

BBQ-spies met garnalen en salade caprese



Bereidingstijd: 15 minuten

Gang: Avondeten

Keuken: Italiaans

Trefwoord: bbq, garnalen, salade

Porties: 2 personen

Equipment

- Grillpan
- Keukenmes

Ingredienten

- 4 garnalenspiesen
- croutons
- ciabattabrood
- 500 gram kerstomaatjes
- 200 gram mozzarella

- 100 gram zongedroogde tomaatjes
- 1 eetlepel olijfolie
- 4 takjes basilicum

Dressing

- 2 eetlepels balsamicoazijn
- 2 eetlepels olijfolie
- zout en peper

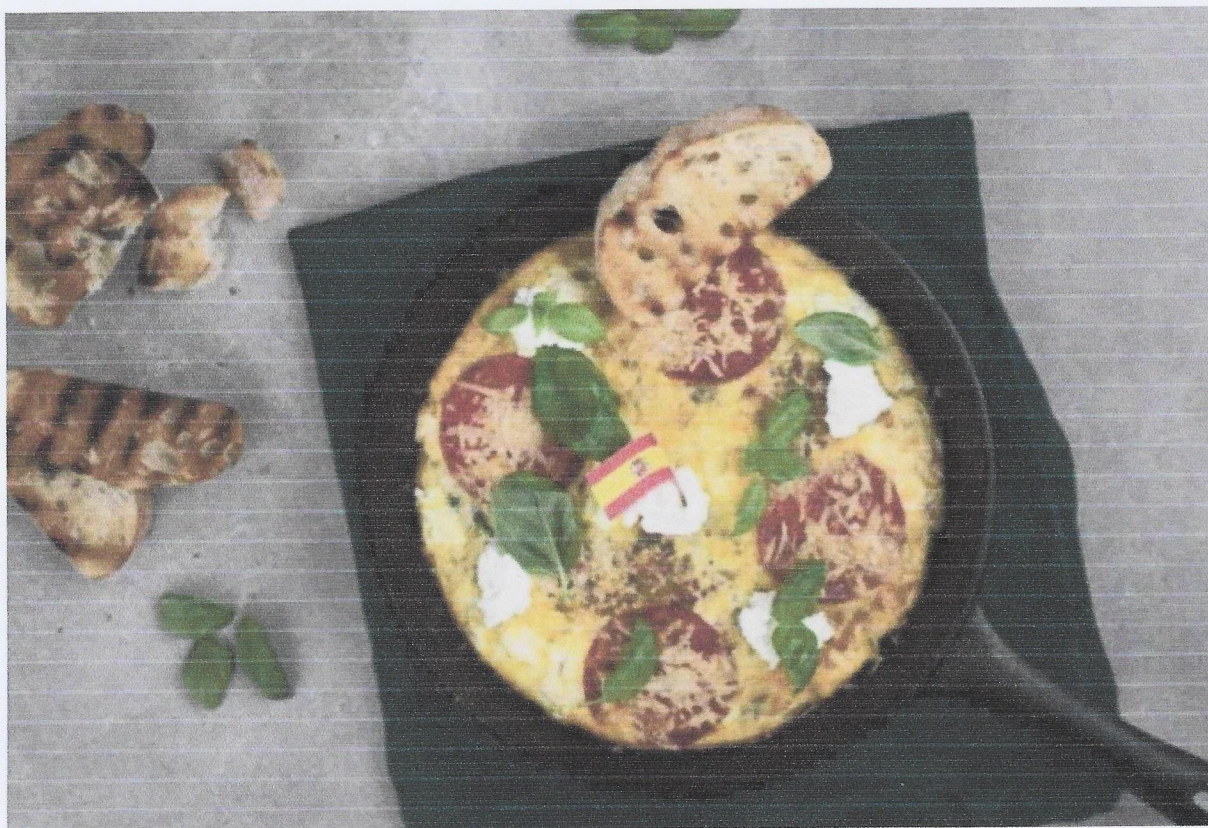
Instructies

1. Begin met de salade caprese. Snijd de kerstomaatjes, zongedroogde tomaatjes en mozzarella klein. Verdeel over twee borden. Maak de dressing door de ingrediënten te mengen. Breng op smaak met zout en peper. Giet de dressing over de salade.

2. Verhit een eetlepel olijfolie in een bakpan. Gril de garnalenspiesen 3 minuten aan beide kanten. De spiesen zijn gemakkelijk zelf te maken door garnalen aan een satéprikker te rijgen. Marineer de garnalen met een scheutje olie, gedroogde oregano, peper en zout.

Tip: deze garnalen spiesen zijn ook heel lekker van de barbecue! Lees meer over vis van de BBQ in onze blog!

3. Serveer de spiesen van garnaal met de salade en het ciabattabrood. Garneer het geheel met de croutons en basilicumblaadjes. Eet smakelijk!



Frittata met schelvis

Bereidingstijd: 30 minuten

Gang: Avondeten

Keuken: Italiaans

Trefwoord: Frittata, Schelvis

Porties: 2 personen

Equipment

- Oven
- Bakpan
- Kookpan

Ingredienten

- 2 schelvisfilets

- 1 ciabattabrood
- 1 broccoli
- 1 chorizo
- 1 citroen
- 1 ui
- 5 eieren
- 75 gram geraspte oude kaas
- 100 gram ricotta
- 1 teentje knoflook
- 2 eetlepels olijfolie
- 3 takjes verse basilicum

Instructies

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Haal de schelvis uit de verpakking en besprenkel met een eetlepel olijfolie, zout en peper. Zet in de oven voor 15 minuten.
2. Vul een pan met water en breng aan de kook. Snijd de broccoli in roosjes en kook in 15 minuten beetgaar. Snijd de ui en knoflook fijn. Verhit een eetlepel olijfolie in een bakpan en fruit de ui en knoflook aan. Voeg de eieren en ricotta toe en roer door. Breng op smaak met zout en peper.
3. Verdeel de broccoliroosjes over het eimengsel. Zet het vuur laag en laat een paar minuten stollen. Voeg de vis toe. Snijd dunne plakken van de chorizo en verdeel over de frittata. Zet de pan circa 5 minuten onder de grill, totdat de frittata goudbruin is.
4. Serveer de frittata met een frisse salade. Eet smakelijk!



Roze koeken recept uit Koekjesbijbel

1. Gemiddeld
2. ± 25 m
3. ± 20 m

Ingrediëntenlijst

- **Voor de cakejes**
- 100 gr boter, op kamertemperatuur
- 100 gr witte basterdsuiker
- 2 eieren, op kamertemperatuur
- 1 tl vanille-extract
- ¼ tl zout
- 110 gr bloem
- 20 gr maïzena
- ¼ tl bakpoeder

- **Voor het glazuur**
- 100 gr (diepvries)frambozen
- 200 gr poedersuiker

- **Verder nodig**
- boter, om in te vetten

• **Zelf roze koeken maken**

- Roze koeken zijn een populaire traktatie en voor veel mensen een heerlijk stukje (jeugd)sentiment. Ze worden ook wel glacé koeken of fondantcakes

genoemd en het meest bekend zijn de Enkhuizer Glacé Koeken. Zelf roze koeken maken is ook heel eenvoudig én lekker. Dit roze koeken recept is afkomstig uit de [Koekjesbijbel](#). De glazuurlaag maak ik met frambozen. Ik heb getwijfeld of roze koeken wel thuishoorden in de Koekjesbijbel; het zijn eigenlijk kleine cakejes. Maar ze zijn zo lekker en hebben het woord *koek* in de naam. Dus ze konden uiteindelijk niet ontbreken!

• **Zelf roze koeken maken**

- Verwarm de oven voor op 180 °C en vet een cupcakevorm met 12 holtes in met boter.
- Doe alle ingrediënten voor de cakejes in een kom en meng kort door elkaar tot een glad beslag. Verdeel het beslag over de 12 vormpjes. Dit gaat het makkelijkst met een spuitzak.
- Zet de vorm in de oven en leg een bakplaat op de cupcakevorm. Daardoor worden de cakejes minder bol in het midden. Bak ze 10 minuten met bakplaat en nog 6-11 minuten zonder de bakplaat. De bovenkant van de cakejes blijft erg licht, dat hoort zo. Stort de cakejes op een stuk bakpapier en laat ze 10 minuten op hun kop liggen. Zo krijg je mooie platte roze koeken. Laat ze verder afkoelen op een rooster.
- Voor de roze koeken glacé pureer je de frambozen met een vork. Druk de frambozen door een fijne zeef, zodat de pitjes achterblijven. Weeg 50 gram van de frambozenmoes af en doe het in een steelpan. Voeg de poedersuiker toe en meng tot een glazuur. Verwarm het roze glazuur al roerend tot lauwwarm. Doop de cakejes met de bovenkant in het glazuur en laat ze opdrogen. Houd er rekening mee dat het roze koeken glazuur altijd een beetje zacht blijft.
- Tip: Knip kleine rondjes van bakpapier en leg deze na het invetten op de bodem van de cupcakevorm. Zo weet je zeker dat de koeken mooi uit de vorm komen.