

LET OP: ALLE RECEPTEN ZIJN OP BASIS VAN 18-20 PERSONEN. HOUD HIER MET INGREDIENTEN IN VERDELING REKENING MEE OM DIT TE VERMINDEREN.

### Pate van paddestoel

(400 gram) 2,5 kopje geschaafde amandelen  10 eetlepels ongezouten (vegan)boter verdeeld  2,5 kleine ui in blokjes gesneden  2,5 teentje knoflook fijngehakt  (1250 gram) 2,5 pond paddestoel in plakjes gesneden  1,88 theelepel. zout  5 theelepels gehakte verse tijm  Versgemalen peper  (160 ml) 0,63 kopje witte wijn  5 eetlepels olijfolie  Crackers

#### Instructies

1. Smelt 2 eetlepels boter in een koekenpan van 30 cm op middelhoog vuur. Voeg de amandelen toe en bak, onder regelmatig roeren, tot ze goudbruin zijn, ongeveer 2-3 minuten. Doe het over in de mengkom van een keukenmachine en zet opzij.
2. Voeg de resterende 2 eetlepels boter toe aan de pan. Zodra het schuim afneemt, voeg je ui, knoflook, champignons, zout, tijm en peper toe. Kook, af en toe roerend, tot de groenten zacht zijn en de champignons goed bruin zijn, ongeveer 10 minuten.
3. Voeg de wijn toe en blijf koken tot deze is verdampt, ongeveer 2 minuten. Verwerk de geroosterde amandelen in de keukenmachine tot een pasta en schraap indien nodig langs de zijkanten van de kom. Voeg, terwijl de motor draait, de olie toe en verwerk tot een romige massa.
4. Voeg het champignonmengsel toe en verwerk tot de paté glad is. Zout en peper naar smaak. Doe het mengsel in een kom, dek af en zet minimaal 2 uur in de koelkast voordat u het serveert. Serveer koel of op kamertemperatuur. In de koelkast is de paté maximaal 5 dagen houdbaar.
5. Serveren op een cracker o.i.d. met de gepekelde mosterdzaad en verse tijm ter garnering.

### Gepekeld mosterdzaad

Ingrediënten  (100 gram?)0,5 kopje gele mosterdzaadjes  (240 ml) 1 kopje witte wijnazijn  (240 ml) 1 kopje water  2 eetlepels bruine suiker  0,5 theelepel zout

#### Instructies

1. Doe de mosterdzaadjes in een fijne zeef en spoel ze grondig af.
2. Combineer alle ingrediënten in een kleine pan. Breng aan de kook op middelhoog vuur en zet het vuur dan laag.
3. Laat, onder af en toe roeren, sudderen tot de mosterdzaadjes gelatineus zijn en iets zijn opgezwollen, ongeveer 30-40 minuten. Voeg meer water toe (slechts één of twee eetlepels per keer) als de zaden tijdens het kookproces uitdrogen. Breng het over naar een schone container om volledig af te koelen. Dek af en bewaar maximaal een maand in de koelkast.

### Scandinavische erwtensoep

Ingredienten  2 pond (908 g) gedroogde spliterwten (of hele gedroogde erwten), geel of groen  2 eetlepels olijfolie  6 uien, in blokjes gesneden (ongeveer 6 kopjes)  2 ribselderij, in blokjes gesneden (ongeveer 2 kop)  6 preien, alleen het witte deel, in stukjes van 2,5 cm gesneden  (5,75 liter) 24 kopjes water  6 aardappelen, schillen, in blokjes gesneden (ongeveer 6 kopjes)  8 wortels, gehakt (ongeveer 4 kopjes)  1/4 theelepel gedroogde tijm (niet overslaan)  1 eetlepel rookzout  Zwarte peper naar smaak

1. ERWTEN WEKEN Spoel de erwten af in een vergiet en laat ze uitlekken. Bedek de erwten in een extra grote pot met koud water plus ongeveer vijf centimeter (in mijn grote soeppan is dat bijna 10 kopjes weekwater, hierdoor kunnen de erwten veel vloeistof opnemen) en laat ze een nacht op kamertemperatuur weken. Giet 's ochtends de erwten af en zet ze opzij. Spoel de pan af die je wilt gebruiken om te koken (tenzij je een slowcooker gebruikt).
2. Verhit eerst de olijfolie in de pan tot deze glanst. Voeg de uien, selderij, prei en uien toe en bak, al roerend vaak, tot ze diep goudkleurig zijn (deze stap is belangrijk voor de smaak, sla de kleur niet over).
3. Voeg ten tweede de geweekte/uitgelekte erwten en 12 kopjes water toe, dek af en breng aan de kook. Zet het vuur lager en laat een uur sudderen.
4. Voeg ten derde aardappelen, wortels, tijm, zout en peper toe. Dek af en laat de soep nog 3 – 5 uur sudderen, af en toe roeren en controleren op de gewenste consistentie. Als het te dik wordt, voeg dan heet water toe; als het te dun lijkt, verwijder dan de hoes. De soep is klaar als de bonen zacht zijn.

### Erwten met Romaine en munt

4 kopjes ui  6 kopjes selderij  8 kopjes bevroren groene erwten  4 kleine romaine hartjes  28 verse muntblaadjes (ongeveer)  4 teentjes knoflook  8 eetlepels boter (of niet-zuivelboter)  4 eetlepels druivenpitolie

#### Instructies

1. Om uw mise en place te bereiden, snijdt u eerst de ui in blokjes en de bleekselderij in dunne plakjes. Verwijder de bladeren van het romaine hart. Snijd de bladeren door het midden en snijd ze in plakjes van 1/4 inch. Gooi de harde uiteinden weg. Snijd de knoflook fijn en maak de munt fijn. Verzamel de boter, olie en bevroren erwten en zet opzij.
2. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de olie en 1 eetlepel boter toe. Voeg de uien en selderij toe. Breng op smaak met peper en zout en bak tot het lichtbruin is. Schep de groenten af en toe om.
3. Zodra de groenten bruin beginnen te worden, doe je de knoflook in de pan en het vuur uit.
4. Om het gerecht te bereiden, brengt u eerst een kleine pan water aan de kook. Breng het water op smaak met zout (ongeveer 1 theelepel zout per liter water).
5. Doe de bevroren erwten in het kokende water. Kook en laat dan uitlekken.
6. Voeg vervolgens de groenten toe en roer om te combineren. Voeg de gehakte snijsla en de munt toe en roer opnieuw. Voeg eventueel de resterende eetlepel boter toe. Breng op smaak met peper en zout en serveer onmiddellijk.

### Kanelbullar

**Deeg:**  1680 gram bloem  28 gram instant gist (droge gist)  4 tl kardemom  2 tl zout  200 gram suiker  300 gram zachte ongezoeten roomboter  1 l melk lauwwarm **Vulling:**  300 gram zachte ongezoeten roomboter  200 gram lichtbruine basterdsuiker  4 el kaneel **Topping:**  4 ei losgeklopt  8-12 el parelsuiker

#### Instructies (voor 12):

1. Doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom en mix in 5-7 minuten tot een mooi soepel deeg.

2. Plaats het deeg in een kom die je afdekt met een deksel, keukenfolie of schone theedoek. Laat het deeg 1 uur rijzen tot het in volume verdubbeld is.
3. Rol het deeg uit tot een lap van ongeveer 30 x 40 cm. Roer de ingrediënten voor de vulling door elkaar en smeer het deeg er mee in.
4. Rol het deeg op vanaf de lange zijde. Gebruik een scherp mes om het in 12 plakken te snijden. Leg de stukken deeg op een met bakpapier beklede bakplaat met voldoende tussenruimte.
5. Dek de plaat met broodjes af en laat 45 minuten rusten.
6. Smeer de broodjes in met het losgeklopte ei en strooi er de parelsuiker overheen.
7. Bak de kaneelbroodjes in ongeveer 12-14 minuten op 220 °C gaar en goudbruin (boven- en onderwarmte).

## Kardemummabullar

**Deeg:**  1680 gram bloem  28 gram instant gist (droge gist)  4 tl kardemom  2 tl zout  200 gram suiker  300 gram zachte ongezoeten roomboter  1 l melk lauwwarm **Vulling:**  300 gram zachte ongezoeten roomboter  200 gram lichtbruine basterdsuiker  2 el kardemom **Topping:**  12-16 el amandelstukjes  120 ml water  120 gram lichtbruine basterdsuiker  1 tl kardemom

### Instructies (voor 12):

1. Doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom en mix in 5-7 minuten tot een mooi soepel deeg.
2. Plaats het deeg in een kom die je afdekt met een deksel, keukenfolie of schone theedoek. Laat het deeg 1 uur rijzen tot het in volume verdubbeld is.
3. Rol het deeg uit tot een lap van ongeveer 30 x 40 cm. Roer de ingrediënten voor de vulling door elkaar en smeer het deeg er mee in.
4. Vouw het deeg in drieën door de twee buitenkanten (korte zijde) naar binnen te slaan.
5. Snijd het stuk deeg in 12 stroken. Elke strook halveer je, maar laat het dichte uiteinde heel. Houd ongeveer 1 cm intact.
6. Rol de twee stukjes deeg die zijn ontstaan om elkaar heen, maak de sliert 25-30 cm lang.
7. Van de sliert maak je een spiraal. Stop het uiteinde van het deeg weg onder het broodje. Leg de broodjes op een met bakpapier beklede bakplaat met voldoende tussenruimte.
8. Dek de plaat met broodjes af en laat 45 minuten rusten. Strooi er na het rusten wat amandelstukjes of parelsuiker overheen.
9. Bak de kaneelbroodjes in ongeveer 12 minuten op 220 °C gaar en goudbruin (boven- en onderwarmte).
10. Terwijl ze in de oven staan maak je een siroop van water, suiker en kardemom. Verhit deze ingrediënten in een pannetje tot de suiker volledig is opgelost.
11. Wanneer de broodjes uit de oven komen, smeer je ze gelijk in met de suikersiroop zodat ze een mooi glanslaagje krijgen.

## Wortel Lax

12 grote wortels(winterpeen)  4 peren  1 zak radijsjes (300 gram)  25 sneetjes vierkante Roggebrood  8 tl liquid smoke  2 tl zout  2 tl rijstazijn  4 gedroogde shitake  20 gram kombu zeekraalpoeder  4 el koolzaadolie  lekkere plantaardige smeerbare boter.

### Instructies:

1. Week de kombu en de shiitake in 2l water voor idealiter 6 uur. Breng aan de kook, verwijder de ingrediënten vervolgens meteen.
2. Haal de schil van de wortelen. Gebruik vervolgens een dunschiller om plakken te maken.
3. Kook de wortelen 5 minuten in de bouillon en zeef vervolgens.
4. Maak in een kom een mengsel van de liquid smoke, zout, rijstazijn, zeekraalpoeder en de koolzaadolie. Voeg de uitgelekte wortelen hier aan toe en laat minimaal een uur marineren. Proef en pas aan zoals nodig.
5. Snijd dunne plakjes van de peren en de radijsjes. Serveer op beboterd roggebrood met wortel, peer en radijs.

### Parelgort kruidensalade

5 kopjes parelgort (denk 1,5 kilo)  Grof zout en versgemalen peper  10 eetlepels gehakte sjalot  5 eetlepels Dijonmosterd  10 theelepels citroensap meer naar smaak  15 eetlepels extra vergine olijfolie  1,25 kop dun gesneden lente-uitjes of bieslook  10 eetlepels gehakte verse dille  10 eetlepels gehakte verse Italiaanse peterselie  optioneel verse kervel

### Instructies:

1. Breng een grote pan water aan de kook op hoog vuur. Voeg gerst en 1 theelepel zout toe. Zet het vuur middelhoog en kook tot de gerst gaar is, ongeveer 35-40 minuten. Giet af en zet opzij.
2. Klop ondertussen de sjalot, mosterd, citroensap en olijfolie samen op de bodem van een serveerschaal. Voeg de warme gerst en kruiden toe en roer om te combineren. Breng op smaak met zout en peper en extra citroensap. Serveer (lauw)warm.

### Gekarameliseerde spitskool

5 spitskolen  2 pakjes roomboter  1 bak rode bessen  60 gram salie  100 gram bloem  1,5 liter melk  2 dozen melba toast  1 zakje/doosje pijnboompitten  hooibloem kaas  Shiitake/kombu

### Instructies

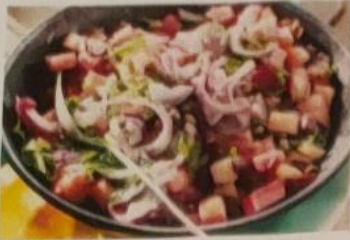
1. Doe 1,5 pakje boter in een kleine pan op laag vuur samen met de salie zodat deze smaak kan afgeven en krokant kan worden.
2. Snijd de spitskolen in 4 stukken en bak aan alle kanten aan in de boter. Daarna kan de Spitskool in de oven op 200 graden tot deze diep gekarameliseerd is aan de buitenkant. Snijd de spitskool op in eetbare stukken.
3. Maak een kleine hoeveelheid pesto van de pijnboompitten, salie, overige verse kruiden en de hooibloem kaas.
4. Maak een kruim van de melba toast en de salie
5. Maak een lichte bechamelsaus van 10g boter en bloem op 200 ml melk qua verhouding. Voeg hieraan de hooibloem kaas geraspt toe.

6. Voor het serveren: doe onderop de schaal de kaassaus, vervolgens hierop de spitskool. Daarboven de overige componenten van besjes, kruim en pesto. Als laatste gedroogde shiitake met de microplane geraspt.

(Vegan: Cashewroom o.i.d. ipv bechamelsaus, pesto improv overleg)

Rosolli (Ensaladilla Rusa-Finlandesa)

### Ensaladilla rusa met bietjes



△ bijgerecht  
👤 4 personen  
🔥 285 kcal  
🕒 35 min. bereiden

#### Ingrediënten

(Op basis van 4 personen)

- 800 g vastkokende aardappelen
- 1 schaal gekookte bieten
- 1 rode ui
- 2 el kappertjes
- 2 el wittewijnazijn
- 3 el olijfolie
- 2 tl dijonmosterd
- ½ bakje platte peterselie

#### Aan de slag

1. Schil de aardappelen, halveer de grote en kook in water met zout in 15 min. net gaar. Giet af en laat 10 min. afkoelen.
2. Schil ondertussen de bietjes en snijd ze in blokjes van 1 x 1 cm (brunoise). Doe in een schaal. Snijd de ui in flinterdunne halve ringen en voeg samen met de kappertjes toe aan de bietjes. Klop de azijn, olie en mosterd tot een dressing. Breng op smaak met peper en zout. Meng door de bietjes.
3. Snijd de aardappelen in blokjes van 1 x 1 cm (brunoise) en voeg samen met de peterselie toe aan de bietjes. Schep de salade om en serveer direct.

Algemeen: U kunt dit gerecht 1 dag van tevoren bereiden. Schep vlak voor serveren de aardappelen door de bietjes.

#### Dit heb je nodig

- Recept x5
- Helft peterselie vervangen door dille
- Toevoegen van 5x appel en 2 potten augurk

## Rabarbercompote

2.5 kg rabarber  250-375 g (lichte basterd) suiker  3-5 zakjes vanillesuiker  2-3 citroenen

1. Snijd de uiteinden van de rabarberstengels en snijd de stengels in stukken van 2 cm.
2. Doe de rabarber met het water en de suiker in een pan. Breng aan de kook. Zet het vuur laag en kook de rabarber met de deksel op de pan in ca. 10 min. gaar. Zet het vuur uit. Boen de citroen schoon, rasp de gele schil en meng door de rabarbercompote. Laat afkoelen.

## Zweedse balletjes met lingonjam en roomsaus

12 Ikea-zakken zweedse ballen  7 potten lingonjam

1. Bak de zweedse balletjes, serveer lingonjam apart in een schaal

### Roomsaus

Water (2L minus opgenomen gewicht van de cashews)  800g ongebrande cashews  8el vegan boter

4el bloem  16 el japanse sojasaus  8tl mosterd  4 bouillonblokjes  peper  gerookt zout  16 el lingonjam

1. Week de cashews overnacht in water in de koelkast. Weeg voor en na.
2. Blend cashews met water tot room
3. Maak roux van boter en bloem
4. Voeg overige ingrediënten toe, breng aan de kook en laat even indikken, breng op smaak.

## Aardappelpuree

3kg kruimige aardappelen  750ml ongezoete sojamelk  1 pakje vegan boter  1.5tl nootmuskaat

1. Boen de aardappelen schoon onder de kraan. Schil ze en bewaar de schillen. Snijd de aardappelen in gelijke stukken en breng ze met een bodem water aan de kook, ze hoeven niet helemaal onder te staan. Doe het deksel op de pan en kook de aardappelen in ca. 20 min. gaar op matig vuur.
2. Breng de aardappelschillen met de sojamelk tegen de kook. Laat 15 min. zachtjes koken met een deksel op de pan. Schep af en toe om. Doe een zeef op een pan en giet de melk met de schillen af. Druk er met een pollepel zo veel mogelijk vocht uit. Breng de melk opnieuw met de margarine aan de kook.
3. Giet de aardappelen af en stamp ze fijn. Roer er de hete melk en margarine door tot een smeuijge puree ontstaat. Voeg de nootmuskaat toe en breng op smaak.

## Brunede Kartoffler - Deense karamelaardappelen

3kg kleine vastkokende aardappelen / krieltjes  150g kristalsuiker  90g vegan boter

1. Kook de aardappelen met schil gaar in zout water. Zorg dat je ze niet te ver doorkookt.
2. Laat de aardappels afkoelen tot ze warm maar handzaam zijn. Verwijder de schillen (dit is veel werk)
3. Zet de aardappelen 's nachts in de koelkast
4. Smelt de suiker in een zware pan. Roer zo min mogelijk. Laat karameliseren tot een rijkbruine kleur
5. Voeg de boter toe aan de gesmolten suiker.
6. Als de boter goed is gemengd met de gesmolten suiker, voeg de koude aardappelen toe aan de karamel. Het is niet erg als de suiker kristalliseert, die smelt wel weer.
7. Bruin de aardappelen, roer slechts weinig om ze opnieuw te coaten in de karamel. Bruin de aardappelen naar smaak.

## Pressgurka - komkommersalade

5 komkommers  15 snuf /ml zout  10 el azijn  500ml water  10 el suiker  2.5 snuf / ml witte peper  15g platte peterselie  15g dille

1. Snijd de verse komkommer in dunne plakjes met een kaasrasp (indien nodig eerst schillen). Meng met zout in een ruime kom. Plaats er een schaal en een gewicht overheen voor ongeveer 30 minuten, giet de schep af.
2. Maak een laagje azijn, water, suiker, witte peper en gehakte kruiden. Roer tot de suiker oplost.
3. Doe de komkommer in een pot en giet het mengsel erover. Laat een uur staan voordat u het serveert.