



## Champignonroomsaus



### Ingrediënten

#### Recept voor: 4 porties

- 250 gr champignons
- 1 uitje
- 200 ml groentebouillon
- 2 eetlepels crème fraîche
- 30 gr boter
- 2 eetlepels bloem
- peterselie

### Bereiding

- Snipper het uitje en bak deze in een pan met ca. 10 gram boter.
- Snijd de champignons in plakjes. Voeg de champignons toe aan de pan en bak een paar minuutjes.
- Voeg dan de rest van de boter toe en laat smelten.



- Voeg de bloem toe en roer er doorheen.
- Giet de groentebouillon erbij en roer goed door tot er geen klontjes meer inzitten. Laat de saus iets indikken.
- Roer dan de crème fraîche er door. Maak de champignonroomsaus af met wat peterselie.

*Leuke Recepten*



# Coq au vin



## Ingrediënten

Recept voor: 4 personen

- 5 kip drumsticks á 550-600 gram
- 250 gr champignons
- 1 winterpeen
- 2 uien
- 100 gr ontbijtspek
- 5 eetlepels bloem
- peper en zout
- 0.5 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel tijm
- 250 ml rode wijn
- 400 gr tomatenblokjes
- 1 bouillonblokje
- 350 ml water
- boter om in te bakken.
- Peterselie voor de garnering

## Benodigdheden:

- Een grote braadpan

## Bereiding

- Meng het bloem met paprikapoeder en een flinke snuf peper en zout. Wentel de kip goed in de bloem en zorg dat zoveel mogelijk bloem aan de kip blijft plakken. Snijd in de tussentijd de champignons en ui in plakjes. Schil de winterpeen en snijd deze ook in plakjes. Snijd het ontbijtspek in reepjes. Verhit een beetje boter in de pan en bak de drumsticks kort, maar goudbruin aan de buitenkant in ongeveer 5 minuten. Haal vervolgens de drumsticks uit de pan. Indien er nog wat bloem in de pan zit, laat dit gewoon zitten.



*leuke Recepten*

- Bak vervolgens in dezelfde pan met de overgebleven boter het ontbijtspek, winterpeen, champignons en ui ongeveer 3 minuten. Voeg vervolgens wijn, een bouillonblokje, tomatenblokjes, tijm en stap voor stap het water toe. Kook 5-10 minuten op hoog vuur en voeg de kipdrumsticks toe en laat vervolgens ongeveer 45 minuten stoven. De wijnsaus zal in deze tijd goed indikken.



- Tip: Dikt de saus niet voldoende in? Gebruik dan een beetje van de overgebleven bloem of wat maïzena om de saus in te dikken. Los dit eerst in een kommetje met water op voordat het aan de coq au vin toegevoegd wordt.



# Hartige strudel met kalkoen



## Ingrediënten

Recept voor: 4 stuks

- 12 vellen filodeeg (1 pak = 10 vellen)
- 500 gr paddenstoelen
- 300 gr kalkoen
- 3 tenen knoflook
- handje geraspte kaas
- 1 ui
- Klont boter
- 1 theelepel peterselie
- 2 eetlepels amandelschaafsel
- peper en zout

## Bereiding

Verwarm de oven op 200 graden. Laat het filodeeg ontdooien in de verpakking of onder een iets vochtige theedoek. Snipper de ui en de knoflook. Fruit deze aan in een (wok)pan. Voeg de kalkoen in blokjes toe en bak rondom aan. Snijd de paddenstoelen in stukjes en voeg toe aan de pan en bak mee tot ze wat geslonken zijn. Breng het mengsel op smaak met peper, zout en peterselie.



Smelt de boter. Neem een vel filodeeg (dek de rest weer af) en smeer deze in met een laagje boter. Leg hier nog een vel op en herhaal nogmaals. Laat het kalkoenvmengsel uitlekken. Schep een kwart van het kalkoenvmengsel er op en verdeel in een lijn over de korte kant. Bestrooi met een beetje kaas. Vouw de randen aan beide zijanten iets over de vulling. Rol het filodeeg met de vulling voorzichtig op. Leg met de naad naar beneden op een bakplaat met bakpapier. Kwast ook de bovenzijde in met boter. Bestrooi met wat amandel. Bak de strudel ca. 20 minuten in de oven tot hij knapperig en goudbruin is.

- Tips:
- Vervang de kalkoen door blokjes voorgekookte pompoen voor een vegetarische variant.
- Je kunt ook 1 pak filodeeg gebruiken en bij 2 strudels 2 vellen filodeeg gebruiken i.p.v. 3.
- Filodeeg is vrij breekbaar, zorg dat het niet uitdroogt door hem af te dekken met een iets vochtige theedoek of in te kwasten met boter. Er is ook vers filodeeg verkrijgbaar (b.v. bij de Turkse supermarkt), dit is nog makkelijker bewerkbaar.





## Mini kerstboom pizza's



### Ingrediënten

Recept voor: 8 stuks

- 8 plakjes hartige taartdeeg (of basisrecept voor pizzadeeg)
- 75 gr pesto
- 70 gr geitenkaas
- 100 gr cherrytomaatjes
- 1 groene paprika
- handje geraspte kaas
- peterselie

### Benodigdheden:

- Bakpapier

### Bereiding

Verwarm de oven op 210 graden. Snijd de groene paprika in repen en de tomaat in kleine stukjes. Neem een plakje hartig taartdeeg en snijd in dit plakje de vorm van een kerstboom. Gebruik een stuk bakpapier om vervolgens een mal te maken aan de hand van de eerste kerstboom. Beleg de kerstboom met een beetje pesto en geraspte kaas. Leg hierop een beetje groene paprika in de vorm van slingers, tomaatjes en verdeel een beetje geitenkaas er over. Herhaal met alle plakjes en leg de pizza's op een bakpapier en bak af in ongeveer 13-15 minuten.



Tip: van het weggesneden hartig taartdeeg kun je 2 mini pizza's vormen. Gebruik hiervoor de overige ingrediënten.

