes en ajuin onder elkaar
- Maak een dressing van limoensap, koriander, peper en zout en voeg een scheutje olijfolie toe
- Meng de dressing onder het slaatje en je hebt een frisse salsa als sidedish

#### De pulled chicken:

- Verwarm een pan met olijfolie
- Bak de kip rondom aan en voeg de kruidenpasta toe
- Bak een paar minuten en voeg de gember en knoflook toe
- Doe het kippenmengsel in een kleine kookpot en voeg kippenbouillon toe tot de kip volledig onder staat
- Breng aan de kook en laat 20 minuten garen op een zacht vuurtje
- Haal de kip uit de bouillon en trek met 2 vorken uit elkaar
- Kook 1/3 van de saus in en roer het door de pulled chicken

#### De taco's met pulled chicken:

- Verwarm de oven op 180 °C
- Besmeer de wraps met olijfolie en leg ze over de rooster van de oven, zodat ze de vorm aannemen van een tacomantel
- Bak ze +/- 7 minuten in de oven en laat daarna afkoelen, zodat ze krokant worden
- Vul de tacomantels met de pulled chicken, Peach & Chili Salsa, blokjes avocado, partjes tomaten en verkruimelde feta

#### De gepofte zoete aardappel met pulled chicken:

- Verwarm de oven op 200 °C
- Doe de aardappelen in een grote ovenschaal, wrijf in met olijfolie en bestrooi met zeezout
- Rooster 30 minuten tot ze zacht zijn en laat ze afkoelen
- Snijd de aardappel doormidden als hij voldoende afgekoeld is
- Schep het midden van de aardappel eruit en meng met de pulled chicken
- Leg de aardappelschillen terug in de ovenschaal en vul op met het mengsel
- Bestrooi met de cheddarkaas en zet terug in de oven gedurende +/- 10 minuten tot de kaas gesmolten en gekleurd is

#### HOE SERVEER JE HET?

Met een flinke portie sfeer en Mariachimuziek op de achtergrond. Buen provecho!







Maggie Mertens

*“Een kleine pasta in plaats van de parelcouscous is hier ook erg lekker bij.”*

**Maggie Mertens**  
Klantenboekhouder

# Parelcouscous met gegrilde aubergines en kerstomaatjes

## *Vergezeld van lekkere kippenballetjes*

### WAT HEB JE NODIG?

- 300 gr parelcouscous
- 2 aubergines
- 250 gr kerstomaatjes, optioneel in verschillende kleuren
- 500 gr kippengehakt
- 3 teentjes look
- 1 bouillonblokje
- handvol peterselie
- gedroogde oregano
- olijfolie
- peper & zout

### Voor het yoghurtsausje:

- Griekse yoghurt
- citroenzeste

### HOE MAAK JE HET KLAAR?

- Verwarm de oven voor op 220 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier
- Snijd de aubergines in hapklare blokjes
- Leg de aubergines op de bakplaat
- Verdeel er ongeveer 2 eetlepels olijfolie over
- Kruid met peper, zout en een eetlepel oregano
- Meng goed onder elkaar en verspreid gelijkmatig over de bakplaat
- Zet de aubergines in de oven gedurende 25 minuten
- Kook de parelcouscous gaar in kokend water met het bouillonblokje
- Bereid het kippengehakt door zout, peper en oregano toe te voegen.
- Rol balletjes van het kippengehakt
- Bak de kippenballetjes bruin in de pan op een laag vuur tot ze volledig gaar zijn
- Pel de look en laat heel
- Snijd de kerstomaatjes doormidden
- Haal de bakplaat met de aubergines uit de oven en schuif ze aan de kant
- Leg de tomaatjes en de look ernaast
- Kruid af met peper, zout en een beetje olijfolie
- Bak nog eens +/- 15 minuten in de oven
- Controleer wel de gaartijd van de tomaatjes in de oven zodat deze niet te plat worden
- Giet de parelcouscous af en roer los met een vork in een grote kom
- Voeg de gebakken groenten met de sappen toe en roer goed om
- Voeg eventueel nog wat extra olijfolie toe
- Hak de peterselie fijn en voeg bij de couscous
- Voor het yoghurtsausje meng je de yoghurt met de citroenzeste, peper en zout

### HOE SERVEER JE HET?

Serveer de couscous met daarbovenop de kippenballetjes en het yoghurtsausje. Tast toe!









Michiel

*“Vegan, met de groe(n)ten  
van een fervente vleeseter.”*

**Michiel Wielockx**  
Projectleider

# Poké bowl

## met tofu & teriyakisaus

### WAT HEB JE NODIG?

- 125 ml water
- 60 ml sojasaus
- 1 tl maïszetmeel
- 5 tl agavesiroop
- 3 teentjes look
- 1 cm gember
- 400 gr tofu
- 2 el maïszetmeel
- teriyakisaus
- 250 gr rijst
- 1 bosje radijzen
- 1 mango
- een aantal edamame sojabonen
- 1 potje wakame
- blikje maïs
- 1 avocado
- 1 komkommer
- 1 lente-ui
- Bicky uitjes
- wasabi & sriracha mayonaise
- handvol sesamzaadjes
- olijfolie

### HOE MAAK JE HET KLAAR?

- Warm het water op in een steelpan
- Voeg de sojasaus toe
- Los de theelepels maïszetmeel op in water en voeg erbij
- Voeg de 5 theelepels agavesiroop toe
- Pers de 3 teentjes look erin
- Pers 1 cm gember erin
- Pers in een handdoek het vocht uit de tofu
- Scheur in stukjes
- Meng er 2 eetlepels maïszetmeel onder
- Bak de tofu aan in olijfolie tot die licht krokant is
- Voeg de teriyakisaus toe en laat even indikken
- Kook de rijst
- Snijd de radijzen, mango, komkommer, avocado en ui
- Voeg de maïs, Bicky uitjes, wakame en edamame bonen toe
- Meng de wasabi onder de mayonaise
- Meng de srirachasaus onder de mayonaise

### HOE SERVEER JE HET?

Werk de poké bowl af met sesamzaadjes en serveer. Gezond & lekker!







Sonja Olislaegers

# Pasta met Boursin

## Zo gefixt

### WAT HEB JE NODIG?

- 400 gr pasta naar keuze
- 2 el pijnboompitten
- 1 courgette
- 1 prei
- 1 paprika
- 1 potje Boursin Cuisine
- kerstomaatjes
- Parmezaanse kaas
- 1 sjalot
- 2 teentjes knoflook
- 1 rode peper
- olijfolie
- kippenblokjes
- ½ groentebouillonblokje
- peper & zout

### HOE MAAK JE HET KLAAR?

- Breng een pot water aan de kook en voeg de pasta toe
- Terwijl het water kookt, snijd je de groenten in kleine blokjes
- Rooster twee eetlepels pijnboompitten in een pan zonder olie tot ze mooi bruin kleuren
- Bak de kippenblokjes in een aparte pan en kruid met kippenkruiden
- Verwarm enkele minuten voor de pasta klaar is een scheutje olijfolie in een grote wok
- Fruit de uitjes, knoflook en rode peper
- Voeg de gesneden courgette, prei, paprika en tomaatjes toe
- Meng er tot slot de pasta, kippenblokjes en Boursin onder

### HOE SERVEER JE HET?

Serveer de pasta met stokbrood en kruidenboter. Buon appetito!



*"Deze pasta is heel eenvoudig te bereiden, maar toch oh zo lekker!"*

**Sonja Olislaegers**  
Office manager/opleidingen





Ronny Eijckmans

*"Houd je oven goed in de gaten,  
zodat het fruit niet verbrandt."*

**Ronny Eijckmans**  
CEO Groep Vanhout

## Moekes kip met fruit

*Traditie die smaakt*

### WAT HEB JE NODIG?

- 4 kipfilets
- kippenkruiden
- 2 ajuinen
- 4 schijven ananas
- 4 halve abrikozen
- tomatenketchup
- ½ citroen
- 1 kopje ananassap
- pilipili
- tabasco

### HOE MAAK JE HET KLAAR?

#### De kipfilets:

- Kruid de kipfilets met kippenkruiden
- Bak de kipfilets en leg deze daarna in een ovenschotel
- Snijd de ajuinen in ringen, stoof de ui en leg ze op de kipfilets
- Leg er daarna de ananas en abrikozen op

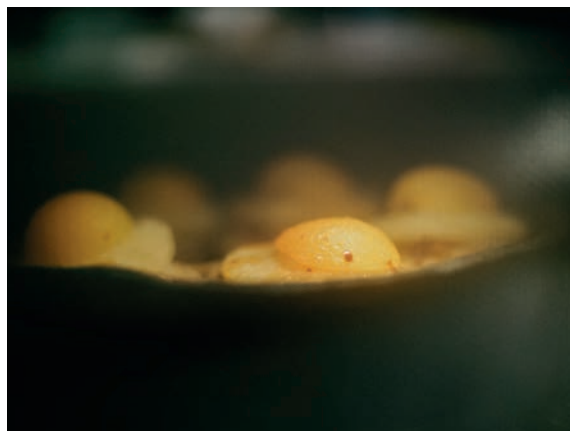
#### Voor de saus:

- Gebruik het braadvocht van de kip, aangevuld met 4 lepels ketchup
- Voeg het sap toe van de halve citroen en het ananassap
- Voeg de pilipili en tabasco toe
- Laat even inkoken en verdeel daarna onder de ovenschotel
- Bak het gerecht gedurende 25 minuten in een voorverwarmde oven op 180 °C.

### HOE SERVEER JE HET?

Serveer met heerlijke aardappelkroketten en scoor gegarandeerd bij je gasten. Smakelijk!











*Sandra Van Mechelen*

*"Dit gerecht is ook heerlijk met rijst of couscous in plaats van pasta. Het is zo klaar na een drukke werkdag en wordt door groot en klein gesmaakt!"*

**Sandra Van Mechelen**  
Administratief bediende

## Kip, courgette & kokos in the mix

### *No-nonsense eenpansgerecht*

#### WAT HEB JE NODIG?

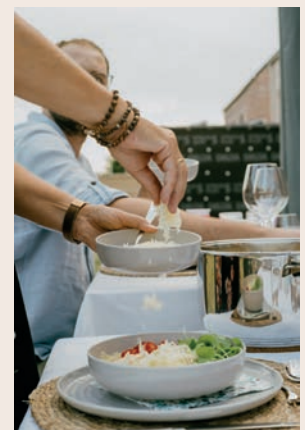
- 2 à 3 courgettes
- 500 gr kipfilet
- 1 brik of blik kokosroom
- 500 gr pasta
- olijfolie of boter
- 1 potje kruidenkaas
- rucola
- kerstomaatjes

#### HOE MAAK JE HET KLAAR?

- Snijd de courgettes in blokjes
- Stoof ze met olijfolie of boter in de wok
- Snijd de kipfilet in blokjes
- Bak de kippenblokjes in een andere pan
- Voeg de kippenblokjes bij de courgettes
- Doe de kokosroom erbij en laat nog even inkoken
- Kook intussen de pasta
- Voeg de kruidenkaas toe om het geheel wat smeùiger te maken

#### HOE SERVEER JE HET?

Serveer de rucola en kerstomaatjes als sidedish naast de pasta. Smullen maar!











Johan Bensch

*“Een Indiaas gerecht voor als het ook eens wat pittiger mag.”*

**Johan Bensch**  
Hoofd procurement

## Tikka Masala

### *Een milde, Indiase curry met kip*

#### WAT HEB JE NODIG?

##### Voor de kip & de marinade:

- 350 gr kipdijfilet
- 200 gr Griekse yoghurt
- 1 teen knoflook
- 1 el garam masala
- 2 tl komijnpoeder
- 2 tl koriander
- 1 tl geraspte verse gember
- ½ tl chilivlokken

##### Voor de currysaus:

- 100 gr crème fraîche
- 2 uien gesnipperd
- 1 teen knoflook
- 1 blik gepelde tomaten (400 gr)
- 1 blikje tomatenpuree (70 gr)
- 1 el garam masala
- 2 tl paprikapoeder
- 1 tl geraspte verse gember
- 1 tl korianderpoeder
- 1 tl komijn
- 1 tl kurkuma

#### HOE MAAK JE HET KLAAR?

##### De gemarineerde kip:

- Marineer de kip met bovenstaande ingrediënten en laat minimaal 1 uur of zelfs een nacht trekken
- Bak de kip nadien gaar in een ruime pan

##### De currysaus:

- Fruit de gesnipperde uitjes, gember en knoflook
- Voeg de droge kruiden toe: koriander, komijn, kurkuma, paprikapoeder, garam masala en bak even kort mee
- Doe de tomatenpuree erbij en bak ook even kort mee
- Voeg het blik gepelde tomaten en de crème fraîche toe en breng aan de kook
- Leng indien nodig aan met water als de saus te dik is
- Meng de kip eronder
- Breng op smaak met peper, zout en eventueel extra garam masala

#### HOE SERVEER JE HET?

Garneer de Tikka Masala naar smaak met verse koriander en serveer. Smakelijk!





*Ivan Selleslagers*

*“Ook superlekker met eender  
welk ander wit visje.”*

**Ivan Selleslagers**  
Projectleider

# Roodbaars op een bedje van parmezaanpuree

## Vergezeld van tomaat en rucolapesto

### WAT HEB JE NODIG?

- 8 slanke roodbaarsfilets
- 8 tomaten
- peper & zout
- grof zeezout
- 1 kg aardappelen
- 150 gr Parmezaanse kaas
- olijfolie
- 75 gr pijnboompitten
- balsamicosiroop
- 1 ei
- een scheutje melk
- 150 gr rucola
- oregano
- sap van ½ citroen
- 1 klontje boter
- 1 teentje look

### HOE MAAK JE HET KLAAR?

#### De tomaten:

- Verwarm de oven voor op 160 °C
- Spoel de tomaten af en snijd in partjes
- Verwijder het hart en de steel
- Schik ze in een ovenschotel en besprenkel rijkelijk met olie en balsamicosiroop
- Geef enkele draaien van de pepermolen, een snufje grof zout en oregano
- Plaats 30 min in de oven om lekker te konfijten

#### De puree:

- Schil en kook de aardappelen
- Maak een traditionele puree door toevoeging van een ei, een klontje boter en een scheutje melk
- Voeg 100 gr van de gemalen Parmezaanse kaas toe
- Kruid af met peper & zout naar smaak

#### De pesto:

- Doe 100 gr rucola in een blender en mix
- Voeg ¾ van de pijnboompitten en 50 gr Parmezaanse kaas toe
- Mix alles tot een smeug papje door toevoeging van olijfolie
- Breng op smaak met peper, zout, een teentje look en citroensap

#### De roodbaars:

- Bak de roodbaarsfilets goudbruin in een hete pan

### HOE SERVEER JE HET?

Doe wat Parmezaanse puree op een bord en schik er 2 visfilets bovenop, plaats enkele tomaatjes erbij en overgiet die met een paar lepels van het tomatenvocht. Voeg 2 toefjes pesto toe en werk het geheel af met de resterende geroosterde pijnboompitten en verse rucola. Heerlijk!









Philip Wouters

*“Als je de lamsbout korst op de BBQ (of onder de grill), blijf er dan constant bij. Het zou jammer zijn om in een paar seconden te eindigen met een aangebrande bout nadat die eerst 6 à 7 uur in de oven heeft gegaard.”*

**Philip Wouters**  
Senior projectmanager

# Traaggegaarde lamsbout met tabouleh en honing-muntsausje

*Om je vingers bij af te likken*

## WAT HEB JE NODIG?

### Voor de lamsbout:

- lamsbout met been (+/-1,6 kg, sowieso te veel voor 4 personen, maar wel nodig om traag te kunnen garen)
- enkele takjes verse rozemarijn
- 3-4 teentjes gedroogde look of 6-8 teentjes verse look
- grof zout & zwarte peper
- olijfolie
- honing

### Voor de tabouleh:

- 250 gr couscous
- 2-3 tomaten

- ½ komkommer
- ½ granaatappel
- ½ citroen
- ½ sinaasappel
- 2-3 takjes munt
- grof zout & zwarte peper

### Voor het honing-muntsausje:

- 400 ml kalfsfond
- 2 sjalotjes
- 2-3 el honing
- 2-3 takjes munt

## HOE MAAK JE HET KLAAR?

### Lamsbout:

- Haal de lamsbout tijdig uit de koelkast om op kamertemperatuur te komen
- Maak 15 à 20 insnijdingen in de lamsbout en vul ze met takjes rozemarijn en (gehalveerde) teentjes look
- Wrijf de bout in met olijfolie, zout en zwarte peper en leg in een ovenschaal
- Plaats de ovenschaal vervolgens in een voorverwarmde oven van 65 à 70 °C
- Prik de kerntemperatuurmeter van je oven tot in het midden van de bout
- Laat de bout 5 à 7 uur garen (afhankelijk van het gewicht) tot een kerntemperatuur van 60 °C, de lamsbout is dan gaar en botermals
- Schroeï het vlees vervolgens toe in een aanbakpan, omwikkel met zilverpapier en laat even rusten
- Maak de barbecue aan of gebruik de grillstand van je oven
- Besprenkel rijkelijk met honing tijdens het grillen om een zoet korstje te bekomen







# Traaggegaarde lamsbout met tabouleh en honing-muntsausje vervolg

*Om je vingers bij af te likken*

## Tabouleh:

- Meng de couscous en de olijfolie in een kom totdat de olijfolie mooi rond de couscous kleeft
- Kook evenveel water als couscous (bv. 2 kopjes couscous = 2 kopjes water)
- Giet het water bij de couscous en dek de kom af met een propere keukenhanddoek
- Laat de couscous 10 minuten garen
- Snijd de komkommer en tomaten (ontpit) in kleine blokjes
- Pers de halve citroen en halve sinaasappel en voeg het sap toe aan de couscous
- Hak de munt fijn en haal de pitten uit de granaatappel
- Voeg alles toe aan de couscous en kruid af met zout en zwarte peper
- Zet de kom in de koelkast en laat afkoelen

## Honing-muntsausje:

- Snijd de sjalotjes fijn en voeg toe aan het aanbaksel van de lamsbout
- Gaar de sjalotjes en voeg de kalfsfond toe
- Hak de munt fijn
- Laat de saus even sudderen en passeer ze door een zeef
- Laat vervolgens de saus inkoken of voeg een bindmiddel toe
- Doe er de gehakte munt en honing bij en roer nog even om

## HOE SERVEER JE HET?

Neem een groot, wit, rond bord en vul daarop een dresseerring met tabouleh. Snijd de lamsbout in dunne plakken met een elektrisch mes en serveer 2 à 3 plakken op de tabouleh. Overgiet gulzig met het sausje en smullen maar!











Bert Lenaerts

*"Zomers genieten aan het vuur."*

**Bert Lenaerts**  
CEO Groep Vanhout

# Groente- en vleesparade op de OFYR

## Zomers genot

### WAT HEB JE NODIG?

- krielaardappelen
- prinsessenbonen
- fijne wortelen
- kerstomaatjes
- blauwe pitloze druiven
- souvlaki's
- kipfilets
- Griekse volle yoghurt
- 1 citroen
- olijfolie
- harissa
- peper & zout
- 2 el basterdsuiker
- 1 teentje look in kleine stukjes
- scheutje wijnazijn
- basilicum
- burrata

### HOE MAAK JE HET KLAAR?

- Kook vooraf de krielaardappelen, wortelen en prinsessenbonen beetgaar

#### Harissadressing voor krielaardappelen:

- Meng olijfolie, harissa, peper & zout tot een dressing

#### Yoghurtmengsel:

- Doe citroensap en de zeste van citroen in de yoghurt
- Kruid met zout en meng tot een glad mengsel
- Koel bewaren

#### Dressing voor blauwe druiven:

- Meng olijfolie, een 3-tal schillen van citroen, de bruine basterdsuiker, look en wijnazijn tot een dressing
- Marineer de blauwe druiven in dit mengsel gedurende 1 uur

### HOE SERVEER JE HET?

Schik alles op een bord en werk af met verse basilicum. Tast toe!

#### Groente- en vleesparade op de OFYR:

- Leg de souvlaki's, kipfilets, krielaardappelen, kerstomaatjes, prinsessenbonen en wortelen op de OFYR
- Spies de gemarineerde druiven op stokjes en leg ze eveneens op de rand van de OFYR
- Besprenkel de krielaardappelen en eventueel ook het vlees met de harissadressing
- Kruid alles goed met peper & zout en eventueel andere kruiden, zoals rozemarijn of tijm
- Laat grillen tot het vlees, de druivenspiesjes en de groenten goed gaar zijn
- Scheur de burrata in stukken op een plat bord en leg de druivenspiesjes erop
- Werk af met wat olijfolie
- Smeer een goede laag yoghurtmengsel over een plat bord en dresseer de gegrilde kerstomaatjes erover





*Nancy Kriekemaans*

*"Van kleins af aan al  
het favoriete gerecht  
van mijn kinderen."*

**Nancy Kriekemaans**  
Leveranciersboekhouding

## Rijst met gehakt

### Overgoten met curry

#### WAT HEB JE NODIG?

##### Voor de currysaus:

- 300 gr diepvrieserwten
- 200 gr peultjes
- 400 ml kokosmelk
- 3 kl rode currypasta
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 tomaat

#### HOE MAAK JE HET KLAAR?

##### De currysaus:

- Doe een scheutje kokosmelk in een pan
- Zodra de kokosmelk een beetje schift, doe je de currypasta in de pan en stoof je die even aan
- Pel en snijd 1 ui en de look en stoof ze aan in de kokosmelk
- Voeg de rest van de kokosmelk en een scheutje water toe en laat alles garen
- Snijd de tomaat in kleine blokjes en voeg toe
- Laat garen op een laag vuurtje
- Voeg de erwten en de in reepjes gesneden

##### Voor de rijst

- 2 buitjes rijst
- 500 gr kippengehakt
- 1 ui
- 1 paprika (rood of geel)
- 1 zakje sojascheuten
- lente-uitjes

peultjes toe, roer ze onder het gerecht en laat nog even garen

- Zet het vuur af en houd de curry warm onder een deksel

##### De rijst & het gehakt:

- Snipper de ui en de paprika en stoof in een scheutje olijfolie
- Doe het kippengehakt erbij en bak rul
- Kook de rijst gaar
- Maak de sojascheuten schoon en doe die bij het gehaktmengsel

#### HOE SERVEER JE HET?

Serveer de rijst & het gehaktmengsel op een bord en overgiet met de currysaus. Werk af met wat fijngesneden lente-uitjes. Smullen maar!











Hanne Van Laere

## Bollen van Jef

*Traditioneel familierecept*

### WAT HEB JE NODIG?

Voor de saus:

- 5 wortelen
- 1 selder
- 1 bakje witte champignons
- 150 gr verse prinsessenboontjes
- 3 ajuinen

- 1 teentje look
- 1 fles passata

Voor de gehaktballen:

- 1 kg gemengd gehakt
- 1 ei
- voldoende paneermeel

### HOE MAAK JE HET KLAAR?

- Maak eerst de saus door de groenten te stoven met olijfolie. Start met de ui, vervolgens de look, de selder en de wortelen en uiteindelijk de rest van de groenten
- Wanneer alles voldoende lang gestoofd heeft (ongeveer 10 minuten), voeg je de passata toe
- Laat de saus lang genoeg sudderen zodat de smaken zich goed mengen
- Breng op smaak met peper & zout
- Mix eventueel glad met een staafmixer, maar in ons familierecept doen we dat niet
- De gehaktballen zijn eenvoudig te maken door alles te mengen en er peper & zout aan toe te voegen
- In ons familierecept maken we er graag erg grote ballen van

### HOE SERVEER JE HET?

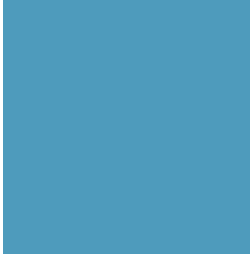
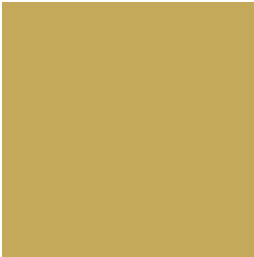
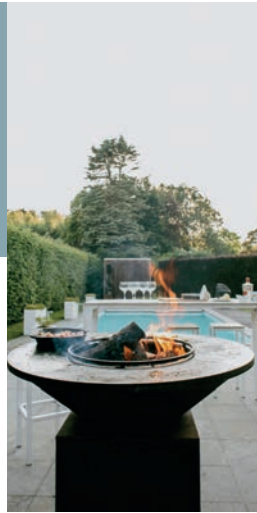
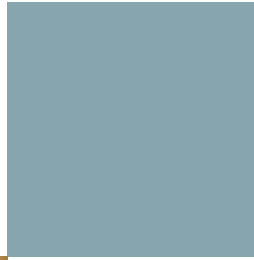
Serveer de saus & de bollen samen in een grote pot. Lekker!

*"Dit is een goed gekend recept in de familie von Arx, de familie van mijn man. Het grappige hierbij is dat intussen niemand meer precies weet wie 'Jef' is."*

**Hanne Van Laer**  
Marketing & Communications Manager







# NAGERECHTEN

TRIFLE MET HOOGSTRAATSE AARDBEIEN	91
OFYR DESSERT	92
AARDBEIENTIRAMISU MET CITROEN	95
MASCARPONEMOUSSE	97
TRIO VAN RIJSTPAP, CHOCOMOUSSE & FRUITSLA	98
KINDER BUENO CHEESECAKE	100
PANNA COTTA	102







Brent Meeuwesen

*"Een heerlijk dessert voor een warme zomeravond."*

**Brent Meeuwesen**  
Engineering & BIM - Projectingenieur

# Trifle met Hoogstraatse aardbeien

## Zoete afsluiter

### WAT HEB JE NODIG?

- 350 gr aardbeien
- 250 gr verse/platte kaas natuur
- 150 gr roomkaas
- 300 gr geleisuiker
- 3 el suiker
- 200 gr speculaas
- 1 basilicumplantje

### HOE MAAK JE HET KLAAR?

- Plet 200 gr aardbeien grof in een pannetje en meng er de geleisuiker onder
- Vul aan met 2 eetlepels fijngehakte basilicumblaadjes en laat dit 10 minuten pruttelen op het vuur
- Giet de inhoud van het pannetje door een zeef en vang het sap op in een kommetje
- Laat het sap afkoelen
- Verkrummel de speculaas in een blender of met een deegrol tot fijne stukken
- Verdeel de helft van de speculaaskruiden over de glazen
- Meng de verse kaas, de roomkaas en de suiker onder elkaar tot één geheel
- Verdeel de helft van het mengsel over de glazen
- Neem het aardbeiensap - intussen een beetje geleachtig - en giet in elk glas een laagje
- Snijd de overige aardbeien in blokjes en verdeel de helft ervan over de glazen zodat ze in de geleitrekken
- Verdeel de resterende speculaaskruiden over de glazen
- Verdeel het resterende kaasmengsel over de glazen
- Verdeel de overige blokjes aardbei over de glazen
- Laat +/- 24 u. opstijven in de koelkast

### HOE SERVEER JE HET?

Werk de trifle af met een blaadje verse basilicum en dien op.







Bert Lenaerts

*"Gezellig natafelen  
aan het vuur."*

**Bert Lenaerts**  
CEO Groep Vanhout

## OFYR dessert *Fruitfeest*

### WAT HEB JE NODIG?

- ananas in stukjes
- aardbeien in stukjes
- granaatappelpitten
- goede boter
- scheut amaretto
- kristalsuiker
- vanille-ijs

### HOE MAAK JE HET KLAAR?

- Laat een beetje goede boter in een gietijzeren pan smelten op de OFYR
- Voeg de ananas, aardbeien en granaatappelpitten toe
- Giet een scheut amaretto in de pan en voeg wat suiker toe
- Laat enkele minuten koken
- Vul de bodem van een coupe met het mengsel

### HOE SERVEER JE HET?

Werk af met een bolletje vanille-ijs en laat je gasten genieten!











*Sillekens Ruth*

*"Ideaal en fris dessert  
op een zomerse avond."*

**Ruth Willekens**  
Projectdirecteur

# Aardbeientiramisu met citroen

## Heerlijk fris & fruitig

### WAT HEB JE NODIG?

- 200 gr slagroom
- 100 gr fijne suiker
- 100 gr eiwitten
- 250 gr mascarpone
- 2 tl vanille-extract
- citroenzeste
- 175 gr aardbeienconfituur
- sap van een halve citroen
- water
- 1 pak lange vingers (Boudoirkoekjes)
- 200 gr aardbeien, kroontjes verwijderd

### HOE MAAK JE HET KLAAR?

- Klop de slagroom op met de suiker, niet te stijf en zet dan even apart
- Klop in een andere kom het eiwit stijf
- Roer de mascarpone los in een kom
- Voeg het vanille-extract en de citroenzeste toe
- Spatel het door de slagroom en klop even op
- Spatel er daarna rustig de eiwitten doorheen
- Meng de aardbeienjam met het citroensap en net zo veel koud water tot je een vloeibaar mengsel krijgt
- Dip een deel van de lange vingers in het aardbeienmengsel en leg ze op de bodem van de schaal
- Druppel er nog wat van het mengsel overheen
- Verdeel daarover de helft van het mascarponemengsel en strijk glad
- Leg er daarna een laag plakjes verse aardbei overheen
- Herhaal deze lagen nog een keer en eindig met grove stukken aardbei
- Druppel er nog het laatste deel van het aardbeienmengsel over
- Zet de aardbeientiramisu minstens 4 uur afgedekt in de koelkast

### HOE SERVEER JE HET?

Je kan dit dessert makkelijk een dag op voorhand maken. Garneren met verse aardbeien doe je wel best de dag zelf.







Cindy Van Herck

*"Life is short, eat dessert first!"*

**Cindy Van Herck**  
Boekhoudster

# Mascarponemousse

*Met bosvruchtencoulis & crumble van speculaas*

## WAT HEB JE NODIG?

- 250 gr mascarpone
- 250 ml room
- suiker of zoetstof
- zakje bevroren bosvruchten
- speculaas

## HOE MAAK JE HET KLAAR?

- Klop de room net niet op
- Meng de mascarpone onder onder de room en klop nog wat verder op
- Voeg eventueel wat suiker of zoetstof toe
- Crush de speculaas tot een crumble
- Laat de bosvruchten (hoeveelheid naar keuze) licht ontdooien en mix
- Voeg naar eigen smaak suiker toe
- Vul vervolgens laag per laag de potjes: crumble, coulis, mousse en herhaal

## HOE SERVEER JE HET?

Werk de mascarponemousse af met wat crumble on top en serveren maar. Smakelijk!







# Trio van rijstpap, chocomousse & fruitsla

## Mix & match

### WAT HEB JE NODIG?

#### Voor de rijstpap:

- 1 l volle melk
- 1 portie saffraan
- 1 pakje vanillesuiker
- 130 gr dessertrijst
- 75 gr witte suiker

#### Voor de chocolademousse (6 pers):

- 200 gr pure chocolade
- 6 eierdooiers
- 6 eiwitten
- 100 gr suiker
- 350 gr room

#### Voor de zomerse editie van de fruitsalade:

- 1 kiwi
- ½ meloen cantaloupe
- ½ ananas
- 1 mango
- ½ bakje aardbeien
- ½ bakje frambozen
- ½ bakje blauwe bessen
- munt (naar eigen smaak)
- 1 el honing
- 1 el citroensap

Pas de ingrediënten gerust aan naargelang het seizoen

### HOE MAAK JE HET KLAAR?

#### De rijstpap:

- Breng de melk met de vanillesuiker en saffraan aan de kook
- Voeg de dessertrijst toe en laat het geheel verder pruttelen onder gesloten deksel op een laag vuur gedurende 40 minuten
- Roer elke 5 minuten door de rijstpap om aanbranden te voorkomen
- Neem de rijstpap van het vuur als alle melk gebonden is
- Voeg al roerend witte suiker toe
- Giet de rijstpap in een grote kom en laat afkoelen
- Als je geen velletje wil, dek de rijstpap dan af met aluminiumfolie

*“Voor een grote groep is dit een ideaal trio, voor ieder wat wils.”*

**Joyce Thoelen** (fruitsla)  
Office Manager/Klantenbegeleiding

**Alexandra Hellemans** (chocomousse)  
Projectontwikkelaar

**Alain Van Gompel** (rijstpap)  
Projectontwikkelaar

>>





## Trio van rijstpap, chocomousse & fruitsla vervolg

### *Mix & match*

#### De chokolademousse:

- Smelt de chocolade au bain-marie
- Scheid de dooiers en de eiwitten
- Doe het eigeel in een grote mengkom en klop samen met de suiker los tot een bleke massa
- Klop de eiwitten in een aparte kom tot schuim
- Spatel het eiwitschuim voorzichtig en geduldig in delen onder het chokolademengsel
- Schenk de room in een kom en klop half op
- Spatel de luchtige room door het mengsel
- Giet alles in een serveerschaal en laat enkele uren opstijven in de koelkast

#### De fruitsalade:

- Schil het fruit en snijd het in kleine blokjes
- Voeg samen in een grote kom
- Snijd de muntblaadjes fijn
- Meng de honing met citroensap en voeg de fijngesneden muntblaadjes toe
- Giet de dressing over het fruit en meng voorzichtig
- Was de aardbeien, blauwe bessen en frambozen met koud water
- Ontkroon de aardbeien en snijd in vieren

### HOE SERVEER JE HET?

Voeg net voor het serveren bij de fruitsla nog de aardbeien, frambozen en blauwe bessen toe en meng voorzichtig.

Voor het team van 14 personen hebben we dit in grote kommen geserveerd, maar je kan dit natuurlijk ook apart in mooie kommetjes presenteren aan de gasten.

Ready to serve!







*Carolien Van den Langenbergh*

*Dit chocoladebommetje is steeds een voltreffer bij jong en oud! De taart is ook handig voor feestjes, je kan deze een dag op voorhand maken en je hebt enkel nog 5 minuten nodig om te decoreren."*

**Carolien Van den Langenbergh**  
Logistiek bediende

# Kinder Bueno cheesecake

## *Scoor bij zoetebekken*

### WAT HEB JE NODIG?

- ronde springvorm 18 cm
- vel bakpapier
- 200 gr chocolate chip cookies
- 60 gr ongezouten roomboter
- 250 ml volle slagroom
- 4 blaadjes gelatine (+/- 12 g)
- 50 ml slagroom of melk (voor de gelatine)
- 250 gr mascarpone
- 250 gr volle plattekaas
- 100 gr witte basterdsuiker
- 12 st Kinder Bueno (= 6 pakjes)  
+ extra ter decoratie
- chocoladedecoratie (Maltesers of hagelslag)

### HOE MAAK JE HET KLAAR?

- Bekleed de bodem van de springvorm met het vel bakpapier en vet de randen van de bakvorm in
- Verkruiemel de chocolate chip cookies
- Smelt de roomboter in een pannetje en voeg de gesmolten roomboter bij de verkruiemelde koekjes
- Stort de koekjes met de boter in de springvorm en druk goed aan met de achterkant van een lepel
- Klop de volle slagroom op
- Laat de gelatineblaadjes weken in koud water
- Doe de mascarpone, plattekaas en de basterdsuiker in een andere kom en roer tot een romig mengsel
- Spatel de opgeklopte slagroom voorzichtig doorheen het mengsel
- Breek de Kinder Bueno's in stukken en smelt ze au bain-marie
- Prak de gesmolten Kinder Bueno's met een vork tot een papje, maar laat nog een paar grotere stukjes koek over
- Voeg dat mengsel toe aan de cheesecakevulling en schep er luchtig doorheen
- Warm 50 ml slagroom of melk op
- Knijp het water uit de gelatineblaadjes en los ze op in de warme slagroom/melk
- Voeg dat mengsel bij de cheesecakevulling
- Stort de cheesecakevulling in de springvorm en dek af met aluminiumfolie
- Laat de cheesecake minimaal vier uur opstijven in de koelkast

### HOE SERVEER JE HET?

Decoreer de cheesecake met de extra Kinder Bueno's en andere chocoladedecoratie. Aanvallen maar!







*Paul Mijndonckx*

## Panna cotta

### Heb je nog een plekje?

#### WAT HEB JE NODIG?

- 3 vellen gelatine
- 50 cl room
- 1 vanillestokje
- 125 gr suiker
- 200 gr frambozen
- 2 el poedersuiker
- 4 Bastogne speculaaskoeken
- muntblaadjes

#### HOE MAAK JE HET KLAAR?

##### De panna cotta:

- Laat de gelatine 10 minuten weken in koud water
- Snijd een vanillestokje open
- Verwarm de room, het vanillestokje en de gewone suiker samen op een laag vuurtje
- Knijp de gelatineblaadjes goed uit en voeg toe aan het mengsel
- Roer tot de gelatine is opgelost
- Giet het mengsel in de glaasjes en laat minimaal 5 uur opstijven in de koelkast

##### De coulis:

- Mix hiervoor de frambozen met de poedersuiker
- Houd 4 frambozen over voor de afwerking
- Giet het frambozenmengsel door een zeef, zodat de pitjes achterblijven

##### Het geheel:

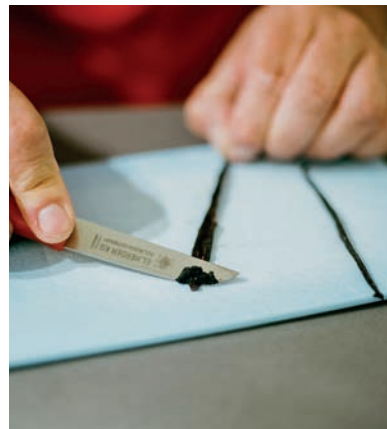
- Giet de frambozencoulis over de panna cotta
- Crush de Bastogne speculaas fijn in een kommetje en verdeel over de coulis

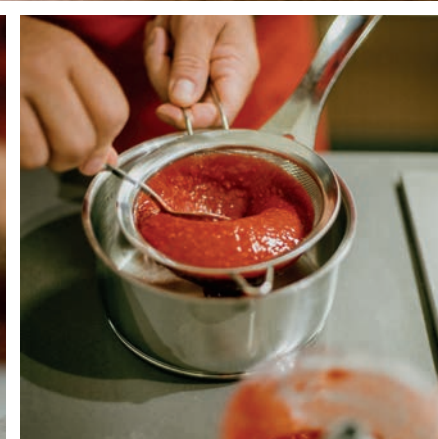
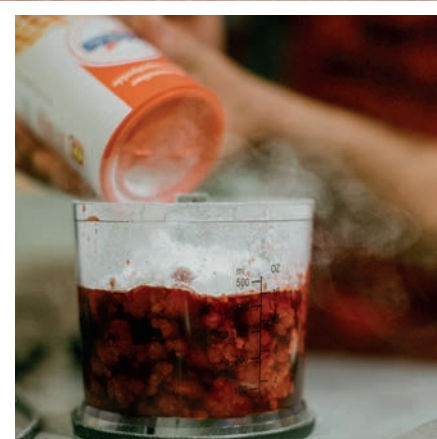
#### HOE SERVEER JE HET?

Werk het geheel af met verse frambozen en muntblaadjes. Smullen maar!

*"Een Italiaans toetje waar iedereen van smult"*

**Paul Mijndonckx**  
Hoofd aankoopdienst







# COLOFON

Met dank aan alle medewerkers van Groep Vanhout die als kok hun recept bereid hebben, meegeholpen hebben bij de sessies of zo gastvrij waren om hun keuken ter beschikking te stellen.

De ingrediënten zijn gemiddeld berekend voor een gezelschap van 4 personen.

Volgende koks dienden een recept in:

Yasmine Van Roosbroeck  
Dirk Decramer  
Maggie Mertens  
Michiel Wielockx  
Ines Vangenechten  
Alexandra Hellemans  
Elke Ruymen  
Ronny Eijckmans  
Christel Gielen  
Yvan Selleslags  
Nancy Kriekemans  
Marilynn Franck  
Zeger Nys  
Bert Lenaerts  
Ruth Willekens  
Sonja Olislaegers  
Philip Wouters  
Hanne Van Laer  
Sandra Van Mechelen  
Johan Bensch  
Brent Meeuwesen  
Cindy Van Herck

Joyce Thoelen  
Carolien Van den Langenberg  
Paul Mijndonckx  
Stefan Vleugels  
Bart Herroelen  
Ward Peeters  
Bert Knaeps  
Alain Van Gompel

Prachtige beelden van Stefan Vleugels en Sophie Truyens

Een uitgave van Vanhout NV  
Lammerdries 12, 2440 Geel  
[www.vanhout.be](http://www.vanhout.be)  
[info@vanhout.be](mailto:info@vanhout.be)



Vormgeving en drukwerk door Drukservice Impressa NV  
Gepubliceerd in december 2022  
Gedrukt in een oplage van 1000 exemplaren

Niets uit deze uitgave mag verveelvoudigd worden en/of openbaar gemaakt worden in enige vorm zonder schriftelijke toestemming van Vanhout NV.

Groep Vanhout bestaat uit volgende bedrijven



Groep Vanhout maakt deel uit van BESIX Group

Werkvreugde en levensvreugde gaan hand in hand. Daarom maken we bij Groep Vanhout vaak echt plezier. Soms is dat met klanten, soms is dat gewoon onder ons. Dat noemen we onze Vanhout Vibes, ons kleurrijk programma nevenactiviteiten om de spirit binnen onze organisatie hoog te houden.

Koken voor en met elkaar is al een goed gekende formule binnen de Groep Vanhout. Maar zou dit deze keer ook weer aanslaan? Zeer zeker zo blijkt.

Erg #TROTS! zijn we op dit mooie resultaat. Onze collega's zorgden voor een mooie mix van recepten. Een ideaal boek dat zowel als inspiratie kan dienen op een drukke werkdag als wanneer je een heuse culinaire avond organiseert.

Laat het je smaken!

#### Over Groep Vanhout

Groep Vanhout is de afgelopen 20 jaar uitgegroeid tot een multidisciplinaire bouwgroep. Onze groepsbedrijven worden in de sector gewaardeerd voor hun uitgebreid aanbod en specifieke expertise in complexe projecten en omgevingen. Zo heeft Groep Vanhout de knowhow in huis om alternatieve woon- en samenwerkingsvormen, innovatieve gebouwtechnieken, nieuwe bouwmethoden en off-site productie aan te bieden.

Onze geëngageerde medewerkers maken het verschil voor onze klanten. Veilig en lean werken, kwaliteit leveren en goede projectmanagement vaardigheden staan hierbij centraal. Dit uit zich in onze bedrijfswaarden Team, Respect, Openheid, Talent en Sfeer; waarden waarin we uitmuntend zijn door toepassing van een doorgedreven Operational Excellence. Samen #TROTS!

