

LEKKER HOLLANDS



INHOUD

HOLLANDSE LENTE

Voorgerechten

- 17 Oma's runderbouillon met parelgort
- 19 Hollandse sla met spekjes en croutons met oude kaas
- 21 Zuurdesemtoast met haringsalade en zilveruitjes
- 23 Garnalenkroketjes met citroendip

Hoofdgerechten

- 25 Gegrilde snoekbaars met biersaus en tuinbonensalade
- 27 Preistamp met lamsgehaktballetjes en bietenchutney
- 29 Pizza met bloemkool, messeklever en postelein
- 31 Asperges met ham, ei en geroosterde topinamboer

Nagerechten

- 33 Rabarbercrumble met yoghurtjies
- 35 Frambozenmousse met witte chocoladeschotsen

HOLLANDSE ZOMER

Voorgerechten

- 38 Tomatensoep met jonge prei en gehaktballetjes
- 40 Garnalencocktail met whiskysaus en gekarameliseerde ui
- 42 Kibbeling met ravigotesaus en doperwtensalade

Hoofdgerechten

- 44 Rucolastamp met Zeeuws spek, zoetzure ui en zelfgemaakte jus
- 46 Gepekeld kabeljauw, boontjes en puree uit de oven
- 48 Hollandse mosselpan met cider, bospeen en roomkaas

Nagerechten

- 50 Vlaflip met zomerfruit en pure chocolade
- 52 IJstaart met boterbabbelaarsaus en aardbeien

INHOUD

HOLLANDSE HERFST

Voorgerechten

- 57 Limburgse mosterdsoep met geitenbrie en bieslook
- 59 Bitterballen van wild zwijn met cranberry-bessendip
- 61 Gepofte bietensalade met yoghurt dressing en rolmops

Hoofdgerechten

- 63 Oma's gehaktballen met andijviestamp en paddenstoelen
- 65 Draadjesvlees met steranijs, stroop en gebakken appel
- 67 Noordzeekabeljauw uit de oven met kruidenkorst en pastinaak
- 69 Parelgort 'risotto' met knolselderij en palmkool
- 71 Uitsmijter met rollade, ham, cervelaat, ui en tuinkers

Nagerechten

- 73 Appel-amandeltaartjes met vanillesaus

HOLLANDSE WINTER

Voorgerechten

- 76 Klassieke snert met rookworst en spek
- 78 Bieslookpoffertjes met gerookte zalm en viskuit
- 80 Winterse rauwkost met piccalillydip

Hoofdgerechten

- 82 Hollandse nasi met worst, boerenkool en scharrelei
- 84 Hachee met stoofpeertjes en rodekoolsalade
- 86 Gegratineerde zuurkool 'Hawaii'
- 88 Gebakken sliptong met zoete ui en kreeftenboter

Nagerechten

- 90 Rijstebrij met kersen, vanilleroom en speculaas



OMA'S RUNDERBOUILLON MET PARELGORT

soep, voor 4 personen

500 g runderbotten
2 eetl olijfolie
2 uien, in grove stukken
1 teen knoflook, geplet
1 winterpeen, geschild en in grove stukken
2 prei, in grove stukken
1 bleekselderij, in grove stukken (houd 3 stengels apart)
2 blaadjes laurier
3 takjes tijm
2 kruidnagels
2 eetl sojasaus
100 g parelgort
200 g bospeen, geschild en in schijfjes
3 stengels bleekselderij, in schijfjes
100 g peultjes, in reepjes
100 g soepballetjes
1 bosje kervel

EXTRA NODIG
soeppan
zeef

1 Verwarm de oven voor op 230°C.

2 Leg de runderbotten op een bakplaat en plaats deze in de hete oven. Laat ze 30 minuten bakken tot ze lichtbruin kleuren.

3 Verhit in een grote soeppan de olijfolie en fruit de ui en de knoflook. Voeg de botten toe samen met de winterpeen, de prei, de bleekselderij, de laurier, de tijm, de kruidnagels, de sojasaus en 1,5 liter koud water. Breng de bouillon aan de kook en laat hem 1½ uur op laag vuur trekken.

4 Week de parelgort 1 uur in ruim koud water.

5 Spoel de parelgort schoon en kook deze in ongeveer 20 minuten in voldoende water beetgaar. Giet de parelgort af en spoel koud.

6 Zeef de runderbouillon door een fijne zeef in een grote pan. Schep eventueel het vet van de bouillon en breng deze op smaak met peper en zout.

7 Breng de bouillon aan de kook en voeg de parelgort, de bospeen, de bleek-selderij, de peulen en de soepballen toe en laat de bouillon 4 minuten zacht koken.

8 Verdeel de bouillon over de soepkommen en garnee met takjes kervel.

Tip: In plaats van botten kun je schenkels gebruiken voor de bouillon, de werkwijze is hetzelfde. Pluk op het laatst het vlees van de schenkels en doe dat bij de soep.

Bereiding: 30 minuten
Wachten: 2,5 uur

TOMATENSOEP MET JONGE PREI EN GEHAKTBALLETJES

soep, voor 4 personen

1 Verhit een ruime soeppan op het vuur. Fruit de sjalot en de knoflook 1 minuut in de olijfolie.

2 Voeg de tomaten uit blik, de verse tomaat en de groentebouillon toe en breng aan de kook. Laat de soep 20 minuten zachtjes koken.

3 Pureer de soep met een staafmixer tot een gladde soep. Breng de soep op smaak met peper en zout.

4 Meng voor de gehaktballetjes het gehakt met het paneermeel en de tijm en breng op smaak met peper en zout. Rol kleine balletjes van het gehakt en voeg ze toe aan de soep, kook de gehaktballetjes nog 15 minuten zachtjes mee.

5 Serveer de soep met de preiringen.

Bereiding: 45 minuten

3 eetl olijfolie
3 sjalotten, gesnipperd
2 tenen knoflook, fijngehakt
1 blik gepelde tomaten (400 ml)
4 roma tomaten, in stukken
gesneden
500 ml groentebouillon
200 g half-om-half gehakt
2 eetl paneermeel
1 theel tijm, fijngehakt
300 g jonge prei, alleen het wit
in fijne ringen

EXTRA NODIG
soeppan
staafmixer

