



Koken met Heidi

12/01







... een woordje
uitleg van Heidi



Toast Champignon 'deluxe'

1 dikke snede wit brood/toastbrood pp. (+/- 2cm dik)
olijfolie
boter
sjalot
platte peterselie
look
champignons +/- 100 g pp.
peper en zout
Pancettaspek in plakjes van 0,5 cm
(Optioneel scheutje balsamicoazijn)

Kuis de champignons en snij ze in 4, smelt wat boter in een pan en bak de champignons op een redelijk hoog vuur, voeg evt nog wat boter toe. Voeg de in kleine gesneden dobbelsteentjes pancetta toe, de fijngesneden sjalot en look toe en zet het vuur wat lager. Voeg op het allerlaatste de fijngesneden peterselie erbij en zet het vuur uit. Afkruiden met peper en zout. (Voor wie wil kan evt wat balsamicoazijn hieraan toevoegen.)
Snij intussen ook voor elke toast een boterham van zo'n 2cm dik, verwijder evt. de korsten. Smelt in een tefalpan de boter en olijfolie. Bak de toast langs beide zijden.
Beleg deze met het champignonmengsel.







Gepofte aardappel met gevulde kipfilet en groentjes van 't moment.

1 middelgrote aardappel pp. (type bintje-loskokend)
1 kleine kipfilet pp.
spekreepjes een 4-tal per filet
sjalotten
witloof
veldsla
mayonaise/mosterd
olijfolie
boter
peper en zout
tijn/rozemarijn
zure room en bieslook of peterselie

Middelgrote aardappel (type bintje) goed wassen, inprikken en inwrijven met olijfolie. Leg dit in een schaal die ingewreven werd met olijfolie. En waar je een takje tijn en/of rozemarijn in kan leggen voor de smaak.

Schuif de schaal gedurende een 45 à 50 min in een voorverwarmde oven op 180°.

Intussen was en snij je de bieslook/peterselie fijn en meng je dit met de zure room, afkruiden met wat peper en zout.

Je kan de aardappelen kruisgewijs opsnijden en hier een lepeltje van het zure roommengsel in scheppen. Ofwel een kapje eraf halen, uitlepelen en dit mengen met de zure room en dit er terug inscheppen.

De sjalotten (1 pp) heel fijn snijden en stoven in wat boter. (niet laten bruin worden !)

De kippenfilets opensnijden, voorzichtig plat kloppen en opvullen met de sjalotten, kruiden met peper en omwikkelen met het spek.

Kort aanbakken in een warme pan en in een ovenschaal leggen, afdekken met aluminiumfolie en nog een 20-tal minuten laten mee garen in de oven bij de aardappelen.

De veldsla en de witloof wassen. De sla plukken en de witloof fijn snijden. Dit laatste kan aangemaakt worden met wat olijfolie, een weinig mayonaise en mosterd en wat peper en zout.









Cheesecake

250 g petit beurre koekjes
125g boter
500 g verse kaas
150 g fijne suiker + 1 extra eetlepel
2 el bloem
3 eieren
25 cl room

Springvorm en bakpapier.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Verkruimel de koekje in een keukenrobot of mix ze fijn. Smelt intussen de boter. Meng dit door het koekjeskruim tot een gladde massa en bedek hiermee de springvorm en druk dit goed aan. Laat dit opstijven in de koelkast.

Mix de kaas een 30 tal seconden in de keukenmachine zodat hij mooi glad is, voeg hier achtereenvolgens de suiker en de bloem toe en roer ook dit glad. Voeg dan één na één de eieren toe en blijfkloppen. Klop als laatste de room door het beslag.

Schenk het mengsel in de vorm en schuif 55 minuten in de oven. Bestrooi de taart de laatste 10 minuten met 1 el suiker en laat verder kleuren. Haal de cheesecake uit de oven en laat hem volledig afkoelen voor je hem ontvormt. Zet in de koelkast tot je het gebak serveert.

Smakelijk !!







... zoals afgesproken verlaten we 'De Lochting' in de staat waarin we die gekregen hebben; kraaknet.

