

groep ad

roos

Verjaardagtaart voor Wallis

Chocolade ganache taart

Recept uit de Volkskrant, van Yvette van Boven



Verwarm de oven voor op 180 graden.

Vet twee bakblikken van 22 cm in, druk een vel bakpapier erin, vet dat ook goed in.

Meng alle ingrediënten, behalve het water, met een garde in een kom tot een glad beslag.

Roer het kokendhete water er scheut voor scheut door. Het is nu redelijk vloeibaar, dat hoort.

Verdeel het over de twee bakvormen en bak ze, in ongeveer 40 minuten gaar of totdat de bovenkant stevig aanvoelt wanneer u er voorzichtig in drukt en u een prikker in het midden van de cake kunt steken en die er schoon weer uitkomt.

Laat de cakes volledig afkoelen op een rooster.

Maak de ganache.

Verwarm de room in een steelpan met dikke bodem op laag vuur tot het bijna kookt. Draai het vuur uit en roer de chocolade erdoor, laat 5 minuten staan en roer dan nogmaals tot de chocolade gesmolten en de ganache egaal is. Laat afkoelen.

Til de cakes aan het bakpapier uit de vorm.

Prik de bovenkant van elke taart in met een prikker. Besmeer een van de twee cakes met wat glazuur en zet de andere erop.

Besmeer nu de volledige taart met de ganache. Laat 1 uur of wat mooi opstijven in de koelkast. Strooi wat cacao in een zeef en bestrooi de taart ermee.

taart

- 225 gram zelfrijzend bakmeel
- 350 gram bruine basterdsuiker
- snuf zout
- 85 gram cacaopoeder
- 1½ theel. bakpoeder
- 3 eieren
- 250 ml melk
- 125 ml zonnebloemolie
- 2 theel. vanille-extract
- 200 ml kokendhete water

ganache

- 400 gram pure chocolade
- 400 gram slagroom





Penne met warm gerookte zalm

Recept van Max Donselaar

Ingrediënten voor 4 personen:

- Prei 2 st
- Sjalot 2 st
- Knoflooksteen 2 st
- Slagroom 400ml
- Spinazie 300g
- Zalmsnippers 200g
- Geraspte Italiaanse kaas 50 gr
- Citroen 1ST
- Verse dille
- Visbouillonblokje ½
- Peper/zout
- Olijfolie



Bereiden:

- Breng water aan de kook voor de Penne.
- Snijd de prei in dunne ringen en de sjalot in halve ringen
- Pers de knoflook
- Verhit 1EL olijfolie in een hapjespan met deksel op middelhoog vuur.
- Bak de Knoflook, sjalot en prei 4-5min aan.
- Kook de Penne 10-13 min in de pan.
- Voeg de slagroom toe aan de prei en -verbrokkel er het visbouillonblokje boven.
- Dek af en laat 8-10 min stoven
- Voeg op het laatste moment de spinazie hand voor hand toe en roer totdat deze geslonken is.
- Meng de zalmsnippers en de helft van de kaas erdoor en verhit opnieuw.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Snijd de citroen in partjes en snijd de dille fijn.
- Meng de Penne door de prei-spinaziesaus met zalm.
- Garneer met de dille, de overige kaas en citroenpartjes.

Eet smakelijk!



Vincent van Olst

Arepas

Arepa's zijn traditionele gebakken maisbroodjes uit Colombia en Venezuela die dagelijks worden gegeten als ontbijt, snack of bij het avond eten. Arepa's worden vaak gevuld met witte kaas en geserveerd met gebakken eieren.

Ingrediënten

2 cups Harina P.A.N. (geel)
2,5 cups water
1 Eetlepel Olijfolie (voor het deeg)
Theelepel zout
Olijfolie voor bakken
Voor vulling: kaas, worst, avocado en eieren

A R E P A ' S



Deeg

Alle ingrediënten samen voegen en mixen met de hand of een lepel, probeer goed te mixen en klontjes fijn te maken. De consistentie is in het begin een beetje vloeibaar, dit is normaal. Als alles goed gemengd is de massa 5 minuten laten staan, het mais meel absorbeert het water en het deeg wordt stijver.

Als het deeg klaar is pak je een handje massa en rolt er aan balletje van, daarna druk je zachtjes in de muus van je handen het balletje heen en weer (van links naar rechts) waardoor deze platter wordt en de vorm krijgt van de Arepa. Als het deeg te droog is en de randjes scheuren, maak dan je handen nat met water bij het vormen.

Je kunt de Arepa's groot of klein maken (de gangbare maat is ongeveer 10cm), en hoe dunner de Arepa hoe krokanter hij wordt.

Bereiding

Je doet de olijfolie in een grote koekenpan (zonder vuur) en legt de Arepa's er voorzichtig naast elkaar in. Als de pan vol is zet je het vuur op laag tot middelmatige hoogte aan. De bedoeling is dat de Arepa's langzaam geleidelijk bruin en krokant worden, als het vuur te heet is dan worden alleen de randjes krokant en kunnen ze aanbranden dus wees geduldig. Als de Arepa's gelijkmatig bruin zijn omdraaien en de andere kant ook bruin bakken.

Serveren

Als ze klaar zijn leg je de Arepa's op een bord met keukenrol (om overtollige olie af te nemen), snij ze daarna met een scherp mes voorzichtig langs de rand open zodat ze een beetje open vouwen als een pita broodje. Wij vullen het meestal met plakjes kaas en eten er een eitje bij (roerei of spiegelei). Je kunt ze ook vullen met avocado en bijvoorbeeld boterhammenworst, er zijn veel variaties mogelijk. Je kunt de Arepa's ook los eten zonder vulling, het is dan lekker om geraspte kaas door het deeg te mengen.

Vouw voor het serveren een velletje keukenrol om de onderkant van de Arepa heen zodat het iets makkelijker is vast te houden en je geen vette vingers krijgt.

Tip: De lekkerste Arepa's maak je met een 50/50 mix van de oranje en gele Harina P.A.N. en hoe meer olijfolie hoe krokanter omdat je ze dan als het ware frituurt.

Eet smakelijk!





Naam: Russel Shaw

Recept: Scones met rozijnen

Porties: 10 stuks



Ingrediënten:

100 gram koude boter in kleine blokjes

400 gram zelfrijzend bakmeel

1/5 tl zout

6 gram bakpoeder

70 gram rozijn

150 ml melk

70 gram suiker

1 tl vanille-extract

1 ei (losgeklopt)

De benodigheden:

Oven

Bakpapier

Bakplaat

Kom

Ronde uitsteker

Bakkwast

Scones maken:

Verwarm de oven voor op 180°C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Doe de bloem en boter in een kom. Wrijf de boter door het bloem tot de stukjes boter zo groot zijn als grof broodkruim.

Voeg de suiker, het bakpoeder en zout toe en meng dit door elkaar.

Voeg vanille-extract en melk toe en kneed het snel tot een soepel, stevig scones deeg. Voeg als het te droog is al knedend wat melk toe.

Kneed de rozijnen door het deeg.

Rol het deeg uit tot een lap met een dikte van 1.5-2 cm.

Steek daar met een gladde ronde uitsteker van 5-6 cm rondjes deeg uit en leg deze op de bakplaat.

Kneed restjes deeg weer samen en herhaal het uitrollen en uitsteken.

Kwast de scones met het losgeklopte ei en bak de scones midden in de oven in ongeveer 17 minuten goudbruin en gaar.

POPAK

POPKOAM

2
MAI 2

- PAN

o LIE

2
IT

- PAN


o
PKU

KLAR

Recept voor bananecake! (David's
lievelingscake!)

- 200 gram tarwemeel (volkoren!)
- 3 bananen (lekker rijp)
- 2 eieren
- Rozijnen / abrikozen en/of dadels (ipv. suiker)
gedroogd; één of twee handjes
- handje amandelen

♥ Dit allemaal mixen! Gebruik staafmixer
want het moet heel fijn

- 1 harde peer (in kleine stukjes)
- nog een handje rozijnen
- halve theelepel  bakpoeder

♥ Giet dit in een ovensafe bakvorm (of schaal) en
45 min in de oven op 180 °C



Davey's pannenkoeken



12 stuks



40 minutes

INGREDIËNTEN

- 350 gr zelfrijzend bakmeel
- 2 tl bakpoeder
- 1 tl koekkruiden
- 1 eetlepel kristalsuiker
- 2 grote eieren
- 150 gr karnemelk
- 325 ml volle melk
- boter om te bakken

INSTRUCTIES

1. Doe het zelfrijzend bakmeel, suiker, bakpoeder, koekkruiden en een beetje zout in een kom en mix dit met een klopper door.
2. Voeg nu de eieren, karnemelk en melk toe en klop tot een glad beslag.
3. Verhit een kokenpan op medium vuur met wat boter.
4. Bak de pannenkoekjes met drie tegelijk in een pan. Zorg dat er genoeg ruimte tussen de pannenkoeken zit. Zodra er belletjes aan de bovenkant ontstaan en de bovenkant droog is draai je ze om. Pas het vuur aan als nodig.
5. Serveer de pannenkoekjes met vers fruit en wat honing eroverheen.

