

BABA GANOUSH

MET PIJNBOOMPITTEN EN CHILIFLAKES

VOOR 10 PERSONEN

DE KOOKFABRIEK
powered by **ATAG**

INGREDIËNTEN

AUBERGINE

3 aubergines
1 teen knoflook

PIJNBOOMPITTEN

50 gr pijnboompitjes
20 gr boter
25 ml citroensap
10 gr chiliflakes

KRUIDENMENGSEL

15 gr sesamzaad
5 gr tijm, gedroogd
5 gr oregano, gedroogd
5 gr komijnzaad
5 gr paprikapoeder

10 mini pitabroodjes
2 takjes platte peterselie

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snijd de aubergine in de lengte doormidden en snijd met een klein mesje een ruitvormig patroon in het vruchtvlees.
3. Besprenkel de aubergine met olijfolie, zout en peper en leg op een bakplaat. Dek de bakplaat af met aluminiumfolie en doe de bakplaat 45 minuten in de oven.
4. Zet een kleine steelpan op laag vuur en rooster de sesamzaadjes tot ze beginnen te kleuren. Als de sesamzaadjes bruin zijn, doe ze samen met de tijm, oregano, komijnzaad, paprikapoeder en wat zout in een kommetje.
5. Smelt de boter in hetzelfde steelpannetje en bak de pijnboompitjes tot ze goudbruin zijn. Als ze goudbruin zijn, haal de pan van het vuur en laat 5 minuten staan.
6. Voeg het citroensap, de chiliflakes en 2 eetlepels van het kruidenmengsel toe. Schep alles uit de pan en laat op een bord afkoelen voor gebruik later.
7. Haal de blaadjes van de takjes peterselie en snijd deze fijn.
8. Als de aubergine gaar is, haal dan met een lepel het vruchtvlees eruit en doe in een kleine handblender. Pers de teen knoflook uit en meng met de nog warme aubergine. Maal de aubergine fijn en breng op smaak met zout en peper.

A LA MINUTE

1. Leg de pitabroodjes op een bakplaat en warm ze op in de oven.
2. Leg de aubergine in een diep bord en bestrooi met de pijnboompitjes, kruidenmengsel en de fijngesneden peterselie. Serveer met de pitabroodjes.



Allergenen:



GAZPACHO

VOOR 10 PERSONEN

DE KOOKFABRIEK
powered by **ATAG**

INGREDIËNTEN

GAZPACHO

15	tomaten
1	komkommer
1	groene paprika
1 teen	knoflook
½	witte ui
60 ml	sherryazijn
100 ml	water
100 ml	olijfolie

GARNERING

¼	komkommer
½	rode paprika
1 plak	witbrood



Allergenen:



BEREIDINGSWIJZE

GAZPACHO DEEL I

1. Snijd de tomaten in kwarten, schil de komkommer en snijd in grove stukken. Haal de zaadjes uit de groene paprika en snijd grof.
2. Pel de knoflookteen en de witte ui en snijd grof.
3. Doe de tomaten, komkommer, groene paprika, knoflook, ui, sherryazijn, water en olijfolie in een grote kom, voeg zout en peper toe en meng alles goed. Zet de kom in de koeling en laat alle ingrediënten 30 minuten intrekken.

GARNERING

1. Snijd ondertussen de komkommer en rode paprika in blokjes van 5mm en bewaar apart voor de garnering.
2. Snijd de plak witbrood ook in blokjes van 5mm en leg op een bakplaat.
3. Besprenkel het brood met olijfolie, zout en peper en bak in een oven van 180°C tot het brood goudbruin is. Haal ze dan uit de oven en zet apart voor de garnering.

GAZPACHO DEEL II

1. Doe alle gemarineerde ingrediënten in een keukenmachine en mix tot een fijne massa.
2. Hang een fijne zeef boven een grote kom, passeer de massa door de zeef en druk goed zodat al het vocht door de zeef komt.
3. Breng de gazpacho op smaak met zout en peper. Zet de gazpacho in de koeling indien nodig. Gazpacho wordt koud geserveerd.

A LA MINUTE

Verdeel de gazpacho over 10 glazen. Garneer met de blokjes komkommer en rode paprika, croutons en olijfolie.

LAMSKEBAB

MET TZATZIKI

VOOR 10 PERSONEN

INGREDIËNTEN

KEBAB

500 gr	lamsgehakt
10	lange houten prikkers
1	ui
2 tenen	knoflook
15 gr	komijnpoeder
15 gr	korianderpoeder
5 gr	cayennepeper
40 gr	panko
1	ei
3 takjes	platte peterselie
2 takjes	munt

TZATZIKI

1	komkommer
1 teen	knoflook
100 gr	feta
250 gr	yoghurt
20 ml	witte wijnazijn
20 ml	olijfolie
2 takjes	munt



Allergenen:



MELK



GLUTEN



EI

LAMSKEBAB

MET TZATZIKI

DE KOOKFABRIEK
powered by **ATAG**

BEREIDINGSWIJZE

KEBAB

1. Leg de houten prikkers in koud water.
2. Pel de ui en knoflooktenen en snijd grof. Haal de blaadjes van de munt en peterselie.
3. Doe de ui, knoflook, munt en peterselie samen met het komijnpoeder, het korianderpoeder en cayennepeper, het ei en de panko in een kleine blender en mix tot een egale massa.
4. Doe het mengsel bij het lamsgehakt en meng goed tot alle kruiden zijn opgenomen door het vlees. Breng op smaak met zout en peper.
5. Verdeel het vlees in 10 porties en rol elke portie uit tot 10 cm breed.
6. Doe elke rol op een (in water geweekte) lange houten prikker.
7. Zet een pan op hoog vuur en voeg een beetje olijfolie toe.
8. Bak de kebabs tot ze rondom goudbruin zijn. *Wacht tot een kant bruin is en draai ze dan pas om; dan vallen ze niet uit elkaar.*
9. Haal ze dan uit de pan en leg op een bakplaatje.

TZATZIKI

1. Rasp de komkommer in een zeef die in een kom hangt. Bestrooi de komkommer met zout en laat dit 5 minuten staan.
2. Verkruimel de feta boven de yoghurt, pers de knoflook uit en voeg toe aan de feta en yoghurt.
3. Haal de blaadjes van munttakjes en snijd fijn.
4. Druk met een lepel het overtollige vocht uit de komkommer en meng de komkommer met de yoghurt.
5. Voeg de olijfolie, witte wijnazijn en munt toe aan de yoghurt en breng op smaak met zout en peper.
6. Besprenkel vlak voor het serveren met olijfolie en bestrooi met extra peper.

A LA MINUTE

1. Doe de kebabs 5 minuten voor serveren nog even in de oven.
2. Leg de kebabs op een bord en serveer met de tzatziki.



Allergenen:



MELK



GLUTEN



EI

GEGRILDE MAKREEL

MET RUCOLA/VENKELSALADE EN
SINAASAPPELDRESSING

VOOR 10 PERSONEN

MAKREEL

5 makreelfilets

MARINADE

125 ml witte wijnazijn
125 ml appelazijn
250 ml water
50 gr suiker
½ rode ui
½ citroen
6 peperkorrels
6 korianderzaadjes
1 laurierblad

SALADE

1 venkel
1 el venkelzaad
1 limoen
75 gr rucola

SINAASAPPELDRESSING

½ sinaasappel
30 ml balsamicoazijn
10 gr mosterd
15 gr honing



Allergenen:



GEGRILDE MAKREEL

MET RUCOLA/VENKELSALADE EN SINAASAPPELDRESSING

DE KOOKFABRIEK
powered by **ATAG**

BEREIDINGSWIJZE

MARINADE

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snijd de rode ui en citroen in dunne plakjes.
3. Doe deze samen met de witte wijnazijn, appelazijn, water, suiker, peperkorrels, korianderzaadjes en het laurierblad in een klein steelpannetje en verwarm tot de suiker is opgelost. Het mengsel hoeft NIET te koken.
4. Giet het mengsel in een brede, ondiepe bak en laat de marinade afkoelen.
5. Check bij elke makreelfilet of er geen graten meer inzitten en verwijder die zo nodig.
6. Leg de makreelfilets in de afgekoelde marinade en zet 20 minuten weg.

SALADE

1. Rooster de venkelzaadjes in een kleine koekenpan totdat ze geurig zijn.
2. Snijd de venkel doormidden en haal het hart eruit. Snijd beide helften in zo dun mogelijke plakjes (op de mandoline).
3. Doe de gesneden plakjes venkel en geroosterde venkelzaadjes in een metalen mengkom en voeg hier de rucola aan toe.
Wacht met het toevoegen van olie of limoensap tot vlak voor het serveren.
4. Meng in een klein kommetje het sap van de sinaasappel, de balsamicoazijn, mosterd en honing. Voeg naar smaak olijfolie, peper en zout toe.

MAKREEL

1. Als de 20 minuten voorbij zijn, haal de vis uit de marinade en dep droog met wat keukenpapier.
2. Maak bij elke makreelfilet een aantal kleine sneetjes in de huid.
3. Leg de ingesneden makreelfilets met de huidkant naar boven op een met bakpapier beklede bakplaat. Zorg dat de filets niet op elkaar liggen zodat ze allemaal even snel gaar zijn. Bestrooi met peper en zout.



A LA MINUTE

1. Zet de oven op de grillfunctie.
2. Zet de bakplaat in de oven en grill de makreelfilets 6 minuten.
3. Maak ondertussen de rucola/venkelsalade af met olijfolie, limoensap en peper en zout naar smaak.
4. Als de makreel gaar is, haal de filets uit de oven en snijd ze doormidden. Leg de salade in een diep bord, leg de makreelfilets er bovenop en besprenkel met de sinaasappeldressing.

Allergenen:



Mosterd

PAELLA VALENCIANA

VOOR 10 PERSONEN

INGREDIËNTEN

500 gr	kippendijen
10 draadjes	saffraan
100 gr	chorizo
100 gr	snijbonen
100 gr	tuinbonen
100 gr	peultjes
4 tenen	knoflook
3	tomaten
1 el	gerookt paprikapoeder
1200 ml	kippenbouillon
2 takjes	rozemarijn
200 gr	paella rijst

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de kippendijen in stukjes van 2x2 cm, snijd de knoflook fijn en snijd de chorizo in kleine blokjes.
2. Snijd de tomaten in blokjes en snijd de peultjes en snijbonen in dezelfde grootte als de stukjes kippendijen.
3. Zet een brede bakpan op hoog vuur.
4. Als de pan goed warm is, voeg olijfolie toe en bak de kippendijen tot ze rondom goudbruin zijn.
5. Voeg de snijbonen, tuinbonen en peultjes toe en bak 3 minuten tot de groentes bruine randjes hebben.
6. Doe de blokjes tomaat en fijngesneden knoflook erbij.
7. Na 2 minuten, voeg de chorizo en het paprikapoeder toe en bak kort mee (*paprikapoeder verbrandt snel!*)
8. Voeg de kippenbouillon en saffraandraadjes toe en breng aan de kook.
9. Doe de rijst erbij en zorg dat de rijst goed verdeeld is tussen de andere ingrediënten.
10. Breng aan de kook, gaar de rijst 12 minuten op hoog vuur. **ROER DE RIJST NIET!!**
11. Leg na 12 minuten de rozemarijn op de rijst en draai het vuur laag. Doe de deksel op de pan en gaar de paella nog 6 minuten op laag vuur.
12. Check of de rijst gaar is en haal de pan van het vuur. Laat de paella 5 minuten rusten voor het serveren.

DE KOOKFABRIEK
powered by **ATAG**



Allergenen:

POLENTA

MET GEROOSTERDE TOMAAT EN
GEITENKAAS

VOOR 10 PERSONEN

INGREDIËNTEN

POLENTA

100 gr	polenta
400 ml	groentebouillon
75 gr	Parmezaanse kaas
60 gr	boter

GEITENKAAS

150 gr	geitenkaas
75 gr	crème fraîche

KRUIDENOLIE

100 ml	olijfolie
4 tenen	knoflook
2 takjes	tijm

GEROOSTERDE TOMAAT

10	trostomaten
----	-------------

GARNERING

2 takjes	basilicum
25 ml	balsamicoazijn



Allergenen:



MELK

POLENTA

MET GEROOSTERDE TOMAAT EN GEITENKAAS

DE KOOKFABRIEK
powered by **ATAG**

BEREIDINGSWIJZE

POLENTA DEEL I

1. Breng de groentebouillon aan de kook en voeg de polenta toe.
2. Roer de polenta goed zodat de bouillon wordt opgenomen.
3. Zodra de bouillon is opgenomen, voeg de kaas en de boter toe. Meng alles goed, verdeel over de vormpjes en plaats in de koeling.

KRUIDENOLIE

1. Pel de knoflooktenen, rits de takjes tijm, doe samen met de olijfolie in de mixer en mix alles tot een gladde olie.

GEROOSTERDE TOMAAT

1. Leg de tomaten op een bakplaatje en prik met de punt van een klein mesje een gaatje in elke tomaat.
2. Bedruip de tomaten met een beetje kruidenolie en plaats deze ongeveer 15 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C. Bewaar de rest van de kruidenolie om later de polenta in te bakken.

GEITENKAAS

1. Doe de geitenkaas en de crème fraîche in een kom, meng dit tot een gladde massa en voeg naar smaak peper en zout toe.

POLENTA DEEL II

1. Haal de polenta uit de koeling en haal deze voorzichtig uit de vormpjes.
2. Verwarm een grote pan met een beetje kruidenolie en bak de polenta aan beide kanten krokant. *Laat de polenta liggen tot de onderkant helemaal krokant is en draai dan pas om; zo houd je de krokante laag erop.*
3. Haal ondertussen de tomaten uit de oven.
4. Zodra de polenta aan beide kanten krokant is, haal uit de pan en dep de overtollige olie er vanaf.



A LA MINUTE

1. Leg de polenta op een bord, verdeel de tomaten over de polenta en schep er een lepel geitenkaas/crème fraîche op.
2. Besprenkel met balsamicoazijn, garneer met basilicumblaadjes en serveer.

Allergenen:



TORTILLA DE PATATAS

MET GEKARAMELLISEERDE UI

VOOR 10 PERSONEN

DE KOOKFABRIEK
powered by **ATAG**

INGREDIËNTEN

TORTILLA

10	eieren
1	ui
250 gr	aardappelen
1 L	zonnebloemolie

GEKARAMELLISEERDE UI

1	ui
50 gr	boter
30 ml	sherryazijn



BEREIDINGSWIJZE

GEKARAMELLISEERDE UI

1. Zet een klein bakpan op laag vuur en voeg de boter toe.
2. Snijd doormidden, snijd beide helften in dunne reepjes en doe in de bakpan. Laat de reepjes rustig karamelliseren totdat ze zacht en bruin zijn. Dit duurt ongeveer 30 minuten. Als de ui helemaal zacht en gekaramelliseerd is, voeg de sherryazijn naar smaak toe. Laat de ui afkoelen voor gebruik later.

TORTILLA DEEL I

1. Doe ondertussen de zonnebloemolie in de pan en zet de pan op laag vuur.
2. Snijd de ui doormidden en verwijder de buitenste schillen. Snijd daarna de ui in dunne plakjes.
3. Snijd de aardappels doormidden, leg de aardappel met de platte kant op de snijplank en halveer deze in de lengte. Snijd de kwarten aardappelen in plakjes van 2 mm.
4. Als de zonnebloemolie goed warm is, doe de uien en aardappelen in de pan totdat deze goudbruin (gaar) zijn.
5. Klop ondertussen de eieren los in ruime kom en breng dit op smaak met peper en zout.
6. Wanneer de ui en aardappels goudbruin zijn, voeg deze dan toe met een schuimspaan aan de losgeklopte eieren zodat de overtollige olie in de pan blijft en laat 5 minuten staan.

TORTILLA DEEL II

1. Knip een stuk bakpapier tot een cirkel die precies op de bodem van de pan past.
2. Voeg een klein beetje olie toe, leg daar de uitgeknipte cirkel bakpapier op en zet de pan op een laag vuur.
3. Doe het ei/ui/aardappelmengsel in de pan en zorg dat alles goed verdeeld is over de pan. Doe een deksel op de pan en laat de tortilla ongeveer 15 minuten garen.
4. Zodra de bovenkant van de tortilla gestold is, leg dan een plat bord op de koekenpan en draai het geheel om op het bord; laat de tortilla omgekeerd terug in de pan glijden.
5. Gaar deze nog 5 minuten door en haal uit de pan.

A LA MINUTE

Snijd de tortilla in puntjes en leg op elk puntje een klein beetje gekaramelliseerde ui.

Allergenen:



TARTE TATIN

MET APPELSIROOP EN
CRÈME FRAICHE

VOOR 10 PERSONEN

INGREDIËNTEN

APPELVULLING

1,5 kg appels

KARAMEL

120 gr suiker

50 gr boter

APPELSIROOP

100 gr suiker

250 ml water

1 ei

1 plak bladerdeeg

200 ml crème fraiche



Allergenen:



EI



MELK



GLUTEN

TARTE TATIN

MET APPELSIROOP EN CRÈME FRAICHE



BEREIDINGSWIJZE

KARAMEL

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Doe de 120 gram suiker in een ronde pan en zet op laag vuur. Smelt de suiker langzaam tot deze begint te kleuren.
ROER NIET IN DE SUIKER, SCHUD ENKEL AAN DE PAN ALS DAT NODIG IS.
3. Als alle suiker vloeibaar is en een mooie donkere kleur heeft gekregen, voeg dan de boter toe. Laat de boter smelten, meng met de gekaramelliseerde suiker en haal de pan van het vuur.

APPELSIROOP

1. Schil de appels en haal met een appelboor de klokhuizen eruit. Bewaar de schillen en klokhuizen.
2. Zet de schillen en klokhuizen op in een kleine steelpan met 250 ml water en 100 gram suiker. Laat 20 minuten inkoken en passeer door een zeef. Kook het vocht eventueel nog verder in naar smaak.

APPELVULLING

1. Snijd ondertussen de appels in de lengte doormidden en snijd ze bij zodat ze allemaal, ongeveer, even hoog zijn.
2. Zet alle appelstukken zo dicht mogelijk tegen elkaar aan rechtop in de karamel.
3. Zet de pan met karamel weer op het vuur en zodra de karamel kookt, doe de pan 10 minuten in de oven.
4. Haal de pan uit de oven en laat kort afkoelen.
5. Rol de plak bladerdeeg uit zodat die 5 cm groter is dan de diameter van de pan.
6. Leg het midden van de plak op het midden van de pan en bedek de appels met het deeg. Vouw de buitenste rand van het bladerdeeg om de appels heen zodat de appels helemaal zijn ingepakt met deeg.
7. Klop een ei los en bestrijk de bovenkant van het deeg met een dunne laag ei. Maak een aantal kleine gaatjes in het deeg zodat enige stoom kan ontsnappen.

A LA MINUTE

1. Zet de tarte tatin in de oven en bak 20 minuten op 180°C.
2. Als de bovenkant goudbruin is, haal de taart uit de oven. Leg een snijplank op de pan en draai het geheel om.
3. Snijd de taart in het gewenste aantal stukken en serveer met een lepel crème fraîche.

Allergenen:



EI



MELK



GLUTEN