

Burrata Di Bufala

met rode vruchten,
hazelnoten en aardbei

 2 PERSONEN  5 MINUTEN

INGREDIËNTEN:

- 1 el hazelnoten
- 2 aardbeien
- 2 el Bonne Maman rode vruchtenjam
- 2 Burrata Di Bufala
- Verse basilicumblaadjes
- Versgemalen peper
- Snufje zout

BEREIDINGSWIJZE:

1. Rooster de hazelnoten in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn. Laat ze afkoelen en hak ze grof.
2. Snijd de aardbeien in kwarten.
3. Verdeel per glas 1 eetlepel rode vruchtenjam over twee lage cocktailglazen.



4. Dep de burrata's droog en leg in elk glas een burrata op de jam.
5. Bestrooi de burrata's met de gehakte hazelnoten.
6. Garneer met de aardbeien, verse basilicumblaadjes, een snufje zout en versgemalen peper.
7. Serveer direct en geniet!

Burrata Al Tartufo

met truffel, sla en olijfolie

 2 PERSONEN  5 MINUTEN

INGREDIËNTEN:

- Handje sla
- 2 Burrata Al Tartufo
- 2 pipetten extra vierge olijfolie
- Verse truffel, naar smaak
- Snufje zout
- Truffelchips (optioneel, voor erbij)

BEREIDINGSWIJZE:

1. Verdeel een handje sla over de bodems van twee lage cocktailglazen.
2. Dep de burrata's met truffel droog en leg in elk glas één burrata op de sla.
3. Vul twee pipetten met extra vierge olijfolie en steek deze in de burrata's.



4. Schaaf wat verse truffel over de burrata's en bestrooi met een snufje zout.
5. Serveer de glazen met eventueel wat truffelchips erbij voor een extra crunch.

Brie de Favieres wafels met lavendel

 6 STUKS  10 MINUTEN

INGREDIËNTEN:

- 250 g Brie de Favieres
- 150 g kwark
- 2 eieren
- 60 g havermeel
- 2 el gedroogde lavendel
(verkrijgbaar online of in de groothandel)
- 1 tl bakpoeder
- Snufje zout
- Ahornsiroop

EXTRA NODIG:

- Wafelijzer + een beetje olie om in te smeren

BEREIDINGSWIJZE:

1. Mix de kwark en eieren met een garde tot een glad mengsel.
2. Voeg de droge ingrediënten toe (havermeel, lavendel, bakpoeder, zout) en klop tot een egaal beslag.
3. Vet het wafelijzer in met een beetje olie en verwarm het.
4. Verdeel een flinke lepel beslag over het ijzer en bak de wafels aan beide zijden goudbruin. Herhaal dit tot het beslag op is.
5. Serveer de wafels met plakjes Brie de Favieres en een drizzle van ahornsiroop.



Skylger Mild cheese egg benedict

met geroosterde beenham



2 PERSONEN



30 MINUTEN

INGREDIËNTEN VOOR DE HOLLANDAISESAUS:

- 125 g ongezouten roomboter
- ½ tl gekneusde peperkorrels
- 2 el witte wijnazijn
- 2 el kraanwater
- ½ mespuntje zout
- 2 eidooiers
- ½ citroen

INGREDIËNTEN VOOR DE GEPOCHEERDE EIEREN:

- 2 kakelverse eieren
- Plasticfolie

OVERIGE INGREDIËNTEN:

- 250 g Skylger mild
- 100 g geroosterde beenham
- 6 geroosterde witte boterhammen
- Fijngesneden peterselie voor garnering

BEREIDINGSWIJZE:

Hollandaisesaus:

1. Smelt de boter op laag vuur. Zet daarna het vuur uit en laat de boter even staan, zodat het vet en de eiwitten zich van elkaar scheiden. Schenk voorzichtig de heldere vetlaag (de geklaarde boter) uit de pan in een kom, en laat de eiwitten achter in de pan. Zet de geklaarde boter apart voor later gebruik.
2. Voeg de peperkorrels, witte wijnazijn, water en zout toe aan een kleine steelpan. Zet de pan op het vuur en laat het mengsel 1 minuut inkoken, zodat het wat indikt. Zeef het mengsel vervolgens in een metalen kom die je boven een steelpan met heet water (au bain-marie) kunt plaatsen, en zet deze apart.
3. Voeg de eidooiers toe aan het gezeefde azijnmengsel. Hang de kom boven de steelpan met heet water (zorg ervoor dat de kom het water niet raakt). Klop het mengsel met een garde tot het dikker wordt, dit duurt ongeveer 5 minuten. Voeg nu, beetje bij beetje, de geklaarde boter toe terwijl je blijft kloppen. Blijf kloppen totdat de saus mooi dik en romig is.



Gepocheerde eieren:

4. Zet twee kopjes klaar en bedek ze met plasticfolie, zodat het folie over de randen hangt. Tik de eieren open en laat ze in de kopjes met folie vallen. Draai de folie dicht, zodat het ei goed is afgesloten. Zet de kopjes met het ei in folie in de magnetron op 1000 watt totdat het ei is gestold, maar de dooier nog zacht is. Laat de eieren even afkoelen voordat je het plastic verwijdert.
5. Beleg de geroosterde boterhammen met een plak Skylger en geroosterde beenham. Leg een extra plak Skylger bovenop en leg daar het gepocheerde ei op. Schenk de lauwwarme Hollandaisesaus over het ei en garneer met fijngesneden peterselie.

Friese Ooister Mild op Turks brood

met zalmflakes, baba ganoush en knapperige kappertjes

 2 PERSONEN  10 MINUTEN

INGREDIËNTEN:

- 200 g Friese Ooister Mild
- Olijfolie
- 2 el kappertjes
- 2 mini Turkse broodjes (afgebakken)
- 4 el baba ganoush
- Handje gemengde sla
- 100 g zalmflakes
- 1 gekookt eitje, gepeld en in plakjes gesneden
- 2 el foreleitjes

BEREIDINGSWIJZE:

1. Dep de kappertjes goed droog met een keukenpapier.
2. Verhit een klein beetje olijfolie in een koekenpan en bak de kappertjes ongeveer 3 minuten tot ze knapperig zijn. Haal ze uit de pan en laat uitlekken op een stuk keukenpapier.
3. Snijd de Turkse broodjes doormidden en besmeer ze met de baba ganoush.
4. Verdeel de sla, zalmflakes, Friese Ooister, plakjes gekookt eitje, foreleitjes en de knapperige kappertjes over de broodjes.



Lutjewinkel1916

Verfijnd & Romig

op Naanbrood met ei, zalm
en kiemgroenten

 2 PERSONEN  10 MINUTEN

INGREDIËNTEN:

- 200 g Lutjewinkel1916 Verfijnd & Romig
- 4 mini naanbroodjes (afgebakken)
- 100 g gerookte wilde zalm
- 1 snackkomkommer, in plakjes
- 4 kleine snacktomaatjes, in plakjes
- 100 g gevulde eiersalade
- Bakje kiemgroenten

BEREIDINGSWIJZE:

1. Beleg 2 naanbroodjes met Lutjewinkel, gerookte zalm, plakjes komkommer, tomaat, eiersalade en kiemgroenten.
2. Dek af met de overige twee onbesmeerde broodjes en snijd de belegde broodjes in drieën.



Saantje jong

met honingkip en mosterdsaus

 2 PERSONEN  20 MINUTEN

INGREDIËNTEN:

- 200 g Saantje jong, in plakken
- Olijfolie
- 200 g kippendijstukjes
- 1 el honing
- Snuf chilipoeder
- Zout en peper naar smaak
- 100 g wortel, julienne gesneden
- ½ el citroensap
- 4 plakken desembrood, geroosterd
- Mosterdsaus (naar smaak)

BEREIDINGSWIJZE:

1. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak de kipstukjes goudbruin.
2. Meng de honing door de gebakken kip en breng op smaak met chilipoeder, zout en peper.
3. Verdeel de plakken Saantje jong, wortel en honingkip over de geroosterde boterhammen.
4. Serveer met mosterdsaus naar smaak.



Saantje jong belegen

Spiesjes met gegrilde nectarine en chorizo

 2 PERSONEN  15 MINUTEN

INGREDIËNTEN:

- 200 g Saantje jong belegen, in blokjes
- 1 nectarine, schoongemaakt en in 8 parten gesneden
- 100 g chorizo worst, in plakjes gesneden
- Witte balsamico siroop
- Tijm (voor garnering)

EXTRA NODIG:

- Grillpan, 4 satéprikkers

BEREIDINGSWIJZE:

1. Verhit de grillpan en gril de nectarine parten aan beide kanten gedurende ca. 2 minuten. Haal ze uit de pan en laat afkoelen voor gebruik.
2. Rijg de Saantje jong belegen, gegrilde nectarine en chorizo aan de satéprikkers.
3. Druppel de balsamico siroop over de spiesjes en garneer met tijmblaadjes.



3x Brabants trots

Brabants Duingoed Ferm & Rijp

 2 PERSONEN  5 MINUTEN

INGREDIËNTEN:

- Zuurdesembrood (2 plakken)
- Roomboter (naar smaak)
- Brabants Duingoed Ferm & Rijp, in plakken
- Aardbeien (paar, in stukjes gesneden)
- Honing (naar smaak)
- 1 tl suiker

BEREIDINGSWIJZE:

1. Besmeer een plak zuurdesembrood met roomboter en beleg met de kaas.
2. Snijd een paar aardbeien in stukjes en verdeel ze over de kaas.
3. Besprenkel met honing en bestrooi met 1 tl suiker.



Brabants Duingoed Jong & Smeuïg

 2 PERSONEN  5 MINUTEN

INGREDIËNTEN:

- Zuurdesembrood (2 plakken)
- Roomboter (naar smaak)
- Brabants Duingoed Jong & Smeuïg, in plakken
- 1 of 2 ansjovisfilets
- Tuinkers (naar smaak)

BEREIDINGSWIJZE:

1. Besmeer een plak zuurdesembrood met roomboter en beleg met de kaas.
2. Verdeel 1 of 2 ansjovisfilets over de kaas en garneer met wat tuinkers.



Brabants Duingoed Duinkruiden

 2 PERSONEN  10 MINUTEN

INGREDIËNTEN:

- Zuurdesembrood (2 plakken)
- Mosterd (naar smaak)
- Brabants Duingoed Duinkruiden
- 3 verse asperges
- 1 el citroenmayonaise
- 1 tl bieslook (gehakt)
- Peper en zout (naar smaak)

BEREIDINGSWIJZE:

1. Schil en kook 3 verse asperges beetgaar. Spoel ze af met koud water, dep droog en snijd ze in stukjes.
2. Meng de asperges met 1 el citroenmayonaise, 1 tl gehakte bieslook, peper en zout naar smaak.
3. Besmeer een plak zuurdesembrood met mosterd en verdeel de aspergesalade erover.

