



Livre de la Cuisine de Coeur

Ter ere van het 5-jarig bestaan nemen we je mee op een culinaire camino. Alle recepten komen voort uit de kooktraditie van de herberg en de resultaten zijn inmiddels voorgeschoteld aan ruim 13.000 pelgrims.

Het Dessert

Spaanse Yoghurt

Ingrediënten

1,5 liter yoghurt (fromage blanc)
honing
stukjes gehakte walnoot

Bereidingswijze

- Yoghurt in de coupes doen
- In het midden wat honing schenken; indien de honing wat stug is even 'opwarmen' in de magnetron, let op dit gaat razend snel en de honing wordt enorm heet!
- Afmaken met stukjes gehakte walnoot

Variatie / Tip

- Warme vanillevla op een bordje, daarop een schepje yoghurt en vervolgens honing met walnoten erover
- Presenteer dit toetje als specifiek Spaanse nagerecht als tip voor onderweg: lekker, gezond en gemakkelijk.
- Yoghurt met koffiestroop en rond koekje
- Yoghurt met stukjes appel bestrooid met kaneel en rozijnen (geweld in rum)
- Met in schijfjes gesneden bananen, abrikozencompote in het midden en wat rozijnen (geweld in rum)
- Yochert met perziken
- Yochert met kersen en garneren met stukjes kiwi.

Fromage Blanc met pruimencompote uit d'Agen

Ingrediënten

1,5 liter yoghurt (fromage blanc)
2 uitgeperste sinasappels of sinasappelsap
500 gram geweldige pruimen
2 theelepels gemberpoeder
400 ml versgezette earl grey thee

Bereidingswijze

- Sinasappel uitpersen
- Pruimen in stukjes snijden

Vooraf : Soep !

De eerste jaren was er nog wat verwarring beginnen met de soep of met de salade... het bleek een kwestie van culturele, ja zelfs regionale verschillen te zijn. Hoe het ook zij, het kostte moeite om na de eerste twee seizoenen de starter, die bestond uit een persoonlijke salade, op te geven. Nu drie seizoenen later begrijpen we niet hoe we zo gek zijn geweest: al die bordjes, aanrechten vol en tussendoor snel afwassen want ze waren ook nog voor de toetjes.... !

Kerrie soep voor 12 personen

Ingrediënten

2 uien
3 liter water
3 eetlepels zonnebloemolie
6 eetlepels kerrie
2 theelepels knoflook
1 appel
1 blikje mais
peterselie
kerriesoep volgens de verpakking

Bereidingswijze

- Uien in blokjes snijden
- Appel in stukjes snijden
- Olie verhitten in de soeppan
- Bovenstaande ingrediënten plus de kerrie en knoflook 2 minuten roerbakken
- Drie liter kokend water uit waterkoker toevoegen
- Soep volgens gebruiksaanwijzing afwegen en bereiden
- Mais uit laten lekken en samen met rijst toevoegen een minuut meekoken
- Als laatste fijngehakte peterselie toevoegen

Vaiatie

- een flinke lepel crème-fraiche met de garde erdoor roeren
- 200 gram gekookte rijst toevoegen
- kleine stukjes verse groene en/of rode paprika toevoegen
- blikje champignonplakjes toevoegen
- stukjes banaan toevoegen

Aperatief

Een moment van ontmoeting, schoorvoetend betreden de nieuwe pelgrims het terras waar degenen die reeds lang onderweg zijn al luid en hartelijk met elkaar praten. Om half acht klinkt de bel, cadeau van Arno zijn zus, met het schiemanwerkhandgreep van Theo kan er extra hard geklingeld worden. Er hollen nog mensen op de trap, op straat zijn voorbijgangers stil.... wat zal het zijn porto of moscatel? Muscadet? Nee, moscatel dat heerlijke zoete drankje uit Pays Basque; de la region! Een mooie opgewaardeerde wijn, zo leerden we van Theo - een andere - Chin-chin en, and, y, et, und Buen Camino!

Moscatel

Porto

Cava

Variatie / serveertips

- Bij speciale gelegenheden, zoals de 1000^e, 2000^e van het seizoen; de zoveelste-duizendtal sinds het bestaan van de herberg; op de openingsdag 11 juli en op de laatste dag van het seizoen.
- Serveren in flutes
- Gekoeld serveren en met een kleine speech te serveren
- Tip van Gabri"el: er zijn kleine parachutes in de handel zodat de kurk rustig terug komt vliegen (hergebruikparachutes).

"Kliekjessoep"

Ingrediënten

Kliekjes van de vorige dag laten zich makkelijk verwerken tot een heerlijk soep. Onder het motto: 'Een beetje van gisteren, een beetje van Knorr en een beetje van mezelf'. Een blender kan hierbij goed van pas komen. Het is erg leuk omdat je vrijwel geen eten hoeft weg te gooien. Het stimuleert de creativiteit van het koken. Laat je inspireren door de restjes. Google wat op internet of blader in de kookboeken. Zo maakten van pindasaus een Afrikaanse groentesoep; van de kerriesaus een Thaise zoetzure soep of tja, gebruik gewoon de worteltjes van gisteren in een heerlijk groentesoep van vandaag.

Hoofdgerechten

Altijd mooi om te zien hoe de groep wat is ontdooit bij die grote potten soep op tafel. Vooral zelf laten opscheppen, stimuleert contact en verhalen onderling. En dan de boel afruimen voor de volgende gang. Zorg wederom voor gerechten die aangesneden en/of uitgedeeld etc moeten worden. Niets is leuker dan een mooie groententaart op tafel te zetten en met een breed gebaar de messen uit te delen: 'In 9 stukjes aub!' Hieronder het gerecht dat we misschien wel het meeste gemaakt hebben, zeker in het eerste seizoen, lekker, makkelijk, snel klaar, goedkoop en smullen maar:

Courgetten taart voor 8 personen

Ingrediënten

800 a 900 gr courgetten
2 eieren
1 schep crème fraîche
peper, zout
100 gram geraspte kaas
tijn
1 tomaat
1 deeglap, inmiddels gelukkig ook in Nederland verkrijgbaar

Bereidingswijze

- Courgettes in fijne blokjes snijden

- In een pan de sinasappel, thee, pruimen en gemberpoeder aan de kook brengen en 10 minuten koken tot het meeste vocht eruit is verdwenen
- Laten afkoelen door de pan in een bak koud water te zetten
- Yoghurt in de coupes doen en in het midden een scheepje van de compote erop scheppen.

Variatie / Tip

- Vervang gember en het vocht (earl grey en de sinasappelsap) door wat stukjes peperkorrels, kaneel, snufje nootmuskaat en Madiran (wijn). Laat ook nu weer de massa sudderen. Voeg eventueel wat suiker toe. Binden met een beetje maïzena. Het geheel blijft na bereiding nog een week goed in de koelkast
- Warm opdienen op de fromage blanc of afgekoeld is het ook heel lekker.

After Dinner Tea

Lekker natafelen blijft onontbeerlijk. De sfeer is zo anders dan bij de borrel. En dat bij de waxinelichtjes uit grootmoederstijd. Wat wil een mens nog meer! Kies uit de volgende theesoorten, hou er een mooi verhaaltje bij en je zal zien de pelgrims slapen als rozen!

Sterrenmix Roobos Zoethoutthee

Variatie / Tip

- Bij feesten, en partijen, laatste avondjes en andere uitzonderlijke momenten Patcharan; servere het ijs-en-ijs-koud!!!

- Mayonaise, peper en zout toevoegen, goed door elkaar mengen
- Een fikse scheut chilisaus toevoegen en mengen

Variatie / Tip

- Opdienen op slablaadje
- Garneren met de reepjes augurk
- Garneren met reepjes wortel kan ook.

Zadziki

Ingrediënten

1 liter fromage blanc
3 eetlepels mayonaise
2 eetlepels olijfolie
2 eetlepels mintsaus
2 a 4 tenen knoflook
peper
zout

Bereidingswijze

- Knoflook schoonmaken
- Alle ingrediënten goed mengen
- Knoflook uitknippen
- Proeven en op smaak afmaken
- Indien het mengsel nog wat dik is wat melk toevoegen
- Goed doorroeren en koud wegzetten.

Variatie / Tip

- Gebruik in plaats van mintsaus dille
- Gebruik in plaats van mintsaus geraspte komkommer, deze komkommer eerst even een half uurtje met zout wegzetten om goed uit te lekken
- Heerlijk bij rijst, op brood en bij mediterrane schotels.

Witlofsalade

Ingrediënten

3 tot 5 witlofstronken
2 appels
2 handjes krenten
4 hardgekookte eieren
2 handjes gepelde walnoten
100 ml mayonaise en/of yoghurt
peper en zout
1 eetlepel kerrie
½ eetlepel mosterd

Bereidingswijze

- Sausje maken van mayonaise, mosterd, kerrie, peper, zout
 - Witlof in fijne blokjes/stukjes snijden
 - Appels schillen en in blokjes snijden
 - Eieren in plakjes of stukjes snijden
 - Alles door elkaar in het sausje doen
 - Als versiering de walnoten eroverheen strooien
-
- Appels vervangen door of combineren met (een blikje) mandarijnen. Gedeelte van het sap kun je door de mayonaise doen.
 - Kerrie vervangen door tomatenketchup en/of chilisaus.
 - Dressing van roquefort-kaas, mayonaise, walnoot, peper en een beetje zout, afhankelijk van het zoutgehalte van de kaas.

Bietensalade voor 12 personen

Ingrediënten

2 pakjes bieten of 1 literblik gesneden bietjes
2 appels
2 uien
6 augurken
6 augurken voor garnering
mayonaise
peper, zout
chilisaus

Bereidingswijze

- Bieten, appel, ui en augurken in blokjes snijden
- Door elkaar mengen
- De zes andere augurken in reepjes snijden en apart houden

- Uien in stukjes snijden
- Olie verhitten en daarin de ui en wortel 5 min smoren
- Bakje water toevoegen met tijm en laurierblaadje
- 5 minuten laten pruttelen
- Maïzena aanmaken met koud water en het overgebleven vocht binden
- Laurierblad eruit halen
- Binden vlak voor het opdienen.

Chorizo al Vino

Ingrediënten

2 Chorizo Extra Forte Worsten
½ eetlepel olijfolie
1 kopje Spaanse wijn

Bereidingswijze

- Worst in stukjes van 2 cm snijden
- Olijfolie in braadpannetje verhitten
- Stukjes worst en zachtjes in opbakken, als hierbij veel vet vrijkomt dit even afgieten
- Dan de wijn erbij, even doorwarmen, 2 minuutjes laten trekken. Dan de vlam eronder uit en laten staan tot de maaltijd begint.

Variatie / Tip

- Vlak voor het opdienen even doorwarmen want de warme worstjes zijn het lekkerst.

Humous

Ingrediënten

1 blik kikkererwten
1 ui
2 theelepels sesamzaadjes
3 eetlepels sojaketjap, aroma of tahin
2 eetlepels citroensap
2 eetlepels olie
2 teentjes knoflook
1 theelepels paprikapoeder of piment
peterselie

Bereidingswijze

- Sesamzaadjes roosteren in koekenpan en af laten koelen

- Deeglap in de vorm doen, het papier als bakpapier gebruiken, het deeg een klein opstaand randje geven
- Courgettes uitstorten en gelijkmatig verdelen
- Eieren loskloppen met de crème fraîche peper en zout
- Dit mengsel over de courgettes schenken
- De geraspte kaas hierover heen strooien
- Tomaat in schijfjes snijden en over de taartvorm verdelen
- Daarna tijd erover strooien en 20 minuten in de oven op 200°, daarna 30 minuten op 160°.

Variatie / serveertips

- Snij een rolletje geitenkaas in plakjes en leg deze in een kring op de taart
- Meer kaassoorten tegelijk is ook heel lekker.

Mexicaanse wraps (12 personen)

Ingrediënten

12 wraps
2 uien
2 paprika's
2 tomaten
2 courgettes
1 blik maïs
Mexicaanse kruiden
peper en zout
scheutje tomatensaus
geraspte kaas
3 teentjes knoflook
2 eetlepels olie

Bereidingswijze

- De paprika's halveren, zaadjes eruit halen en in blokjes snijden
- Uien snipperen
- Tomaten in schijfjes snijden
- Courgettes in fijne blokjes snijden
- Knoflook schoonmaken en fijnsnijden
- Olie verwarmen
- Ui en knoflook hierin fruiten
- Courgettes en paprika erbij doen en smoren
- Mexicaanse kruiden toevoegen
- Peper en zout naar smaak toevoegen
- Maïs erbij
- Ovenschaal invetten
- Prutje in het midden van een wrap leggen en wrap oprollen

- De penne koken, al dente, kijk op de verpakking hoe lang zij moet koken. Zorg voor voldoende heet water en voeg aan het water wat zout toe.
- Giet de penne na het koken af door een vergiet, goed laten uitlekken; doe ze terug in de pan en roer ze met een scheut olijfolie wat los roeren
- De chorizo overlangs in vier stukken snijden en deze klein snijden in blokjes
- De kaassaus maken, kijk op de verpakking. Er is voor twee schotels ongeveer een halve liter nodig.
- Nu de ovenschotels vullen: eerst invetten met olijfolie, dan laagje voor laagje, penne, wortel, ui, chorizoblokjes; dan weer penne, enzovoort. De laatste laag moet weer penne zijn. Giet hierover de kaassaus en maak het af met geraspte kaas.
- Zet de schotel in de oven op 175 graden (als de penne nog warm is, anders 200 graden).

Variatie / Tip

- Makkelijk gerecht dat van te voren kan worden klaar gemaakt. Een half uur voor opdienen in een hete oven plaatsten, op 200 graden, een half uur. Deze tijd kan worden verkort door de schotels eerst even in de magnetron voor te verwarmen; een minuut of 8 op het volle vermogen. Let op dat de schotels (alleen dan!) zijn afgedekt met plasticfolie.
- Serveren met een groene salade, kommersalade.

Twee Spinazie Empanadas

Ingrediënten

1 literblik spinazie
2 gesnipperde ui
3 tenen knoflook
1 handje pijnboompitten
1 handje gewelde rozijnen
1 geklutst ei
peper
zout
200 gram feta in blokjes
scherpe paprikapoeder of piment de Espelette
4 lappen deeg
geraspte kaas

Bereidingswijze

- Ui en knoflook glazig fruiten
- Pijnboompitten even mee warmen

☞ Kook met liefde, dat smaakt naar meer ☞

- Wraps onder elkaar in ovenschaal leggen
- Geraspte kaas erover strooien
- Tomatenschijfjes verdelen over de schaal
- In verwarmde oven van 200° 15 min zetten
- Tomatensaus apart erbij doen.

Variatie / tip

- Griekse wraps maken door aubergine te gebruiken in plaats van courgette
- Garneren met stukjes japolena's (hete groene pepers)
- Geen maïs, maar olijven in helften en stukjes feta kaas erdoor werken
- Saus maken van knoflook, mayonaise, yoghurt en een scheutje water
- Je kan de wraps ook vullen met kip- of gehakt mengsel
- Vaak hou je nog wat wraps over. Hou deze in een plastic zak in de oven goed, plus minus 2 a 3 dagen. Besmeer deze met verse kruidenkaas en een plakje ham. Koud oprollen en in plakjes snijden. Pril het met een tandenstokertje of vlaggetje vast om terugrollen te voorkomen. Een leuk hapje voor bij de maaltijd
- Mocht er nog iets van de vulling over zijn dan laat dit zich goed verwerken in een 'kliekjessoep'.

Pasta con chorizo voor 12 personen (twee ovenschotels)

Ingrediënten

4 grote winterwortel
4 ui
2 kilo penne
2 chorizo's
peper en zout
olijfolie
kaassaus
geraspte kaas

Bereidingswijze

- Winterwortel in kleine blokjes snijden en op een zacht vuurtje smoren
- Ui in kleine stukjes snijden en glazig bakken, dit kan eventueel ook in de pan met de winterwortels; in dat geval eerst de ui toevoegen als de wortel al wat zacht wordt. Als het klaar is wat peper en zout toevoegen en goed doorroeren.

☞ Kook met liefde, dat smaakt naar meer ☞

- Dan het gas uit en alle andere ingrediënten door elkaar roeren, rustig, vooral zorgen dat de feta in blokjes blijft – daarom deze als laatste er door heen werken.
- Proef het mengsel en voeg eventueel nog wat kruiden of zout toe.
- Deeg uitrollen in twee vormen, het mengsel goed verdelen en daarna de tweede lap deeg als een deksel eroverheen leggen. Goed aandrukken aan de zijkanten of nog net een eindje naar binnen rollen
- Bestrooi de empanada's met kaas.
- Zet ze midden in de oven op 10 minuten op 200 graden, daarna 30 minuten op 180.

Variatie / Tip

- Lekker met rijst, Italiaanse salade en zadziki.

Baskische Piperade (20 personen)

Ingrediënten

olijfolie
4 uien
2 aubergines
4 courgetten
4 tenen knoflook
1 groot blikje tomatenpuree
2 halve literblikken gepelde tomaten
2 pakjes tomatofritto
2 rode paprika's
2 groene paprika's
4 bouillonblokjes (die grote voor een halve liter)
herbes de provence
piment d'Espelette
peper en zout
naar smaak:
6 geroerbakte eieren
jambon de Bayonne in stukjes
gebakken spekjes of stukjes chorizo

Bereidingswijze

- Alle groentes schoon maken en in niet te kleine stukjes snijden, het is immers een boerenmaaltijd! Dan alles bakken in olijfolie. Doe dit op de volgorde waarop de groentes hier vermeld staan. Pas als de voorgaande groente een beetje angefruit raakt de volgende toevoegen. Zo blijft het geheel toch knapperig.

☞ Kook met liefde, dat smaakt naar meer ☞

- Kikkererwten uitlekken en in blender pureren met knoflook en ui
- Citroensap, olie, aroma (sojaketap of tahin), paprikapoeder en sesamzaadjes door puree roeren
- Afgedekt in koelkast laten staan
- Peterselie fijn hakken
- Garneren met toefje fijngehakte peterselie

Variatie / Tip

- Serveer bij de mediterrane maaltijd, met rauwkost en Turks brood.

Witte kool salade van Christianne

Ingrediënten

1 witte kool
1 kopje appelazijn
1 kopje zonnebloem
1 kopje suiker
1 eetlepel zout
½ eetlepel mosterd
1 ui – bij voorkeur een rode (geeft een mooiere kleur)
2 eetlepels salade kruiden of herbes de provence

Bereidingswijze

- Kool zeer fijn snijden
- Kool even in kokend water zetten, afdekken met plastic folie, paar gaatjes erin prikken en dan twee minuutjes in de magnetron. Direct daarna afgieten in een vergiet en laten schrikken cq afkoelen onder de koude kraan. Zo blijft de kool knapperig, terwijl de eerste 'rauwigheid' eraf is. Let op het moet natuurlijk wel fris en fruitig blijven!
- Laat de kool afkoelen
- Maak ondertussen de dressing klaar: snij de ui ook in kleine stukjes en meng alle ingrediënten goed door elkaar
- Voeg dan de kool toe en hussel alles door elkaar. Zet de koolsalade weg, doch hussel elk half uurtje alles door elkaar zodat alles goed in de dressing komt te staan.

Variatie / Tip

- Eigenlijk is deze salade de volgende dag nog lekkerder... gewoon zorgen dat je wat overhoud dus.
- Ook heerlijk op een stokbroodje met Goudse kaas!

☞ Kook met liefde, dat smaakt naar meer ☞

- De tomatenpuree goed doorroeren en dan de in stukken gesneden gepelde tomaten toevoegen. Zet het vuur eerst laag zodat de massa enigszins in de tomatensap ligt. Voeg dan de bouillon, en de kruiden toe. Daarin lekker sudderen voor een half uurtje. Voeg eventueel wat water bij als het te droog wordt, lekker is natuurlijk tomatensap als je dat in huis hebt.
- Proef het mengsel en voeg eventueel nog wat kruiden of zout toe.
- Voeg naar smaak ei, ham, spek of chorizo toe en laat dit ook nog even meetrokken. Zeker het vlees kan de smaak versterken.

Variatie / Tip

- Warm serveren met rijst, brood of aardappels.
- Serveer met een frisse groene salade.
- De volgende dag is het eigenlijk nog lekkerder omdat alle kruiden goed zijn ingetrokken. Ideale maaltijd om met de magnetron op te warmen.

Bijschichten

Blijkt dat in de regel van Benedictus staat dat het goed is om de gasten minimaal twee soorten groente aan te bieden, voor het geval de maag het ene niet kan verdragen of om gasten de keus te geven. Staan we zonder het te weten toch maar mooi in een goede traditie.

Gesmoorde worteltjes van Huub d.G. (voor 12 personen)

Ingrediënten

1 kilo worteltjes
2 uien
2 eetlepels olie
2 dl water
tijn
1 laurierblaadje
maizena

Bereidingswijze

- Wortel in schuine schijfjes of in rondjes snijden