

Ravioli van rode biet en geitenkaas met bieslook

1 mooie rode biet
1 dl. rode wijn azijn
100 g geitenkaas
1 busseltje bieslook
Enkele druppels citroensap
2 eetlepels extra vierge olijfolie
1 teentje knoflook
Peper van de molen
Zeezout
1 bakje rode shiso

Snijd de rode biet in flinterdunne plakjes met behulp van een groenteschaaf en doe ze in een kom. Besprenkel en meng de rode biet met de rode wijn azijn en kruid met wat peper en zout.

Laat de biet ongeveer 40 minuten marineren.

Mix de geitenkaas romig met het fijngesnipperde teentje knoflook, enkele druppels citroensap en de olijfolie. Snipper de bieslook fijn (houd enkele staafjes apart) en meng de bieslook onder de geitenkaas crème, breng verder op smaak indien nodig en doe alles in een spuitzak.

Leg de plakjes rode biet open en spuit er telkens wat geitenkaas crème in.

Plooi ze dicht en schik ze op hapjes lepels.

Werk af met wat bieslook en rode shiso.

Texturen van bloemkool met gepocheerd kwartelei en pinda

- 16 kwarteleitjes
- 1 kleine bio bloemkool
- 50 g boter
- 3 eetlepels kokosolie
- 30 g pinda noten
- 9 eetlepels witte wijn azijn
- Een scheut witte azijn
- Mosterd scheutjes
- Peper van de molen
- Zeezout
- Nootmuskaat

1. Verwijder de bladeren van de bloemkool en snijd de steel eruit.
2. Schil de steel tot aan de zachte kern en snijd de bloemkoolsteel in flinterdunne plakjes met behulp van een groenteschaaf. Besprenkel de bloemkoolsteel met 6 eetlepels witte wijn azijn, een snuffje zeezout en een weinig peper van de molen. Zet dit 1 uur in de koelkast.
3. Snijd de helft van de bloemkool in kleine stukjes en snijd de rest in grote bloemkoolrozen. Blancheer de grote bloemkoolrozen in kokend, gezouten water tot de bloemkool gaar is.
4. Giet af en laat het vocht uitstomen op een heel laag vuur. Mix de bloemkool vervolgens met de boter en breng op smaak met nootmuskaat, peper van de molen en zeezout. Houd warm.
5. Zet 4 schaaltes klaar telkens met 1 eetlepel witte wijn azijn. Breek hierin voorzichtig de kwarteleitjes, 4 per schaalte.
6. Breng een ruime hoeveelheid water aan de kook met een flinke scheut azijn. Zet een grote kom met ijskoud water en ijs klaar.
7. Houd het water tot tegen het kookpunt aan en breng het in beweging met een garde, laat er 1 schaalte kwarteleitjes in glijden en pocheer de kwarteleitjes in 90 seconden. Schep ze voorzichtig uit het water en leg ze in het ijswater. Herhaal dit voor de overige kwarteleitjes.
8. Neem de kwarteleitjes uit het ijswater, verwijder eventuele loszittende eiwitlierten en leg ze op een vel keukenpapier.
9. Hak de pinda noten fijn.
10. Verhit de kokos olie in een pan en bak hierin de kleine stukjes goudbruin op een hoog vuur, voeg de gehakte pinda noten toe wanneer de bloemkool begint te kleuren. Kruid met peper en zout en laat uitlekken op keukenpapier.
11. Verdeel wat van de bloemkool crème over 12 schaaltes of glazen, leg er telkens een gepocheerd kwarteleitje in en lepel de rest van de bloemkool crème erover. Werk af met de gebakken bloemkool, de gemarineerde bloemkool en wat mosterd scheutjes.

Samosa van wortelcouscous met rode linzen

- 8 vellen brick deeg
- 500 gr. wortel
- 4 dl. groentebouillon
- 100 gr. rode (oranje) linzen (natuurvoedingswinkel), gespoeld en uitgelekt
- Sap van 1/2 bio citroen + 1 koffielepel geraspte citroenschil
- 2 teentjes knoflook, ontkiemd en fijngesnipperd
- 1 kleine rode chilipeper, de zaadjes verwijderd en fijngesnipperd
- 1/2 koffielepel saffraan draadjes
- 1 eetlepel palmolie (natuurvoedingswinkel)
- 2 eetlepel olijfolie
- 1 koffielepel gemalen komijn
- Peper van de molen en zeezout
- 1 afgestreken eetlepel ras-el-hanout (Marokkaanse kruidenmengeling)
- Enkele takjes verse munt en koriander

Voor de dipsaus meng:

- 1 dl. Griekse yoghurt
- Enkele druppels citroensap
- 1 eetlepel olijfolie
- Peper van de molen
- 1 mespunt ras-el-hanout
- een weinig geraspte citroenschil
- 8 blaadjes fijngesnipperde munt
- 3 takjes koriander
- Peper en zout

1. Schil de wortelen en snijd ze in grove stukken. Hak de wortelen fijn in een keukenrobot.
2. Verwarm de palmolie en de olijfolie in een pan en voeg de wortel, knoflook, chilipeper en saffraan toe. Laat alles 5 à 10 minuten zachtjes stoven onder deksel tot wanneer de wortelen zacht zijn en voeg de linzen, de komijn en de ras-el-hanout toe.
3. Bevochtig de wortelcouscous met de bouillon en breng alles aan de kook. Laat alles zachtjes sudderen tot wanneer zowel de wortel als de linzen gaar zijn en al het vocht is opgenomen.
4. Breng de wortelcouscous op smaak met peper, zout, het citroensap en wat geraspte citroenschil en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
5. Snipper wat munt en koriander fijn en meng dit onder de couscous
6. Snijd de brick vellen in 2 helften en plooi elke helft dubbel. Schik telkens een eetlepel van de couscous op de rechterhoek en plooi de rechter benedenhoek naar boven toe om een driehoek te vormen, vouw nu de gevulde zijde telkens over de recht van het deeg tot je een perfecte driehoek bekomt en kleef het laatste stukje vast met wat eiwit of steek het tussen de laagjes zodanig dat het goed vastzit. Herhaal dit tot alle couscous is verwerkt.
7. Bak de samosa in olijfolie op middelhoog vuur tot ze goudbruin zijn, laat ze uitlekken op keukenpapier en houd ze warm.
8. Serveer de samosa met de pittige yoghurt dip.

Ravioli van aubergine en ricotta, salade van jonge spinazie en jus van tomaat met rozemarijn

Ravioli deeg :

- 370 g Tipo 00 bloem
- 30 g Durum bloem
- 3 eieren + 3 eigelen
- 2 eetlepels Olijfolie

Vulling

- 4 à 5 aubergines
- 250 gr. Ricotta
- 1 ei
- 4 eetlepels extra vierge olijfolie
- 4 eetlepels fijngeraspte parmezaan
- 2 takjes rozemarijn, de blaadjes fijngesnipperd

Tomatensaus :

- 10 mooie tomaten
- 2 sjalotten, fijngesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngesnipperd
- 1 takje rozemarijn, de blaadjes fijngesnipperd
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 3 eetlepels extra vierge olijfolie
- Peper van de molen, zeezout

Afwerking :

- 400 gr. jonge spinazieblaadjes
- 80 gr. fijn geschaafde parmezaan
- 4 eetlepels pijnboompitjes
- Enkele takjes rozemarijn
- Peper van de molen, zeezout

1. Maak een kuiltje in de bloem en doe hierin de eierdooiers, het ei en de olijfolie, kneed het deeg stevig door tot een stevige, niet kleverige deegbal. Laat het deeg minimum een half uur rusten op een koele plaats onder een licht vochtige doek.
2. Pel de tomaten door het kroontje te verwijderen en ze in te kruisen, dompel de tomaten 10 seconden in kokend water en laat ze vervolgens onmiddellijk "schrikken" in ijskoud water.
3. Pel de tomaten, verwijder de zaadlijsten en pers ze door een zeef, vang hierbij het sap op. Snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.
4. Stoof de sjalot en de knoflook aan in de olijfolie en voeg de tomatenpuree, de tomatenblokjes en het sap toe. Laat op een laag vuur een 30-tal minuten zachtjes sudderen en kruid met peper en zout. Voeg de fijngesnipperde rozemarijn toe en houd de saus warm.
5. Schil de aubergines en snijd ze in blokjes van ongeveer 1,5 cm op 1,5 cm. Bestrooi de aubergine lichtjes met zout en laat een 20-tal minuten staan. Pers de aubergine goed uit en verhit de olijfolie in een ruime pan. Voeg de aubergine toe en laat ze een 15-tal minuten al roerend op een laag vuur bakken.
6. Laat de aubergine afkoelen en plet met een vork. Meng de uitgelekte ricotta en de fijngesnipperde rozemarijn onder de aubergine en breng op smaak met peper van de molen en zeezout.
7. Bestuif het werkblad met bloem en rol het ravioli deeg zo fijn mogelijk uit met behulp van een pasta machine. Snijd vierkanten van 8 cm op 8 cm uit het deeg en bestrijk de randen lichtjes met water of wat losgeklopt eiwit. Leg op elk ravioli blaadje een eetlepel aubergine en ricotta vulling en plooi de ravioli toe waarbij je zoveel mogelijk lucht uit de ravioli perst en de randen stevig aandrukt.
8. Schik de ravioli op een met bakpapier belegde schaal en breng ondertussen een ruime hoeveelheid water aan de kook.
9. Houd het water tot tegen het kookpunt aan en gaar 3 à 4 stuks ravioli per keer in ongeveer 3 à 4 minuten. Schep de ravioli uit het water, leg ze op een ingeöliede schaal en houd ze warm onder aluminiumfolie.
10. Snijd de spinazie blaadjes fijn en meng met wat extra vierge olijfolie, peper van de molen en zeezout.

Verdeel wat jonge spinazie blaadjes over de borden, schik er de warme ravioli op, verdeel de tomatensaus over de borden en werk af met wat vers geschaafde parmezaan, licht geroosterde pijnboompitjes en een eventueel een takje rozemarijn

Kokoscrème met frambozen en rabarber, Matcha ijs

- 6 dl goed gekoelde Griekse yoghurt
- 2 blikjes kokosmelk, enkele uren op voorhand in de koelkast gezet
- 350 g frambozen
- 8 rabarberstengels
- 250 g suiker
- enkele lepels geraspte kokos
- 2 koffielepels venkelzaadjes, licht geroosterd
- 2 afgestreken koffielepels agar-agar

Voor het kokosroomijs:

1 ltr. kokosmelk
180 g suiker
2 eetlepels Matcha (Japanse groene thee in poedervorm)
2 eetlepels honing of maïssirop

1. Breng een kwart van de kokosmelk aan de kook met de suiker, honing en matcha, neem van het vuur wanneer de suiker is opgelost. Giet de rest van de kokosmelk erbij en laat volledig afkoelen. Draai het ijs af in een ijsbereider.
2. Schraap de rabarberstengels af om de vliesjes te verwijderen, vang hierbij het vocht op. Snijd de rabarberstengels in staafjes van 0,5 centimeter op 3 centimeter.
3. Doe de frambozen, de rabarber en het opgevangen rabarbersap in een kookpan met een dikke bodem en bestrooi alles met de rietsuiker en wat venkelzaadjes. Laat dit ongeveer 20 minuten trekken en zet de pan vervolgens op het vuur.
4. Breng de frambozen en de rabarber zachtjes aan de kook en laat dit een 20-tal minuten zachtjes sudderen tot een compote. Meng de eetlepel suiker met de agar-agar en strooi dit al roerende uit over de compote. Laat nog 1 minuut zachtjes pruttelen en giet dan de compote in een schaal. Laat afkoelen in de koelkast
5. Maak het blik kokosmelk open en schep met behulp van een lepel het vaste, romige gedeelte kokosmelk er uit. Meng dit met de yoghurt en bewaar de rest van het kokosvocht voor een andere bereiding.
6. Klop de yoghurt en de kokosroom stevig op met een garde.
7. Verdeel de frambozen- en rabarbercompote over 4 glazen en schep er een bolletje matcha ijs in. Lepel er vervolgens wat kokoscrème over. Bestrooi het geheel met wat geraspte kokos en enkele venkelzaadjes dien op.