

KWB KOOKLES 12 FEBRUARI 2019

Chris De Jaeger en Jory D'Helft

*Rolletjes van gerookte ham met aubergine en kaas*

**Benodigdheden:**

gerookte ham (serrano of parma)  
aubergine (gesneden in plakjes van 1/2 cm)  
goeie vaste kaas met smaak  
italiaanse kruiden  
tandenstokers

**Werkwijze:**

Neem een plakjes ham  
Leg nu een plakje aubergine erop  
Kruid met italiaanse kruiden  
Leg een plakje kaas er bovenop (1/2 cm)  
Rol dit geheel op en steek vast met een tandenstoker  
Bak dit in een voorverwarmde oven van 180 ° (ong 15 min)

*Zelfgemaakte tagliatelli*

**Benodigdheden:**

500gr zachte tarwebloem  
5 eieren  
Vetstof (scheutje olijfolie of gesmolten boter)  
Kippenbouillonblokje  
Provencaalse kruiden

**Werkwijze:**

Doe de bloem in een kom.  
Maak een kuiltje in de kom en doe de 5 eieren erbij.  
Voeg de vetstof, het bouillonblokje en wat provencaalse kruiden erbij en kneed dit tot een vast geheel.  
Snij in stukken van ong. 5 cm en rol deze uit.  
Draai het deeg nu door de machine tot de gewenste dikte.  
Vervolgens maken we nu de slierten met de machine.  
Doe deze meteen in kokend water dat op smaak gebracht is met een bouillonblokje.

## Saus

### **Benodigheden:**

Sjalotje

Look

Tomatenpuree

Pesto

Kruiden

Water

Maizenabloem

### **Werkwijze:**

Sjalotje en look zeer fijn snijden.

Stoof beide aan.

Kruiden naar believen.

Doe de tomatenpuree samen met water erbij.

Laat dit geheel opkoken.

Daarna de saus opbinden met maizenabloem

## Banaan in bladerdeeg

### **Benodigheden:**

Bladerdeeg

Bananen

Stuk fondant chocolade

Gewone suiker

Vanille-ijs

Muntblaadjes

### **Werkwijze:**

Neem een vel bladerdeeg en snij in 4 gelijke stukken.

Snij de banaan in de lengte en halveer deze ook.

Leg een stukje banaan op het bladerdeeg en leg een stukje chocolade er bovenop.

Strooi wat suiker erop en rol deze dicht.

Snij de zijkanten recht af en duw deze toe.

Geef 2 sneetjes bovenaan in het bladerdeeg.

Stop deze in een voorverwarmde oven van 180° en bak gedurende 20 à 25 min.

Serveer dit warm met een bolletje ijs.

Werk af met 2 blaadjes munt.

**SMAKELIJK**