

## Amuse: **Blini's met biet en appel**

Ingrediënten (voor 25 blini's) (reken 3 blini's pp)

### *voor de blini's*

- 125 gram bloem (of boekweitmeel)
- 8 gram verse gist
- 125 ml melk
- 1 eetlepel gesmolten boter
- 1 eigeel
- 1 eiwit
- snufje zout
- boter en olie om in te bakken

### *voor de topping*

- 1 gele biet (gaar en in flinterdunne plakjes)
- 1 rode biet (gaar en in flinterdunne plakjes)
- 200 gram roomkaas
- 1 appel
- sap van een halve citroen
- 2 eetlepels fijngehakte verse kruiden (bijvoorbeeld bieslook of peterselie)
- zout, peper

**1.** Lost de gist op in de lauwarme melk. Voeg de helft van de bloem toe en roer goed door. Dek dit mengsel af met een vochtige theedoek en laat het 1 uur rijzen.

**2.** Voeg de rest van de bloem, de gesmolten boter, een snufje zout en het eigeel aan het beslag toe. Roer goed door en laat dit weer 1 uur, afgedekt met een vochtige theedoek, rijzen.

**3.** Klop het eiwit tot slappe pieken en meng dit door het beslag. Laat dit nog een kwartier, afgedekt met een vochtige theedoek, rijzen. Begin ondertussen met de topping.

**4.** Snijd de appel in kleine blokjes van ½ cm. Meng het sap van een halve citroen door de blokjes om bruinkleuring te voorkomen. Meng de appel en de verse kruiden door de roomkaas, voeg nog wat zout en peper naar smaak toe.

**5.** Verhit wat boter en olie in een koekenpan. Schep met een lepel het blinibeslag in de pan. Bak de blini's op halfhoog vuur. Draai de blini's pas om wanneer de bovenkant zichtbaar gaar begint te worden.

**6.** Laat de blini's afkoelen en doe de topping er vlak voor het serveren op.

## Waterkerssoep met sinaasappel

2 grote uien  
2 eetlepels olijfolie  
4 bosjes waterkers  
Geraspte schil en sap van 2 sinaasappels  
1,2 l groentebouillon  
3 dl. Room  
4 tl maizena  
Zout en versgemalen peper  
Room om te garneren  
Sinaasappelpartjes voor erbij

Zet de uien aan in olijfolie, voeg de waterkers toe, de sinaasappelrasp en het sinaasappelsap en laat op laag vuur trekken. Pureer de soep en haal hem door een zeef voor een nog gladder resultaat. Voeg de room toe en laat nog wat inkoken. Voeg de maizena toe tot de gewenste dikte en breng op smaak met peper en zout.

Schenk de soep in warme borden en spuit de room in cirkels op het bord, trek met een satéprikker de room op meerdere plaatsen naar binnen zodat je een mooie tekening krijgt. (soep kan lauwwarm of zelfs koud geserveerd worden). Serveer tot slot een sinaasappelpartje erbij.

## Risotto met gember en citroen

- [olijfolie](#) -
- [ui](#) - 4 kleine
- [knoflook](#) - 2 tenen
- [salie](#) - twee blaadjes
- [pompoen](#) - 500 gram, geschild in blokjes van 2,5 cm
- [zout, peper](#) -
- [rijst](#) - voor risotto, rondkorrelig, 560 gram
- [bouillon](#) - 1060 ml
- [wijn](#) - 2 glazen
- [peterselie](#) - 2 eetlepels, (gesnipperd)
- [boter](#) - 2 eetlepels
- [Parmezaanse kaas](#) - geraspt, 8 eetlepels
- [citroensap](#) - 4 eetlepels
- [gember](#) - 2 eetlepels, geschild en geraspt

### Instructions:

Verhit een scheutje olijfolie in een (hapjes)pan. Fruit een uitje, een halve teen fijngesneden knoflook en de salie op middelhoog vuur. Voeg de pompoen toe als het geheel glazig is. Doe een deksel op de pan en bak de pompoen zachtjes gaar. Verwijder de salie, prak het pompoenmengsel grof met een pureestamper, of een vork. Breng op smaak met zout en peper, dek af en zet weg tot gebruik. Verhit in een pan met een dikke bodem een scheut olijfolie en fruit hierin een uitje en de andere helft van de knoflook. Doe de rijst erbij en fruit tot de rijst glazig is. Giet de witte wijn erbij en roer zachtjes door. Voeg dan een scheut hete bouillon toe en roer totdat het vocht is opgenomen. Voeg weer wat bouillon toe. Als de rijst half gaar is (na ongeveer tien minuten), het pompoenmengsel met de gember, en wat fijngehakte peterselie toevoegen. Blijf in scheutjes bouillon toevoegen tot de rijst gaar is. Haal de pan van het vuur, voeg de boter toe, 2 eetlepels Parmezaan en het citroensap. Breng op smaak met zout en peper en zet op tafel met apart nog wat geraspte Parmezaan.

## Gevulde mini pompoen

- **12 mini pompoentjes**
- **6 el** honing
- **6 el** olie
- **600 g** gekookte gierst
- **4 uien**, gesnipperd
- **4 teentjes** knoflook, fijngesneden
- **2 tl** kaneel
- **2 tl** nootmuskaat
- **2 rode** paprika's, in kleine stukjes
- **2 blikjes mais**
- **400 g** verse spinazie
- **6 el** tahin
- **400 g** cranberries
- **2 sinaasappels**, geperst
- stevia of suiker

### *Hoe maak je het:*

1. Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius. Snijdt de pompoenen door midden, haal de zaden en zaadlijsters eruit.
2. Meng de olie en de agave / honing en besmeer de binnenkant van de pompoenen met dit mengsel.
3. Bak de pompoenen in ongeveer 40 minuten gaar.
4. Maak ondertussen de cranberry compote, doe de cranberry's samen met het sinaasappelsap in een pannetje. Zet op middelhoog vuur en laat 10-15 minuten pruttelen, totdat de cranberry's kapot gekookt zijn. Zoet met zoveel stevia/suiker als jij nodig acht.
5. Verwarm daarna een grote pan met een scheut olie.
6. Bak de ui in een paar minuten glazig. Voeg de knoflook toe en bak nogmaals 1 minuut. Voeg de kaneel en nootmuskaat toe en bak 1 minuutje.
7. Voeg de mais en rode paprika toe en bak een paar minuten.
8. Voeg de spinazie toe en laat deze slinken.
9. Roer tenslotte de tahin en de gierst erdoor.
10. Schep het groente granen mengsel in de gare pompoenen en garneer met de cranberry saus.

## Dessert: Appeltaartje met kaneelijs



6 appels  
6 velletjes bladerdeeg  
Ei  
Kaneel  
Suiker  
Citroen  
boter

Kaneelijs:

- 200 gr witte kristalsuiker
- 175 ml volle melk
- 175 gr extra dikke room (vetgehalte 50%)
- 2 eieren, geklopt
- 250 ml extra dikke room (50% vetgehalte)
- 1 theelepel vanille-extract
- 2 theelepels kaneelpoeder

In een sauspan op een matig hoog vuur suiker, melk en 175 ml extra dikke room vermengen en tegen het kookpunt brengen. Als het mengsel suddert van het vuur halen en de helft bij de eieren schenken. Snel kloppen zodat de eieren niet stollen. Het eiermengsel terugschenken in de pan en de resterende extra dikke room toevoegen. Onder constant roeren op een matig laag vuur laten koken totdat de saus dik genoeg is zodat het aan de achterkant van een lepel blijft plakken. Van het vuur halen, vanille en kaneel erdoor kloppen en apart zetten om af te laten koelen.

Het afgekoelde mengsel in een ijsmachine schenken en volgens de gebruiksaanwijzing invriezen.