

# RECEPTEN RESTAURANT AMALGAMA 2011

## **GEITENKAAS MET SPEK**

## **AMUSE**

### Benodigdheden

- Geitenkaas
- Ontbijtspek
- Walnoten
- flesje honing

1. Snij van een rol geitenkaas ( LIDL) plakken van ongeveer 1 ½ cm. Omwikkel deze met ontbijtspek.
2. Bak daarna in een pan tot de spek goudbruin is en de kaas smelt.
3. Serveer met een scheutje honing en gehakte walnoten.

## KOMKOMMERSOEP

## AMUSE

### Benodigdheden

- 500 gram komkommer
- 1 ui
- 30 gram bloem
- 30 gram boter
- 1 liter boullion
- 1 eierdooier
- koffieroom of kookroom
- zout
- peper
- dille
- citroen

Schil de komkommer en snijdt deze in blokjes ( als er veel zaadlijsten in zitten, verwijder deze dan). Snipper de ui. Fruit de komkommerblokjes en de ui glazig in de boter.

Voeg dan de bloem toe en roer dit goed door. Voeg daarna beetje bij beetje de boullion toe. Niet eerder de volgende scheut toevoegen voordat het opgenomen is. Draai daarna het vuur laag en laat dit nog 15 minuten sudderen.

Klop de eierdooier los met peper, zout en koffieroom.

Voeg eerst al roerende wat warme soep toe bij de eierdooier. Daarna dit mengsel onder goed roeren bij de soep voegen.

## **REMPAH ( INDISCHE GEHAKTBALLETJES IN DEEG)**

## **AMUSE**

Benodigdheden;

2 kg gehakt

300 gr. klapper (gemalen kokos)

8 eetlepels paneermeel

10 gerapte kemirnoten

8 theelepels laos

6 theelepels ketoembar

4 theelepels knoflookpoeder

4 theelepels uienpoeder

2 theelepels djinten

2 theelepels citroensap

6 eieren

zout

Doe het gehakt in een kom, zet 16 eetlepels klapper apart en doe de rest van de klapper en het paneermeel bij het gehakt.

Voeg de geraspte noten, zout, laos, ketoembar, knoflook, uienpoeder, djinten toe en roer alles samen met het citroensap goed door elkaar.

Werk de eieren door het gehakt. Als het gehakt te stevig is kun je een extra ei toevoegen. Zet hierna het mengsel 30 minuten in de koelkast. Vorm daarna kleine balletjes van het gehakt.

Rol deze door de apart gezette klapper. Verhit het frituurvet (er mag nog geen damp te zien zijn) en bak de balletjes gaar.

Maak de soep op smaak met wat dille en citroen.

## FRANSE UIENSOEP

## SOEP

Porties: 10

Ingrediënten:

- 50 gram boter
- 1 el olijfolie
- 1,5 kilo uien (dunne ringen gesneden)
- 3 teentjes knoflook (fijngesneden)
- 1 el bloem
- 1 liter rundvlees bouillon
- 6 dl droge witte wijn
- Laurierblaadje
- Stokbrood
- Geraspte kaas

1. Smelt de boter en de olie in een diepe pan (soeppan)
2. Bak de uien in een diepe pan in boter
3. Voeg de knoflook en de bloem toe
4. Goed door elkaar roeren (ongeveer 1 minuut)
5. Voeg de bouillon, wijn en het laurierblaadje toe.
6. Breng het geheel aan de kook
7. Laat het op hoog vuur 1 minuut doorkoken
8. Vuur omlaag, 20 minuten zachtjes laten koken.
9. Naar smaak peper en zout toevoegen
10. Laat de soep rusten (voor meer smaak)
11. Leg plakjes stokbrood met geraspte kaas onder de grill tot de kaas gesmolten is.
12. Broodje met kaas in de soepkom, schep de soep erop.

## **MEXICAANSE TOMATENSOEP**

## **SOEP**

Porties: 1 pan à ongeveer 3,5 liter

Ingrediënten:

- Bouillon rundvlees
- 1 ui (heel fijn gesneden)
- 2 teentjes knoflook (gepeld en gebroken niet persen)
- Klein blikje maïs
- 2 pakjes gezeefde tomaten
- 1 blikje bonen (bruine of witte in tomatensaus)
- 2 pakjes Mexicaanse tomatensoep (unox)
- Tortilla chips
- Geraspte kaas

1. Maak de bouillon zoals beschreven op de verpakking.
2. Gooi alles bij elkaar
3. Goed blijven roeren terwijl het opwarmt en gaar wordt. Anders brandt de bodem aan.
4. Breek een aantal tortilla chips in de soepkom strooi daar wat kaas over heen en zet de kom in de oven, totdat de kaas gesmolten is, schep dan de soep erop.

## ZUURKOOLSOEP

## SOEP

Porties: 8

Benodigdheden:

- 250 gram zuurkool
- 50 gram spekjes
- 30 gram boter
- 1 teentjes knoflook (geperst)
- 1 ui (gesnipperd)
- 30 gram bloem
- 1 liter bouillon
- 1/8 liter room
- Zout en peper
- 2 Jeneverbesjes

1. Smelt de boter in een pan en bak hierin de spekjes uit
2. Voeg de ui, knoflook
3. Snijdt de zuurkool in kleine reepjes (als dit nog niet het geval is) en voeg deze toe samen met de jeneverbesjes.
4. Smoor het 10 minuten mee, vergeet niet te roeren en om te scheppen
5. Roer de bloem erdoorheen
6. Voeg beetje voor beetje de bouillon toe, blijf roeren tot er voortdurend een gladde massa ontstaat, voeg dan weer wat bouillon toe. Totdat alle bouillon gemengd is.
7. Laat dit 10 minuten doorkoken, af en toe roeren en omscheppen.
8. Meng wat room met de soep (in een ander bakje), voeg het geheel daarna bij de rest van de soep.
9. Zorg ervoor dat de soep nu niet meer kookt!
10. Voeg naar smaak peper en zout toe.
11. Pureer de soep met een staafmixer.
12. Zeef de soep zodat de romige soep overblijft.
13. Voor garnering: Bak de spekjes op en roerbak dit met wat zuurkool,
14. Doe de spekjes en de zuurkool in de soepkom en giet daar de soep bovenop.

## BABI PANGHANG

## HOOFD

20 kleine porties

- 1 Kilo varkenslappen
- ½ bol knoflook
- 3 uien
- 250 gram champignons
- 1 lepeltje sambal
- 1 zakje marinade mix HOT (Konimex)
- 1 pakje gezeefde tomaten
- 1 potje atjar
- 1 pakje babi panghang mix

1. Snijdt de varkenslappen in reepjes.
2. Pel en kneus de knoflook
3. Snijdt de ui, niet te klein ongeveer 1 cm bij 1 cm
4. Snijdt de champignons in plakjes
5. Meng het vlees, knoflook, ui, champignons, marinade mix en de sambal en laat dit een half uurtje marineren.
6. Prik het vlees uit de marinade, en bak dit in een pan op hoog vuur, bruin.
7. Bak nu de rest van de marinade mee.
8. Meng in een andere pan de babi panghang mix met de atjar, tomaten.
9. Voeg het vlees en de rest van de marinade toe aan de tomatensaus.
10. Laat het geheel een uur op een laag vuurtje pruttelen. Af en toe roeren, zodat het niet aan bakt.

## **PITTIGE BOONTJES**

## **HOOFD**

- 1 ui
- 3 teentjes knoflook
- 2 lepeltjes sambal
- Boontjes grote pot

1. Snijdt de ui en pers de knoflook.
2. Bak het met de sambal.
3. Voeg de boontjes met een bodempje vocht uit de pot.
4. Verwarm het geheel.

## **GEROOSTERDE AARDAPPELEN**

**HOOFD**

Ingrediënten:

- 2 kilo aardappels
- 6 tenen Knoflook
- Verse rozemarijn 10 takjes
- Zeezout en peper
- Olijfolie

1. Verwarm de oven voor op 220 °C
2. Snijdt de aardappelen in partjes, niet schillen
3. Was ze grondig, laat ze uitlekken
4. Pel de knoflook en druk ze plat met een groot mes
5. Verdeel de aardappelpartjes over een bakplaat of braadslee
6. Doe de knoflook, rozemarijn, wat zout en peper erbij
7. Besprenkel het geheel met olijfolie
8. Schuif de plaat in de oven, voor ongeveer 50 minuten.
9. Controleer de aardappels, schud/schep ze af en toe om.

## **GRIEKSE SALADE**

**HOOFD**

Ingrediënten:

- 2 pakjes Feta kaas
- 1 bakje Olijven
- 9 Groene paprika's
- 7 Rode uien
- 20 Tomaten
- 2 tenen knoflook
- Olijfolie
- Peper en zeezout

1. Snijdt de paprika's
2. Snijdt de tomaten in partjes
3. Snijdt de ui in halve dunne ringen
4. Pel en kneus de knoflook
5. Laat de Feta kaas uitlekken en snijdt/breek het in brokjes
6. Laat de olijven uitlekken en snijdt ze doormidden
7. Meng alles door elkaar voeg peper, zeezout en olie toe

# HOLLANDSE OVENSCHOTEL

# HOOFD

Porties: 12

- Aardappelen (750 gram – 1 kilo)
- Melk
- Boter
- Zout, Peper, Nootmuskaat
- 1 ui (fijn gesneden)
- Rundergehakt (750 gram)
- Grote pot rode kool
- Grote pot appelmoes
- Beetje Paneermiddel

1. Oven voorverwarmen op 200 C`
2. Kook de aardappelen met zout erbij, maak er puree van met de melk en de boter. Voeg naar smaak wat peper, zout en nootmuskaat toe.
3. Bak de ui en het gehakt. Ook hier op smaak brengen met peper, zout en wat nootmuskaat.
4. Doe het gehakt onderin de ovenschaal
5. Daarna de Rode Kool
6. Daarop de appelmoes
7. Daar boven op de aardappelpuree en een beetje paneermeel eroverheen strooien.
8. Zet de schaal in de oven voor ongeveer 45 minuten
9. De laatste paar minuten zet je de oven op de grillstand. Blijf er wel bij want dat kan heel snel gaan en dan is je schotel verbrandt.

# VEGETARISCHE LASAGNE

## HOOFD

Hoeveelheid: 1 schaal

Ingrediënten:

- Lasagne bladeren (ongeveer 12)
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 500 gram gepelde en gezeefde tomaten
- 2 el suiker
- 500 gram Ricotta
- 2 eieren
- Zout, peper, nootmuskaat, oregano
- 2 dl melk
- Geraspte kaas
- 3 tomaten

1. Verwarm de oven voor op 200 °C
2. Snijdt de ui fijn en fruit hem aan
3. Pers de knoflook en bak met de uien mee
4. Voeg de gepelde tomaten, suiker, peper, zout en oregano toe
5. Roer dit door, laat ongeveer 15 minuten pruttelen LET OP DAT HET NIET AANBRAND!
6. Meng de spinazie, ricotta, eieren en naar smaak peper, zout en nootmuskaat
7. Vet de ovenschaal in
8. Doe er een klein laagje tomatensaus in
9. Bedek de saus met lasagne bladeren
10. Hierop weer een laagje tomatensaus
11. Hierop een laagje spinazie
12. En ga zo door tot de schaal bijna vol is, eindig met een laag lasagne bladeren
13. Snijdt de tomaten in plakken en leg deze bovenop de laatste laag bladeren.
14. Meng de melk met de kaas en wat peper en zout.
15. Giet dit over de lasagne
16. Strooi als laatste nog wat extra kaas over de lasagne heen
17. Bak het gaar in de oven.

## GRIEKSE WRAPS MET TZATIKI

## HOOFD

- Kleine wraps 40 stuks
- Kipfilet 10 stuks
- Komkommers 8
- 1 krop ijsbergsla
- 2 rode paprika's
- 1,5 liter volle/griekse yoghurt
- 8 tenen knoflook
- 1 el gedroogde munt.
- Olijfolie

1. Snijdt de kipfilet in dunne reepjes
2. Snijdt de paprika in blokjes
3. Meng de gyroskruiden met de kip en een beetje olijfolie
4. Bak de kip gaar in de pan, voeg de paprika toe.
5. Snijdt 4 komkommer in lange dunne plakken (kaasschaaf)
6. Snijdt de ijsbergsla in dunne reepjes
  
7. Haal de pitten uit de overige komkommers en rasp of snijdt het fijn.
  
8. Laat de komkommer uitlekken in een vergiet
  
9. Dep de komkommer droog en meng het met de yoghurt en 8 el. Olijfolie
  
10. Pers de knoflook erdoorheen, en voeg de munt toe
  
11. Op smaak brengen met zout en peper
  
12. Doe een beetje sla, een komkommer sliert en wat kip op een wrap, schep er een lepel Tzatziki bovenop.
  
13. Dichtvouwen en een prikker erin.
  
14. Het gerecht kan koud worden geserveerd.



## DRIE-IN-DE-PAN

## DESSERT

- 1 pak Koopmans Oliebollen
- 5½ dl lauw water (ca. 40°C)
- 200 g krenten en rozijnen
- 2 appels (optioneel)
- een beetje boter of olie om in te bakken
- snufje poedersuiker en schenkstroop
- *Je kunt ook i.p.v. oliebol mix: 500 gram kristalbloem, 2 zakjes gist en een 0,5 liter lauw water gebruiken.*

1. Wel de krenten en rozijnen in warm water.
2. Roer de oliebol mix en het water met de garde of mixer tot een glad beslag.
3. Dep de krenten en rozijnen droog, bestuif ze eventueel met een beetje bloem en meng ze door het beslag.
4. Schil de appels, verwijder de klokhuizen en de pitjes en snijd ze in kleine blokjes. Meng deze door het beslag.
5. Dek het beslag af met een vochtige doek of plasticfolie en laat het een half uur rijzen op een warme plaats.
6. Verhit de boter of de olie en vorm met 2 lepels 3 bergjes beslag in de pan en bak er nogal dikke koekjes van. Keer ze als de onderkant bruin en de bovenkant droog is.
7. Zorg ervoor dat de boter heet genoeg is, want bij langzaam bakken nemen ze te veel vet op en krijgen ze een harde korst.
8. Bestrooi Drie in de pan met poedersuiker en stroop.

# KERSEN-CRUMBLE

# DESSERT

Porties: 15

- 625 gr zure kersen (morello), ontpit
- 300 gr ruwe rietsuiker
- 4 eetlepels witte bloem
  
- 200 gr witte bloem
- 80 gr havermoutvlokken
- 150 gr donkerbruine basterdsuiker
- 225 gr boter

## Bereidingswijze

1. De oven voorverwarmen op 190°C/gasstand 5.
2. In een grote kom kersen, 300 gr rietsuiker en 4 eetlepels bloem mengen. In een bakvorm van 22x33 cm gieten. In een middelgrote kom resterende bloem, havermout en basterdsuiker mengen en met boter tot een kruimeldeeg kneden. Over de kersen strooien.
3. 45-50 minuten in de voorverwarmde oven bakken tot de bovenkant goudbruin is.

## **VANILLE ROOM**

## **DESSERT**

1 liter room

- 1 liter slagroom ongezoet
- 200 gram suiker
- 2 vanille stokjes

1. Meng alles door elkaar en klop het dan tot een romige crème.
2. Niet aan likken of een vette schaal gebruiken anders slaat de slagroom plat.

## **Chocolademousse**

## **Dessert**

900gr pure chocolade

6 eieren

6 eetlepels poedersuiker

1,5 liter slagroom

Chocolade boven kom in stukjes breken en au bain marie smelten. Eieren met poedersuiker schuimig kloppen. Door gesmolten chocolade roeren. Slagroom stijf kloppen en door chocolademousse spatelen.

2-3 uur laten opstijven in de koelkast.

Serveren in bakje met een klein beetje chocoladeschaafsel eroverheen gestrooid

