

Recepten van de KookCie
VAKANTIEBOEK



Inhoud

3. *Voorwoord*
4. *Aardbeien Mojito*
5. *Espresso Martini*
6. *Vegetarische Nacho's*
7. *Italiaanse salade*
8. *Pasta met rucola, tomaat en mozzarella*
9. *Pasta pesto*
10. *Pasta avocado-carbonada*
11. *Lasagnette met aubergine en ricotta*
12. *Aziatische roerbak met gekruide kip*
13. *Springrolls met zalm en avocado*
14. *Milde nasi goreng*
15. *Chili van rode bonen met kaas*
16. *Garbanzos con chorizo*
17. *Frisse noedels met garnalen en zeekraal*
18. *Zomerse sushibowl met pittige tofu*
19. *Shoarmaschotel met knoflooksaus*
20. *Limoncello tiramisu*
21. *Abrikozen-yoghurttart*
22. *Semifreddo met frambozen*

Voorwoord

Lieve Mens leden,

De laatste tijd kon de KookCie niet haar gebruikelijke taken volbrengen doordat we allemaal thuis moesten blijven. Wij waren al begonnen met heerlijke recepten wekelijks op Instagram en facebook te plaatsen, om toch nog een beetje wat voor jullie te kunnen betekenen. Om het huidige jaar af te kunnen sluiten met nog wat leuke hopen wij jullie leuk de zomer in te kunnen sturen met dit kookboek vol heerlijke zomerse recepten en andere lekkernijen. Hopelijk is dat genoeg om ons nog even te kunnen missen tot we weer heerlijke maaltijden mogen bereiden voor jullie zodra het allemaal weer mag.

Groetjes en hopelijk tot zien in het volgend studiejaar,



*Charlotte van den Brink
Voorzitter Kook-Cie*



Aardbeien Mojito

Benodigheden (1 cocktail):

- 1 limoen*
- 6 verse aardbeien*
- blaadjes verse munt*
- 2 eetlepels suikerstroop*
- 100 ml rum*
- 120 ml bruisend mineraalwater*
- ijsblokjes*

1) Pers de helft van de limoen uit in een glas en snij de rest in partjes. Snijd de aardbeien in stukjes (probeer ook wat over te houden voor de garnering).

2) Doe de partjes limoen met de aardbeien en muntblaadjes in een glas en stamp ze fijn.

3) Doe de suikersiroop, rum en mineraalwater in een glas en stamp ze fijn.

4) Garneer met aardbeien en blaadjes munt zodat het er extra gezellig uitziet!

Deze mojito met aardbeien is de nóg zomere variant van de normale en is vooral lekker zoet!



Espresso martini

Benodigdheden (1 cocktail):

- 30 ml Fia Maria
- 30 ml Vodka
- 30 ml espresso
- 5 ml suikersiroop/honing (optioneel)
- ijsblokjes
- cocktail shaker

1) Vul de shaker met ijsklontjes en voeg alles toe.

2) Lekker shaken totdat er een schuimlaag ontstaat.

3) Schenk de cocktail zonder ijs over in een glas.

Leuk voor de garnering:

Koffieboontjes of geschaafde pure chocola

Heerlijk voor na het eten op een zomerse avond deze cocktail! En helemaal niet zo moeilijk. Maar onthoud NJC18 en geniet met mate!



Vegetarische nacho's

Benodigdheden:

- 1 rode ui
- jalapeno plakjes
- 2 tomaten
- 150 g tortillachips
- 125 ml creme fraiche
- 100 g geraspte kaas

1) Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de rode ui in ringen en de jalapeno plakjes fijn. Snij de tomaat zonder de zaadjes in blokjes.

2) Verdeel de chips over een ovenschaal en beleg met de ringen ui, tomaat, jalapeno en creme fraiche. Bestrooi met kaas en zet de nachos 5-10 minuten in de oven.

Gezellig lange zomeravond gepland met je vrienden? Serveer deze vegetarische nachos voor gegarandeerd gezelligheid! Probeer ook eens met avocadoblokjes!



Italiaanse salade

Benodigdheden:

- 100 gram sla
- 250 gram cherrytomaatjes
- 2 eetlepels pijnboompitten (geroosterd)
- 1 zakje mozzarella balletjes
- 4 plakken parmaham (of bijv. kip, of een vleesverwanger)

Dressing:

- 1 eetlepel balsamico azijn
- scheutje olijfolie
- 1 theelepel italiaanse kruiden
- 1 eetlepel citroensap
- peper en zout

1) Meng de ingrediënten voor de dressing door elkaar. Snijd de tomaatjes in tweeën. Meng de sla met de Italiaanse dressing, tomaatjes en mozzarella balletjes.

2) Scheur de parmaham/kip/vleesverwanger in stukken en verdeel over de Italiaanse salade samen met de pijnboompitten.

Tip: voeg wat pasta toe aan de salade voor een maaltijdsalade.



Pasta met rucola, tomaat en mozzarella

Benodigdheden (4 personen):

- 350 gram pasta (zoals spaghetti of tagliatelle)*
- 1 teen fijngehakte knoflook*
- 250 gram romaatjes*
- 125 gram mozzarella*
- 75 gram rucola*
- 400 gram kip*
- 6 el kappertjes*
- 150 ml olijfolie extra vierge*
- Kipkruiden*

1) Snijd de knoflook fijn en bak deze 2 minuten in een verwarmde steelpan met de olie.

2) Haal de pan van het vuur, snijd de tomaten in blokjes en voeg dit met de kappertjes toe in de pan. Laat dit ongeveer een uur marinieren.

3) Breng de inhoud van de pan over naar een bak en snijd de kip in blokjes.

4) Bak de kip met wat kipkruiden goudbruin in dezelfde pan en kook de pasta met wat zout aan de hand van de verpakking.

5) Snijd mozzarella in blokjes, giet de pasta af en voeg hier de kip, het tomatenmengsel, de rucola en de mozzarella aan toe.

6) Voeg naar smaak nog wat peper toe.

Tips/aanpassingen:

- De kip is geen essentieel onderdeel van het recept en kan dus prima weggelaten worden voor een vegetarische maaltijd.*
- Dit recept is ook koud lekker en de restjes kunnen in de koelkast bewaard worden voor de volgende dag.*



Pasta pesto

Benodigheden (4 personen):

- 400 g pasta*
- 2 venkels*
- 1 bol mozzarella of bakje mozzarella balletjes*
- 1/2 Potje groene pesto*
- Pijnboompitten*
- 300 g kipblokjes*
- 1/2 Pot zongedroogde tomaten (optioneel)*
- 1/2 Pot olijven (optioneel)*

1) Snijd de venkel in reepjes en bak deze 10 minuutjes in wat olie

2) Bak de kipblokjes tot ze rondom goudbruin zijn in wat olie. Kook ondertussen de pasta volgens de gebruiksaanwijzing

3) Rooster de pijnboompitten (optioneel)

4) Snijd mozzarella in kleine stukjes en snijd de zongedroogde tomaten door de helft

5) Meng vervolgens alle ingrediënten door elkaar en klaar is je pastasalade!

Eet hem warm, of koud, of lauww, net wat je lekker vindt! Kan allemaal!

Tip: Ook heel lekker om rode pesto te gebruiken i.p.v. groene pesto!

Tip 2: Gooi er nog wat cherrytomaatjes doorheen om je maaltijd wat frisser te maken!



Pasta avocado-carbonara

Benodigdheden (4 personen):

- 300 gram volkorenspaghetti*
- 2 tegen knoflook*
- 125 gram magere spekreepjes*
- 75 gram parmezaanse kaas*
- 2 avocado's*

1) Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar. Pel de knoflook en snijd in plakjes. Verhit een koekenpan zonder olie of boter en bak de spekreepjes 8 min. op middelhoog vuur goudbruin en krokant. Voeg in de laatste min. de knoflook toe en bak mee. Neem alles uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.

2) Rasp ondertussen de Parmezaanse kaas. Snijd de avocado's overlangs doormidden, verwijder de pit en schep met een lepel het vruchtulees uit de schil. Doe de avocado met de helft van de Parmezaanse kaas in een hoge beker. Giet de pasta af en vang 200 ml van het kookvocht (per 4 personen) op. Schenk bij de avocado. Pureer met de staafmixer tot een gladde puree. Meng de avocadopuree en spekjes door de spaghetti. Breng op smaak met peper. Verdeel over de borden en bestrooi met de rest van de Parmezaan. Lekker!

Tips:

Heb je geen staafmixer? Prak het vruchtulees van de avocado met een vork en meng met fijngeraspte Parmezaan. Schenk het kookvocht erbij en roer goed met een vork. Het wordt minder egaal, maar is net zo lekker.

Voeg voor een vegetarische variant in plaats van de spekjes champignons toe!



Lasagnette met aubergine en ricotta

Benodigdheden (4 personen):

- 2 aubergines*
- 500g passata di pomodoro*
- 500g verse of 300g gedroogde lasagnebladen*
- 2 el kappertjes*
- 250g ricotta*
- Italiaanse kruiden*
- Peper & zout*
- Traditionele olijfolie*

1) Snijd de aubergine in blokjes. Verhit de olie in een hapjespan en bak de aubergine op middelhoog vuur in 10 min goudbruin. Voeg de passata toe en breng op smaak met de Italiaanse kruiden, peper en zout.

2) Breng intussen een pan ruim gezouten water aan de kook. Snijd of breek de lasagnevellen in grove stukken, en kook ze volgens de aanwijzingen op de verpakking. Houd voor gedroogde lasagnevellen ongeveer 9 minuten kooktijd aan, en kijk dan of de pasta gaar is.

3) Giet de lasagnette af en meng met de auberginesaus. Verdeel over de borden, en verdeel de kappertjes en ricotta over de borden.

Geen tijd of zin om een hele lasagne te maken? Deze lasagnette ligt binnen een half uur op je bord!



Aziatische roerbak met gekruide kip

Benodigheden (4 personen):

300 g pandanrijst

2 tenen knoflook

2 el arachideolie

300 g scharrel kipgehakt

1½ el Euroma Oosterse kipkruiden

400 g koelvers gesneden spitskool

150 g peen julienne

2 el ketjap manis

60 g Indonesische cassavekroepoek

Tip: Lekker met sambal!

1) Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de knoflook fijn.

2) Verhit de olie in een wok en fruit de knoflook 1 min. op laag vuur. Voeg het kipgehakt en de Oosterse Kipkruiden toe en roerbak ca. 4 min. op middelhoog vuur.

3) Voeg de kool en peen toe en roerbak nog 2 min. tot de groenten beetgaar zijn. Breng op smaak met de ketjap. Serveer met de rijst en kroepoek.



Springrolls met zalm en avocado

Benodigdheden (voor 10 rolls):

- 200 gram zalm (grote moot)
- 1 avocado
- 2 el sesamzaadjes
- 10 tl geroosterd zeewier
- 10 vellen rijstpapier

Voor erbij: sojasaus

- 1) *Bak de moot zalm in wat olie aan beide kanten mooi goudbruin, de. Laat wat afkoelen en snijd de zalm in 10 reepjes.*
- 2) *Bak de sesamzaadjes heel kort in een droge koekenpan zodat ze een beetje kleuren (let op: dit verbrandt snel dus blijf erbij en schud de zaadjes regelmatig om)*
- 3) *Halveer de avocado, verwijder de pit en snijd 10 reepjes van elke helft avocado. Zet een pan, kom of bord klaar met wat warm water erin. Week een rijstvel in het water tot het zacht begint te worden, laat iets uitlekken en leg deze op een plank of bord. Het weken duurt niet lang, maar een seconde of 10.*
- 3) *Leg 2 plakjes avocado en een stukje zalm op ongeveer 5 centimeter van het begin van het rijstvel. Bestrooi met een flinke theelepel van de sushi sprinkles.*
- 4) *Vouw nu eerst de zijkanten naar binnen en rol vervolgens op tot een strak rolletje. Herhaal het proces van weken, beleggen en oprollen steeds tot je 10 rijstrolletjes hebt. Bestrooi de springrolls met de sesamzaadjes en serveer met sojasaus.*

Om dit recept vegetarisch te maken kan de zalm makkelijk vervangen worden door omelet. Ook kun je rauwkost toevoegen aan de vulling als je meer groente wilt.



Milde nasi goreng

Benodigdheden (4 personen):

- 300g rijst (naar keuze)
- 2 middelgrote eieren
- 4 plakjes bacon
- 1 rode paprika
- 100g doperwtten (diepvries)
- 6 lente-uien
- 2 cm verse gember
- 1 teentje knoflook
- 2 el sojasaus
- 2 el olie

Tip: Houd je van pittig eten? Voeg dan bij stap 3 een gesneden rode peper toe.

1) Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Breek de eieren in een kommetje. Roer de eieren los. Verhit de olie in een wok en laat het ei erin glijden. Roer door het ei terwijl je het bakt. Haal de stukjes ei uit de pan en bewaar ze in een schaal. Schil en rasp de gember, tot je ongeveer 2 theelepels hebt.

2) Snijd de paprika in stukjes. Pel de schil van de knoflook en snijd het fijn. Snijd de lente-uitjes in kleine stukjes. Snijd de bacon in stukjes. Doe de stukjes bacon in de wok waar je het roerei in hebt gemaakt en bak ze 2 min.

3) Doe de gemberrasp, de knoflook, de salade-ui en de paprika erbij en roerbak alles 2 min. Doe de gekookte rijst erbij en roerbak verder. Doe het roerei en de doperwtten erbij, roerbak dan nog heel even. Giet de sojasaus erbij en roerbak nog 1 min. Serveer eventueel met pindasaus.



Chili van rode bonen met kaas

Benodigdheden (4 personen):

- 3 el olie
- 1 grote ui, gesnipperd
- 3 tenen knoflook, fijngehakt
- 1 grote rode paprika, in stukjes
- 1 grote groene paprika, in stukjes
- 3 strengels bleekselderij, in boogjes
- 1 el milde chilipoeder
- 1 el paprikapoeder
- 2 tl gemalen komijn
- 1 blik tomatenblokjes (400g)
- 2 blikken rode bonen (à 400g), uitgelekt
- Zout en (versgemalen) peper
- 125ml zure room
- 100g geraspte belegen kaas
- 15g verse koriander, grof gehakt

1) Verhit de olie in een wok (of grote pan) en roerbak de ui, knoflook, paprika en bleekselderij 3-4 minuten. Bak de chilipoeder, paprikapoeder en komijn even mee.

2) Voeg de tomatenblokjes met vocht en de rode bonen toe, roer even goed door en breng het geheel aan de kook. Laat de chili 10-15 minuten zachtjes pruttelen. Breng op smaak met zout en peper.

3) Serveer de chili in diepe borden of kommen. Schep er een grote lepel zure room op en strooi de kaas en koriander er over.

Mogelijke aanpassingen: Het is altijd mogelijk een van de groente weg te laten als deze je gezien de smaak niet aan staat. Ook kan gehakt worden toegevoegd naar smaak ~450g gehakt voor 4 personen. Hierdoor wordt het wel voor meer personen als er niet wordt gecompenseerd.



Garbanzos con chorizo

Benodigdheden (4 personen):

- 2 el olijfolie
- 1 rode ui
- 2 teentjes knoflook
- 200g chorizo
- 2 rijpe tomaten
- 2 blikken kikkererwten
- 3 el gehakte bladpeterselie
- Peper en zout

1) Snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Snijd de chorizo in blokjes van 1 cm. Verwarm de olie in een hapjespan en bak de ui, knoflook en chorizo enkele minuten. Roer geregeld door.

2) Snijd de tomaten in blokjes. Giet de kikkererwten af en spoel ze af onder de kraan.

3) Doe de tomaat, kikkererwten en peterselie in de pan en bak het 4-5 minuten mee.

4) Breng op smaak met peper en zout. Serveer direct.

Een supersnel recept om de Spaanse zon mee in huis te halen!

Bereidingstijd: 15 min



Frisse noedels met garnalen en zeekraal

Benodigdheden (2 personen):

- 1 ui*
- 1 rode peper*
- 2 teentjes knoflook*
- 1,5 cm gemberwortel*
- 200 g van je favoriete noedels*
- 100 g zeekraal*
- 200 g spinazie*
- Halve komkommer*
- 150 g garnalen*
- Sojasaus*
- 1 limoen*
- Sesamzaad om te garneren*

Tip: Wil je het gerecht nou helemaal vega maken? Vervang dan de garnalen door bijvoorbeeld cashewnoten. Rooster deze dan apart in een pan en voeg deze samen met de sesamzaadjes en koriander toe.

P.S. Weet je niet waar je zeekraal kunt vinden? Het ligt gewoon in de Appie in het schap met vis (meestal helemaal links in het schap).

1) Snijd de ui, knoflook en gember fijn en de rode peper in ringetjes

2) Snijd de halve komkommer in halve ringen en verwijder de zaden

3) Verhit in een diepe koekenpan/wok een beetje olie en voeg de ui, peper, gember en knoflook toe. Kook ondertussen je noedels volgens de gebruiksaanwijzing

4) Voeg vervolgens de garnalen, zeekraal en komkommer toe en wok deze voor 2 à 3 minuten

5) Voeg nu 3 eetlepels sojasaus toe en voeg de spinazie toe. Als de spinazie gaar is, voeg de gekookte noedels toe, roer even door en schep het op in kommetjes/diepe borden

6) Snijd de limoen doormidden, knijp uit boven de borden/kommen en strooi er wat sesamzaadjes over



Zomerse sushibowl met pittige tofu

Benodigdheden (3 personen):

- Sushi rijst (300 g)
- Tofu naturel (250 g)
- 4 el Sojasaus
- 3 tenen knoflook, fijngesneden
- 1 rode peper, fijngesneden
- 1 cm gember, fijngesneden
- Maïzena
- 1 Mango
- Tomaatjes
- Bakje Zeewiersalade
- Potje sushi gember
- $\frac{3}{4}$ Komkommer
- 1 Avocado

Tip: Mocht je sommige van deze groenten en fruit niet lekker vinden, verwissel deze dan gewoon voor wat anders. Maak de bowl vooral met wat je zelf lekker vindt!

Tip 2: Koud is het ook nog steeds heel lekker, dus je kunt het ook van tevoren maken en lekker in een park gaan zitten om het daar op te eten!



1) Meng de sojasaus, rode peper, gemberpoeder en knoflook voor de marinade

2) Knijp de tofu uit en snijd deze in blokjes van ongeveer 1 bij 1 bij 1,5 cm en meng deze met de marinade. Hoe langer je de tofu hierin laat, hoe meer smaak deze op zal nemen, dus lekker lang laten liggen ;)

3) Kook vervolgens de sushi rijst volgens de verpakking. Dit kan ook al ver van tevoren als je koude rijst wilt, net wat je voorkeur is. Wanneer de tofu lang genoeg is gemarineerd (min. $\frac{1}{2}$ uur) rol je deze door een beetje maïzena (wordt de tofu knapperiger van) en bak je deze totdat ze rondom lichtbruin zijn.

4) Snijd de groenten in kleine blokjes. Als de rijst goed is, schep je deze in een kom.

5) Vervolgens leg je van alle groenten en tofu een beetje bovenop de rijst en klaar is je maaltijd! Het kan lekker zijn er nog wat sojasaus overheen te doen om de rijst wat meer smaak te geven.

En natuurlijk wel met stokjes proberen te eten ;)

Shoarmashotel met knoflooksaus

Benodigdheden (4 personen):

Shoarmashotel:

- 5 el olie
- 500 gram shoarma vlees
- 500 gram roerbakgroenten
- 750 gram diepvriesrösti
- 100 gram geraspte kaas
- Zout
- Peper

Knoflooksaus:

- 500 ml roeryoghurt
- 1,5 el mayonaise
- 1 el fijngehakte peterselie (gedroogd of vers)
- 3 teentjes fijngehakte knoflook
- Peper
- Sojasaus

- 1) Verhit 3 eetlepels olie in een pan en roerbak het shoarmavlees 5 tot 6 minuten.
- 2) Roerbak de groenten in 3 tot 4 minuten in een pan met 2 eetlepels olie en voeg naar smaak zout en peper toe.
- 3) Schep de shoarma en de groenten in de ovenschaal en bedek dit met een laag rösti en kaas.
- 4) Bak de schotel voor 25 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven.
- 5) Meng de yoghurt, mayonaise, peterselie en knoflook en voeg naar smaak peper en sojasaus toe.

Aanpassingen:

Het shoarmavlees kan prima vervangen worden door andere soorten vlees of kip of vegetarische opties.

De rösti kan vooraf kort aangebakken worden in een pan of oven voor extra textuur.



Limoncello Tiramisu

Benodigdheden (voor 4 personen):

- 1 citroen
- 100 gram blauwe bessen
- 4 takjes munt
- 75 mL limoncello
- 250 gram mascarpone
- 3 eieren
- 150 g suiker
- 50 gram witte chocolade
- 1 pak lange vingers

1) Was en rasp de schil van de citroen. Pers het sap uit. Doe samen in een steelpannetje en voeg 50 gram suiker en de limoncello toe. Warm op tot de suiker is opgelost.

2) Scheid de eieren. Klop de eidooiers op met 50 gram suiker. Roer er de mascarpone en de helft van de limoncellosiroop door. Klop de eiwitten stijf, samen met 50 gram suiker. Spatel de eiwitten door het mascarpone-mengsel.

3) Doop de lange vingers in de rest van de limoncellosiroop. Bouw de tiramisu op in verschillende laagjes van lange vingers en het mascarpone-mengsel. Laat minstens 2 uur opstijven in de koelkast.

4) Werk de tiramisu af met geraspte witte chocolade, blauwe bessen en blaadjes munt en serveer.



Abrikozen-yoghurttartaart

Benodigdheden (12 punten):

- 200g bastognekoeken
- 50g roomboter
- 4 el abrikozenjam
- 8 blaadjes witte gelatine
- 1 blik abrikozen (nettogewicht 850g)
- 100mL dubbeldrank abrikoos/sinaasappel
- ½ L halfvolle vanilleyoghurt
- 150g witte basterdsuiker
- ¼ L slagroom
- ½ eetlepel neutrale olie
- (- chocolaatjes ter garnering)

1) Verkruimel de bastognekoeken in een keukenmachine (Heb je die niet? Wikkel de koeken dan in een schone theedoek en sla ze kapot met een koekenpan).

2) Smelt de boter.

3) Meng de koekkrummels met de boter en 2 el abrikozenjam in een kom. Vet een springvorm (Ø22 cm) in met de olie.

4) Verdeel het koekmengsel over de bodem van de springvorm en druk goed aan. Bestrijk met de overige abrikozenjam.

5) Laat de gelatineblaadjes ongeveer 10 min weken in een kom met koud water.

6) Laat de abrikozen uitlekken in een zeef, en houd 6 helften achter voor de garnering. Snijd de rest van de abrikozen in kleine stukjes.

Uit een AllerHande geschied in 1988, maar nog steeds een vaste gast op verjaardagen in huize Meijer. Niks mis met een beetje retro!

7) Verwarm de dubbeldrank in een pannetje.

8) Haal de dubbeldrank van het vuur af, knijp de gelatineblaadjes goed uit en voeg ze toe aan de dubbeldrank. Laat de gelatineblaadjes al roerende in de dubbeldrank oplossen.

9) Roer in een kom de vanilleyoghurt, basterdsuiker en abrikozenstukjes door elkaar. Voeg de dubbeldrank toe en roer door. Klop in een andere kom de slagroom stijf. Roer de slagroom luchtig door het yoghurtmengsel.

10) Verdeel het yoghurtmengsel over de taartbodem. Laat de taart ca. 3 uur in de koelkast opstijven.

11) Garneer met de achtergehouden abrikozen en eventueel de garneerchocolaatjes.



Semifreddo met frambozen

Benodigdheden:

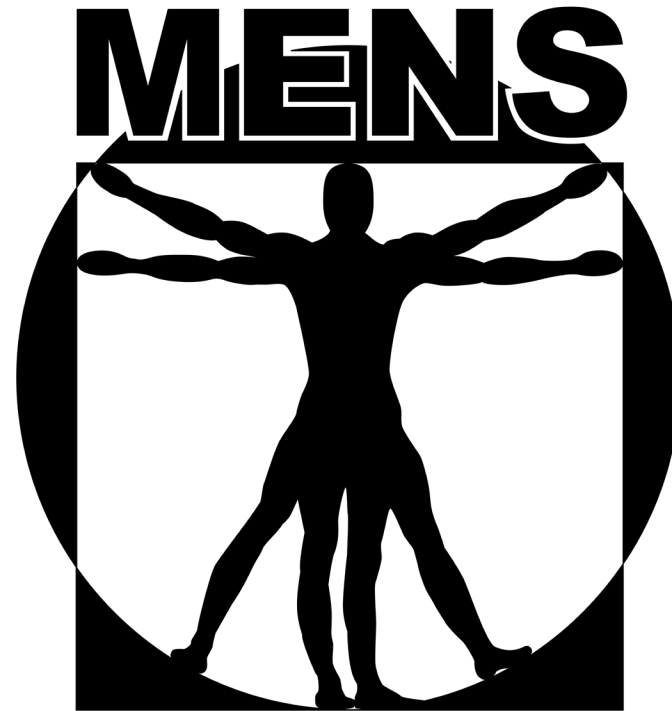
- 150 gram frambozen (vers of bevroren)*
- 100 gram witte chocolade*
- 4 el kristalsuiker*
- 250 ml slagroom*
- 250 gram griekse yoghurt*

- 1) Bekleed een cakevorm met bakpapier of huishoudfolie.*
- 2) Voeg in een kom de slagroom en suiker samen en klop dit stijf.*
- 3) Schep eerst voorzichtig de slagroom door de yoghurt heen en schep vervolgens voorzichtig de chocola en 100 gram frambozen door het mengsel.*
- 4) Giet het mengsel in de bakvorm en zet dit voor 2 uur in de vriezer.
Til de semifreddo voorzichtig aan het folie of bakpapier uit de vorm en zet deze omgekeerd op een snijplank.*
- 5) Snijd voor het opdienen een plak af en gebruik de resterende frambozen als garnering.*

Aanpassing: Door 225 gram frambozen, 2 eetlepels suiker en 2 eetlepels limoncello te pureren en door een zeef te halen kan een frambozen-limoncello coulis gemaakt worden. Houd deze goed door het in te vriezen en zet de coulis voor het serveren een uur in de koelkast om te ontdooien.



Recepten van de KookCie



Recepten verzameld door: Jeroen Meijer, Charlotte van den Brink, Brechje Veldsta, Cynthia Smit, Emma Mokveld, Stan Meinders en Isabel Schrijvers