

Penne met kip en trostomaatjes (6 personen)

4 kipfilets	verse basilicum
200 gr gerookte spekblokjes	oregano
800 gr tomatenvlees of passata	cayennepeper
200 gr mini-trostomaatjes in 4 gesneden	10 zongedroogde tomaten
1 bol mozzarella	
500 gr penne	
1 ui	
2 teentjes look	
100 gr geraspte pecorino	

- Penne al dente koken en aan de kant zetten
- Kipfilets in kleine blokjes snijden
- Spek samen met de kippenblokjes braden en kruiden...en aan de kant zetten
- Ui fruiten in boter
- Passata of tomatenvlees toevoegen met look, oregano en peper
- Goed laten sudderen
- Trostomaatjes toevoegen en 10 minuten laten meesudderen
- Cayennepeper naar smaak toevoegen
- Kip en spek aan de saus toevoegen
- Penne overgieten met de saus en goed mengen
- Ovenschaal boteren en vullen met de penne
- Schijfjes mozzarella op het mengsel leggen en bestrooien met pecorino
- 20 minuten in voorverwarmde oven van 180 graden
- Afwerken met basilicum en zongedroogde tomaatjes



Maandag 15/02/2016
Kookles 2
Lesgever: John en Willy



Rosalies Trifle (8 personen)

600 gr cake
600 gr gemengd rood diepvriesfruit
500 gr mascarpone
5 eieren
150 gr suiker
2 pakjes vanillesuiker
10 stuks meringue
150 ml limoncello
150 ml vers sinaasappelsap
400 gr gemengd vers rood fruit

- Mascarpone mengen met eigeel en suiker
- Eiwitten stijfkloppen en voorzichtig toevoegen aan kaasmengsel
- Cake in grove stukken snijden en doppen in mengeling van limoncello en sinaasappelsap
- Laagjes maken van vochtige cake, kaasmengsel, diepvriesfruit en herhalen
- eindigen met gemengd vers fruit
- net voor opdienen : merengues over verkrumelen