

Flandriamail Public

December 2008

Onderwerpen deze maand:

- ✓ *Wandelende groenten. Lekkere hapjes voor een walking dinner.*
- ✓ *Verrassend kestmenu met Flandria-groenten.*
- ✓ *Winterse ovenshotels met Flandria-groenten.*
- ✓ *Winterse quiches.*

Alle informatie mag vrij gebruikt worden.

Voor meer info: LAVA, tel. 015 50 42 50 – fax 015 50 42 60 – e-mail lava@lava.be



Flandriamail Public

December 2008

Met dank voor opname!

Wandelende groenten

Lekkere hapjes met Flandria-groenten voor een walking dinner

Tien tips voor een perfecte walking dinner

1. Maak een goede planning. Stel een week op voorhand een boodschappenlijst samen met de hapjes die je wilt serveren en de ingrediënten die je nodig hebt. Zorg voor voldoende wijnglazen, bordjes, cocktailglaasjes, ijsbakjes, wijnkoelers, dienbladen, servetten, cocktailprikkers. Kies de muziek die je wilt spelen.
2. Kies een assortiment hapjes met verschillende vormen, structuren, smaken en kleuren. Bereid zowel krokante hapjes (bvb. loempia, bruschetta, toast), als hartige hapjes (bvb. met olijven, ansjovis, sardines, haring), romige hapjes (bvb. met roomkaas, gerookte zalm), stevige hapjes (bvb. pizza, kleine hamburgers, worstenbroodjes, sushi) en als afsluiter eventueel een zoet hapje. Voorzie ook vegetarische hapjes. Vermijd hapjes waarmee je snel kunt morsen. Als je geen culinaire duizendpoot bent, houd het dan bij vertrouwde hapjes die binnen je mogelijkheden liggen. Experimenteren op een receptie kan wel eens voor mislukkingen zorgen.
3. Voorzie kleine porties. Een perfect vingerhapje moet je in één tot maximum twee beten in de mond kunnen steken.
4. Stem het aantal hapjes af op het aantal gasten dat je ontvangt. Serveer elke gast 4 tot 6 vingerhapjes per uur. Heb je 20 mensen gedurende 3 uur over de vloer dan heb je 12 tot 18 hapjes per persoon nodig. Dat zijn 240 tot 360 hapjes!
5. Maak voor jezelf uit hoe lang je in de keuken wil staan en wat je allemaal op voorhand kunt klaarmaken. Zorg desnoods voor hulp, want een doorsnee huiskok kan gemiddeld 8 hapjes klaar maken. Bovendien is het aangewezen dat minstens de helft van die hapjes van tevoren zijn klaargemaakt. Maak een tijdschema klaar wanneer je wat wil serveren.
6. Kies de passende drank: champagne of mousserende wijn, witte en rode wijn, plat en bruisend water, vruchtensap en eventueel frisdrank. Wil je cocktails serveren, beperk je dan tot 2 of 3 soorten die van tevoren gemixt zijn en in de koelkast worden bewaard.

7. Begin twee dagen voor de receptie met de bereiding van de hapjes of onderdelen ervan die je van tevoren kunt klaarmaken. Bewaar ze in luchtdicht afgesloten dozen in de koelkast.

8. Koop een dag op voorhand de ingrediënten die supervers moeten zijn of die het snelst bederven, zoals groenten, salades, kruiden, vis, oesters en garnalen. Bewaar ze in de koelkast. Bereid eventuele marinades, zo kunnen hun smaken beter op elkaar inwerken. Snijd vlees of vis die je wilt marinieren in blokjes, reepjes of staafjes en leg ze in de marinade. Zet ze minstens 12 uur in de koelkast. Maak de ruimte klaar waarin de receptie plaats zal vinden. Zet glazen en leg servetten. Zorg voor bloemen of andere decoratie. Koel alvast de drank die je wilt serveren. Zorg dat er voldoende ijsblokjes zijn.

9. Start de ochtend van de receptie met het snijden van de groenten die niet snel verkleuren, het bereiden van de dipsauzen, vinaigrettes en dressing. Bewaar ze in goed afgesloten recipiënten in de koelkast. Start 's middags met het maken van alle hapjes die niet snel bederven. Frituur eventueel de frituurhapjes op voorhand zodat je ze net voor het serveren in de oven kunt opwarmen. Zo vermijd je dat er 's avonds een frituurgeur in huis hangt. Bereid warme hapjes eventueel tot ze net niet gaar zijn. Ook zij kunnen dan nog even in de oven worden opgewarmd. Een uur op voorhand kan je toast, crackers en broodjes besmeren en het beleg klaarleggen zodat je dat maar op het laatste moment moet toevoegen. Verwarm een half uur op voorhand de oven voor. Ontkurk al enkele flessen wijn. Laat de champagne of schuimwijn pas ploppen als de eerste gasten arriveren.

10. Serveer de hapjes zoals je een menu serveert, eerst de koude hapjes zodat eventuele laatkomers geen slappe hapjes krijgen. Bedien dan vervolgens de lichte hapjes, dan de hartige en de meer stevige waarin het vet de alcohol opneemt, en tot slot de zoete hapjes. Serveer de hapjes niet door elkaar, maar één soort per keer.

Omeletrolletjes met ham en waterkers

Voor 12 hapjes

Voor de omelet

6 eieren

2 eetlepels olijfolie extra vergine

200 g gekookte ham, in fijne sneetjes

1 bussel Flandria waterkers, fijngesneden

Voor de bechamel

80 g boter

20 g bloem

20 cl warme melk

60 g parmezaan, fijn geraspt

Zeezout

Vers gemalen zwarte peper

Vers gemalen nootmuskaat

Verwarm de ovengrill voor.

Smelt 20 g boter in een pan op halfhoog vuur, voeg er al roerend de bloem aan toe. Voeg er dan geleidelijk de melk bij en roer constant tot er een dikke saus ontstaat. Verwijder de pan van het vuur en roer er de parmezaan onder. Kruid met zeezout, zwarte peper en nootmuskaat. Laat 10 minuten afkoelen en roer er dan de resterende boter onder. Bedek de pan met plastic- of aluminiumfolie en laat volledig afkoelen in de koelkast.

Breek de eieren en klop ze op. Kruid ze met peper en wat zout. Verhit de helft van de olie in een aanbakvrije pan en giet er de helft van het eimengsel in. Bak op halfhoog vuur gedurende 1 tot 2 minuten tot de omelet bijna gaar is. Leg bakpapier op een ovenplaat en leg de omelet erop en zet hem 1 minuut onder de grill tot de omelet volledig gaar is. Herhaal deze handelingen met de resterende eieren.

Verdeel de gekoelde bechamelsaus over de omelet, leg er de sneetjes ham op en vervolgens de fijngesneden waterkers. Rol elke omelet stevig op en verpak ze elk apart stevig in plasticfolie. Leg ze 2 uur in de koelkast. Verwijder de plasticfolie, snijd er dikke sneden af, laat op kamertemperatuur komen en serveer.

Gevulde champignons

Voor 20 hapjes

2 pastinaakwortelen (ongeveer 600 g)
20 middelgrote champignons
25 g zachte boter
Zout en vers gemalen zwarte peper
Takje krulpeterselie

Schil de pastinaken. Snijd ze in stukken van gelijke grootte en kook ze gaar. Laat ze goed uitlekken. Pureer de pastinaken en druk de puree door een fijne zeef. Klop de boter erdoor en breng op smaak met peper en zout.

Haal de steeltjes van de paddestoelen. Vul een spuitzak met een middelgroot gekarteld spuitmondje met de pastinaakpuree en spuit toefjes van de puree in de champignonhoedjes. Garneer elk toefje met een sprietje peterselie.

Je kunt ook andere groenten gebruiken zoals wortelen, knolselder of raap. Of ze onderling combineren.

Pittige groentepannenkoekjes

Voor 30 pannenkoekjes

200 g bloem
1/3 koffielepel chilipoeder
1 koffielepel kerriepoeder
50 cl melk
20 g versgehakte kruiden (peterselie, koriander)
4 eieren
Zout en peper
Arachideolie

Voor de vulling:

4 Flandria pruimtomaatjes, ontveld, ontpit en in blokjes gesneden
75 g Flandria rammenas, geschild, in blokjes gesneden
75 g Flandria bleekselder, geschild, in blokjes gesneden
75 g Flandria wortelen
40 g hazelnoten, fijngehakt
5 cl slagroom
5 cl mayonaise
5 cl tomatenketchup

Roer een glad beslag van alle ingrediënten voor de flensjes. Verhit wat olie in een kleine pannetje van 10 cm doorsnee en bak met het beslag zo'n 30 dunne pannenkoekjes. Houd ze warm

Meng alle ingrediënten voor de vulling. Kruid met zout en peper. Schep een portie van de vulling op elk flensje, vouw ze twee keer dubbel en serveer ze meteen.

Pizzahapjes met groenten

Voor 12 hapjes

2 rollen bladerdeeg (kant-en-klaar)
200 g gehalveerde Flandria kerstomaten of 200 g Flandria tomaten in plakjes gesneden
50 g Flandria oesterzwammen, in reepjes gesneden
Olijfolie
50 g Flandria witloof, de blaadjes in stukken gesneden
1 teentje knoflook, fijngehakt
5 zwarte olijven, zonder pit, in schijfjes
Zout

Laat de tomaten goed uitlekken in een vergiet zodat zoveel mogelijk vocht verwijderd wordt. Verhit wat olijfolie in een pan en bak daarin de oesterzwammen krokant aan. Haal ze uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Rol het bladerdeeg uit en beleg er een bakplaat mee.

Bedek het deeg gelijkmatig met de gehalveerde tomaatjes of de schijfjes tomaat.

Verdeel de snippers knoflook over de tomaat. Verdeel er de reepjes oesterzwammen en de stukjes witloof over en bestrooi met de schijfjes olijf. Kruid eventueel bij met wat zout.

Verwarm de oven op 250°C. Bak de pizza daarin gedurende 10 tot 15 minuten.

Haal de pizza uit de oven en verdeel in vierkante hapjes.

Koude soepjes in drie kleuren

Voor 6 kopjes elk

Groene gazpacho

1 bussel peterselie
1 bot basilicum
1 bot munt

5 cl olijfolie
4 Flandria Coeur de Boeuf tomaten, grof gehakt
1/2 Flandria komkommer, geschild en grof gehakt
4 sjalotten, fijngehakt
1 groene chilipeper, de zaadjes verwijderd, fijngehakt
5 cl witte wijnazijn
3 lookteentjes, gepeld en gehakt
Zeezout
Vers gemalen zwarte peper

Verwijder de blaadjes van de munt en basilicum, knip de steeltjes van de peterselie. Blancheer de kruiden 1 minuut in kokend water en verfris ze dan meteen in een kom gevuld met ijsblokjes en water. Meng de kruiden met de olijfolie in de blender tot een smeūige massa, voeg dan 10 cl water toe en mix verder. Voeg er dan een voor een de overige ingrediënten aan toe en mix verder tot een smeūige puree. Kruid met zeezout en peper. Zet 1 uur in de koelkast. Druk het mengsel dan door een fijne zeef en serveer.

Rode gazpacho

2 sjalotten, fijngehakt
1 rode chilipeper, grof gehakt
8 Flandria Cherry Prunella tomaten, grof gehakt
1/2 Flandria komkommer, geschild en grof gehakt
1 rode Flandria paprika, zaadlijsten verwijderd, grof gehakt
5 cl olijfolie
5 cl sherry azijn
1 koffielepel Tabasco
3 lookteentjes, gepeld en gehakt
Zeezout
Verse gemalen zwarte peper

Meng alle ingrediënten in de mixkom, voeg 10 cl water toe en mix ze fijn tot een smeūige puree. Kruid met zeezout en peper. Zet 1 uur in de koelkast. Druk door een fijne zeef en serveer.

Witte gazpacho

300 g gepelde amandelen, geblancheerd
30 cl olijfolie
6 cl sherry azijn
6 lookteentjes, gepeld en gehakt
250 g wit brood, de korstjes verwijderd
Zeezout
Vers gemalen zwarte peper

Leg het brood in een kom en bedek volledig met water.

Mix de amandelen, olijfolie, sherry azijn en lookteentjes en voeg er dan het brood aan toe, samen met het weekwater en mix tot een smeuïge puree. Voeg meer water toe als dat nodig is. Kruid met zeezout en peper, zet een uur in de koelkast en druk de puree vervolgens door een fijne zeef.

Serveer deze soepjes in kleine glaasjes of kopjes en druppel er telkens wat olijfolie in.

Groenterolletjes

Voor zowat 12 rolletjes

12 loempiavelletjes of velletjes rijstnoedels (geweekt in warm water tot ze zacht zijn)

1 kleine rode ui, in schijfjes gesneden, de schijfjes vervolgens in 4 gesneden

1 grote Flandria wortel, in dunne staafjes gesneden

1/2 rode Flandria paprika, in dunne staafjes gesneden

1 eetlepel korianderblaadjes, fijngehakt

Leg de groenten en kruiden apart op borden. Beleg er de loempiavelletjes mee. Rol de velletjes op, vouw eerst de zijkanten naar binnen om een mooi rolletje te krijgen.

Frituur de velletjes in hete frituurolie tot ze goudbruin en knapperig zijn. Laat ze op keukenpapier uitlekken en serveer ze meteen.



Flandriamail Public

December 2008

Met dank voor opname!

Verrassend kerstmenu met Flandria-groenten

Voor ons kerstmenu van dit jaar werken we volop met seizoengroenten en -fruit. Het voorgerecht is een verrassende combinatie van schorseneren met oesters en oesterzwammen. Voor het hoofdgerecht blijven we klassiek bij kalkoen. We nemen echter geen hele kalkoen, maar kalkoenbillen die we een dag op voorhand bereiden. Het enige wat je dan nog moet doen is hem in een pan bakken tot het vel krokant is en dan verder opwarmen in de oven. Voor het dessert kiezen we voor peertjes, niet in rode wijn, maar in een zuiders frisse siroop met citroen en rozemarijn. Alle gerechten zijn op maat van 4 personen.

Schorseneren met oesters en oesterzwammen

8 Flandria schorseneren

Zout

20 g boter

2 cl olijfolie

8 grote Flandria oesterzwammen

Vers gemalen zwarte peper

½ fles mousserende wijn (cava, spumante, crémant...)

12 oesters

20 cl slagroom

2 eetlepels fijngeknipperde Flandria peterselie

Was de schorseneren grondig. Snijd ze in twee. Leg ze in een pan met gezouten water, breng aan de kook en laat ze vervolgens 15 tot 20 minuten koken, tot ze zacht zijn.

Giet het water weg en verfris de schorseneren onder koud stromend water. Verwijder de schil en snijd ze vervolgens in dikke stukken.

Verhit de helft van de boter en olijfolie in een pan. Als de boter begint te schuimen voeg je er de oesterzwammen aan toe. Bak ze bruin gedurende 5 minuten. Leg ze in een bord en houd ze warm. Verhit de rest van de boter en olie. Voeg er de schorseneren aan toe, kruid met peper en zout en bak ze lichtjes bruin. Leg de schorseneren in een bord.

Giet de mousserende wijn in de pan en breng aan de kook. Schraap de braadresten los van de bodem van de pan. Laat de wijn voor de helft inkoken.

Open de oesters. Voeg hun sap en de room aan de pan toe. Roer en breng aan de kook. Zeg ht vuur de helft lager, doe er de schorseneren bij en laat koken tot de saus lichtjes ingedikt is.

Verdeel de schorseneren over de borden. Voeg de oesters en de peterselie toe aan de resterende saus, roer goed zodat de oesters door en door warm worden. Lepel de saus samen met de oesters over de borden en versier met de oesterzwammen.

Gekonfijte kalkoenbouten met prei en veldsla

4 kalkoenbouten
2 eetlepels zout
1 teentje look, gepeld en geplet
4 takjes tijm, enkel de losse blaadjes
2 laurierblaadjes, verkruimeld
1,5 l olijfolie

2 Flandria preistronken, in stukken gesneden
200 g Flandria veldsla of lollo bionda
8 kleine vastkokende aardappelen
150 g spek, in reepjes gesneden
Enkele kerveltakjes
4 eetlepels mayonaise en 2 eetlepels yoghurt, lichtjes opgeklopt en gekruid met peper.

Snijd aan het eind van elke bout het vel rond het been los. Leg de bouten in een kom. Meng het zout met de look, tijm en laurier en wrijf daarmee de kalkoenbouten in. Zet ze 1 uur in de koelkast. Verwarm de oven voor op 120°C. Wrijf de kalkoenbouten droog met keukenpapier. Leg ze in een ovenschaal en overgiet ze met de olijfolie. Bak ze 2,5 uur in de oven en laat ze afkoelen. Bewaar de bouten goed afgedekt in de koelkast.

Kook de aardappelen tot ze zacht zijn. Laat ze afkoelen tot je ze in de hand kunt nemen en verwijder dan de schillen. Snijd elke aardappel vervolgens in vier.

Blancheer de prei 1 tot 2 minuten in kokend water en verfris ze onder koud stromend water. Verwarm de oven voor op 180°C. Giet een beetje olijfolie in een braadpan en bak de spekreepjes daarin een minuut of twee. Voeg er de aardappelen aan toe en bak ze goudgeel. Voeg de gekonfijte kalkoenbouten toe met de velkant naar beneden en bak ze 5 minuten tot het vel krokant is. Laat nog 2 tot 3 minuten doorwarmen in de warme oven.

Verdeel de aardappelen over de borden. Leg er de prei, veldsla of lollo bionda, spekjes en kerveltakjes bij.

Leg bovenop de aardappelen een kalkoenbout. Sprenkel wat olijfolie over de kalkoen en lepel wat mayonaise rond de bereiding.

Gepocheerde peer in citroensiroop met rozemarijn

4 stevige Flandria Conférence peren
25 g kristalsuiker
6 takjes rozemarijn
6 citroenschilletjes
3 cl citroensap
1 vanillestok
Slagroom

Vul een pan met 75 cl water. Voeg er de suiker, rozemarijn, citroenschil en sap aan toe. Snijd de vanillestok in de lengte door en schraap er de zaadjes uit in de pan en voeg de vanillestok toe. Breng het mengsel aan de kook en roer totdat de suiker is opgelost.

Schil de peren, maar laat het steeltje eraan. Snijd de onderzijde van de peer vlak zodat hij rechtop kan staan. Leg de peren in de pan. Breng het mengsel opnieuw aan de kook, zet het vuur lager en laat zachtjes sudderen. Draai de peren af en toe tot ze zacht zijn. Dat neemt ongeveer 10 minuten in beslag. Verwijder de peren voorzichtig met een lepel en houd ze apart. Breng de saus aan de kook, zet een deksel op de pan, en laat 7 minuten koken tot siroop. Verdeel de peren over borden, lepel er wat van de siroop over en serveer eventueel met opgeklopte slagroom waaraan je wat van de siroop hebt toegevoegd.



Flandriamail Public

December 2008

Met dank voor opname!

Winterse ovenschotels met Flandria groenten

Niets zo lekker als winterse groenten combineren en ze in de oven bereiden. Door hun wat langere bereidingen smelten alle smaken en geuren samen. Zo krijg je heerlijke smaakcomposities. Je kunt ovenschotels ook op voorhand bereiden als je gasten op visite krijgt. Je hebt het gerecht dan alleen nog maar op te warmen. Zo kan je rustig een glaasje wijn drinken met je gasten.

Gratin van oesterzwammen, raapjes en gruyère

Voor 4 personen

450 g Flandria raapjes, geschild
150 g Flandria wortelen, geschraapt
150 g Flandria oesterzwammen, in reepjes gesneden
Olijfolie
20 cl room
10 cl melk
1 koffielepel mosterd
2 teentjes knoflook
Kleine bussel platte peterselie, gehakt
peper
50 g gemalen Gruyèrekaas

Verwarm de oven voor op 180°C.

Was de raapjes. Leg ze in kokend gezouten water en laat ze 5 minuten koken.

Haal ze uit het water, laat ze afkoelen tot je ze in de hand kunt houden en snijd ze dan in schijfjes. Snijd ook de geschraapte wortelen in schijfjes.

Bak de oesterzwammen aan in wat olijfolie tot ze knapperig bruin zijn.

Boter een ovenschaal in. Leg de raapschijfjes dakpansgewijs op elkaar. Leg er op dezelfde manier de wortelschijfjes op. En verdeel er de oesterzwammen over.

Meng de room, melk, mosterd, look en peterselie samen en kruid met peper. Giet over de groenten. Bestrooi met de Gruyèrekaas en bak 30 tot 40 minuten in de oven, tot de raapjes zacht zijn en de kaas goudbruin is.

Rundgehakt met groenten en ricotta

Voor 4 personen

2 eetlepels olijfolie
1 ui, fijngehakt
1 teentje knoflook, geperst
1 Flandria wortel, geschraapt en in stukken gesneden
1 stronk Flandria bleekselderij, in stukken gesneden
4 Flandria tomaten, gepeld, de zaadjes verwijderd, het vruchtvlees in stukjes gesneden
750 g rundgehakt
Zeezout en versgemalen zwarte peper
100 g verse ricottakaas
2 eieren
1 eetlepel verse oregano of 1 koffielepel gedroogde oregano
20 g gemalen parmezaan

Verwarm de oven voor op 220°.

Verhit de olijfolie in een pan en bak daarin de ui en look 1 minuut aan. Voeg de wortel en selder toe en bak 3 tot 4 minuten. Voeg het rundgehakt toe, breek de grote stukken open met een houten lepel en laat 8 tot 10 minuten bakken tot het rundvlees goed gebruind is. Voeg de tomaten toe, kruid met zout en peper en laat 15 minuten sudderen.

Lepel het mengsel over in een ovenschotel. Meng ricotta, eieren, oregano en mozzarella en giet dit mengsel over de bereiding. Zet de schotel in de oven en laat 15 tot 20 minuten bakken tot de kaas goudbruin is.

Geroosterde pasta van groenten

Voor 4 personen

2 Flandria pastinaken, geschikt en gehakt
2 Flandria wortelen, geschraapt en gehakt
600 g kleine Flandria raapjes, geschild en in twee gesneden
600 g Flandria schorseneren, geschild en in stukken gesneden
6 teentjes knoflook, gepeld en in twee gesneden
Zeezout en zwartgemalen zwarte peper
2 eetlepels olijfolie
500 g tagliatelle
3 eetlepels olijfolie
5 cl citroensap
2 koffielepels geraspte citroenschil
2 eetlepels fijngehakte peterselie
25 g parmezaan

Verwarm de oven voor op 180°C. Meng de pastinaken, wortelen, raapjes, schorseneren, knoflook, zout, peper en olie in een kom en meng goed. Verdeel het mengsel over een bakplaat en laat 40 tot 45 minuten roosteren in de oven tot de groenten zacht zijn. Kook de tagliatelle volgens de instructies op de verpakking tot ze beetgaar zijn. Laat uitlekken en leg ze terug in de pot. Meng de resterende 3 lepels olijfolie, citroensap, geraspte citroenschil en peterselie in een kom. Voeg deze samen met de groenten aan de pasta toe. Roer goed en serveer met de parmezaan. Serveer in diepe borden.



Flandriamail Public

December 2008

Met dank voor opname!

Winterse quiches

Quiches zijn een volledige maaltijd in taartvorm. Deze hartige taarten worden van bladerdeeg of zanddeeg gemaakt en kunnen gevuld worden met om het even welke combinatie van groenten, vlees of vis. De basis is eieren gemengd met room of melk. Het deeg kan kant-en-klaar worden gekocht en moet altijd met een vork worden ingeprikt zodat hij tijdens het bakken luchtig wordt. De deegvorm kan zowel een taartvorm als een springvorm zijn, afhankelijk van het volume van de vulling. Alle ingrediënten, met uitzondering van de basis eieren/room of melk, moeten goed uitgelekt zijn om te vermijden dat de quiche te vochtig wordt. Voor deze vier quiches gebruiken we Flandria wintergroenten zoals spruitjes, witloof, wortelen, oesterzwammen. Elke quiche is goed voor zo'n 6 porties.

Quiche met oesterzwammen

Kant-en-klaar quichedeeg

1 eetlepel olijfolie

500 g Flandria oesterzwammen

500 g Flandria champignons

Zeezout en versgemalen zwarte peper

1 eetlepel boter

2 kleine sjalotjes, fijngehakt

1 eetlepel verse tijm, fijngehakt

70 g geraspte Emmentaler

20 cl melk

20 cl room

6 eieren, licht opgeklopt

Vers gemalen nootmuskaat

Verwarm de oven voor op 180°C.

Snijd de steeltjes van de oesterzwammen fijn en laat de hoedjes heel. Snijd de champignons in fijne reepjes. Verwarm de olie in een grote pan. Voeg de paddestoelen toe, kruid met peper en zout en bak ze al roerend gedurende 5 minuten. Zet het vuur de helft lager. Voeg de boter, sjalotjes en tijm aan toe en bak ze al roerende verder gedurende 12 minuten. Kruid met zout en peper en laat afkoelen.

Bekleed een springvorm met het quichedeeg. Verdeel de helft van de paddestoelen en 1/4 van de emmentaler over het deeg. Meng de helft van de melk, room en eieren in de kom van de mixer en kruid met zout, peper en een mespuntje nootmuskaat. Laat 1 minuut op maximum vermogen mixen. Verdeel dit over de paddestoelen in de quiche. Strooi er 1/3 van de kaas over en de resterende paddestoelen.

Maak een tweede mengsel van de resterende melk, room en eieren, plus zout, peper en nootmuskaat en mix 1 minuut op maximum vermogen. Strooi 1/3 van de kaas over de oppervlakte.

Bak de quiche 90 minuten in de warme oven. Verwijder de springvorm voorzichtig van de quiche. Snijd de quiche in spietjes en laat hem niet afkoelen.

Quiche met wortelen en broccoli

Kant-en-klaar quichedeeg

4 grote Flandria wortelen, geschraapt en in schijfjes gesneden

4 Flandria broccolistronken, enkel de roosjes

1 ui, fijngehakt

1 eetlepel olijfolie

3 eieren

40 cl zure room

Zout

Mespuntje cayennepeper

20 g parmezaan

Verwarm de oven voor op 180°C.

Kook de wortelen beetgaar. Doe hetzelfde met de broccoli. Stoof de snippers ui glazig in wat olie. Klop de eieren en mix ze met de zure room, zout, cayennepeper en de uien. Bekleed een taartvorm met het deeg. Bedek de bodem met de wortelschijfjes en broccoliroosjes. Giet er het eimengsel over uit. Bestrooi met de parmezaan en bak 30 minuten in de oven. Serveer meteen.

Quiche met spruitjes en spek

Kant-en-klaar quichedeeg

250g Flandria spruitjes, fijngehakt

1 eetlepel olijfolie

1 ui, fijngehakt

50 g gerookt spek, in blokjes

1 teentje knoflook, fijngehakt

3 eieren

3 dl room

50 g gemalen kaas

2 eetlepels fijngehakte peterselie

Zout

Versgemalen zwarte peper

Versgemalen nootmuskaat

Verwarm de oven voor op 180°C.

Breng water met zout aan de kook. Kook de spruitjes 7 tot 8 minuten. Laat ze uitlekken in een zeef. Verhit olijfolie in een pan. Bak daarin de ui glazig aan. Voeg er het spek aan toe en bak het 2 tot 3 minuten onder voortdurend roeren. Doe er de knoflook en de spruitjes bij. Bak ze 3 tot 4 minuten onder voortdurend roeren.

Bekleed een taartvorm met het deeg. Stort het groentemengsel in een zeef en laat goed uitlekken. Klop de eieren en mix ze met de room. Kruid met zout, peper en nootmuskaat. Giet dat mengsel over de groenten. Bak ongeveer 50 minuten. Serveer goed warm.

Witloofquiche met aardnoten en ham

Kant-en-klaar quichedeeg

2 eetlepels olie

1 ui, gehakt

2 knoflookteentjes, fijngehakt

1 stronk Flandria witloof

25 g geroosterde aardnoten, grof gehakt

3 sneetjes Ibericoham of andere gedroogde ham, fijngesnipperd

20 cl melk

2 eieren

2 eetlepels fijngehakte peterselie

Zout en versgemalen zwarte peper

Verwarm de oven voor op 180°C.

Verhit de olie en stoof de ui en het lookteentje aan. Laat uitlekken in een vergiet.

Verwijder het voetje van de witloof en maak de blaadjes los. Hak de bladeren in stukken.

Bekleed een taartvorm met het deeg. Meng het witloof met de gestoofde ui en de look, de gehakte aardnoten en de ham. Verdeel dat over het deeg. Klop de eieren op, mix met de melk, peterselie en kruid met zout en peper. Giet dat over de groenten.

Bak 35 tot 40 minuten in de warme oven en serveer meteen.

Het Flandria-team wenst u en uw familie een gezellige Kerst en een gelukkig Nieuwjaar!