

Kookworkshop 2020: Recepten

Paprikasoep met kruidenkaas en kippenballetjes

Mini-tortillapizza's

Pastaschotel chili con carne

Mouilleux van chocolade met ganacheparel

Pastaschotel chili con carne

Voor 4 personen

Ingrediënten

- 250 gr penne
- 1 grote uit, fijngesnipperd
- 1 teentje look, geperst
- 0,5 koffielepel kaneel
- 1 kl komijn
- 1 kl chilipoeder
- 1 kl paprikapoeder
- 400 gr gemengd gehakt
- 1 rode paprika in blokjes
- 160 gr rode kidneybonen
- 400 gr tomatenblokjes uit blik
- 70 gr tomatenpuree
- 150 gr geraspte mozzarella
- 75 gr geraspte emmentaler
- olijfolie

Bereiding

verwarm de oven voor op 200 graden. Kook de penne al dente in gezouten water en giet af.

Stoof de ui in een scheutje olijfolie. Voeg dan look, kaneel, komijn, chilipoeder en paprikapoeder toe en stoof gedurende enkele minuutjes aan zodat alle aroma's vrij komen. Voeg het gehakt toe aan de pan en bak rul. Doe daarna paprikablokjes en de kidneybonen erbij en laat enkele minuten bakken. Roer als laatste de tomatenblokjes en de tomatenpuree eronder en laat het geheel

10 minuten pruttelen op een zacht vuurtje. Meng vervolgens de pasta onder de saus.

Neem een grote ovenschaal en schep er een laagje pasta in. Verdeel er de helft van de mozzarella over en schep er nog een laag pasta bovenop. Werk af met de rest van de mozzarella en de geraspte emmentaler.

Plaats de pastaschotel in de oven en bak gedurende 20 minuten. Zet de oven vervolgens op grillstand en laat nog een vier minuutjes verder gratineren.

Mini tortillapizza's met spinazie, ham, ei en feta

4 personen

Ingrediënten

- 125 gr feta verkruid
- 8 sneden gedroogde ham
- 200 gr jonge spinazieblaadjes
- 4 kleine eieren
- 4 kleine tortilla's
- 2 el olijfolie
- Versgemalen zwarte peper, zout

Bereiding

Kook de spinazie voor 1 à 2 minuten. Doe de spinazie vervolgens in een vergiet en druk goed aan om zoveel mogelijk vocht te verwijderen. Leg de spinazie open op keukenpapier om verder laten uit te lekken.

Verhit op een matig vuur de olie in een grote braadpan met antiaanbaklaag, breek er de eieren in en bak ze tot stevige spiegeleieren. Kruid ze met peper en zout.

Warm de tortilla's op in een pan zonder vetstof en draai ze af en toe om.

Leg de tortilla's op borden en vul ze met spinazie, gedroogde ham, een spiegelei en een beetje feta. Serveer meteen.

Paprikasoep met kruidenkaas en kippenballetjes.

4 personen

Ingrediënten

- 5 rode paprika's
- 2 uien
- 100 gr kruidenkaas
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel currypoeder
- 250 gr kippengehakt
- Ei
- Paneermeel
- 2 bouillonblokjes
- Tijm, peterselie, laurier

Bereiding

Groenten wassen en snijden

Ui aanstoven in wat boter

Paprika mee laten stoven, gedurende 15 min

2 liter water toevoegen samen met 2 bouillonblokjes

Kippengehakt mengen met wat ei en paneermeel, vervolgens balletjes rollen.

Laat de balletjes apart van de soep in kokend water gaar worden.

Kruidenkaas en balletjes naar smaak toevoegen net voor het opdienen.

Moelleux

Ingrediënten:

Voor de ganache:

20 g olijfolie
190 g room
60 g glucose
65 g suiker
220 g pure chocolade, fijngehakt
45 g zachte boter

Voor de moelleux:

6 ganacheparels
4 eieren
4 eidooiers
100 g patisseriebloem
220 g boter
200 g pure chocolade
200 g suiker

Bereiding

Maak de chocolade ganacheparel:

Meng de olijfolie, room, glucose en suiker breng dit langzaam aan de kook. Terwijl kan je de boter en chocolade deels laten smelten in de microgolfoven. Giet het warme room-oliemengsel over de chocolade en meng alles tot een smeuije massa.

Breng de ganache over in een spuitzak. Neem een siliconen plaat voor 6 chocoladevormpjes, vul deze met het mengsel en laat opstijven in de diepvries. Bewaar de rest van de ganache voor de afwerking.

Maak de moelleux:

Klop in een keukenrobot de eieren los met de eidooiers, doe er de suiker bij en klop luchtig. Zeef de bloem en meng door het beslag. Smelt de boter met de chocolade in de microgolfoven, laat even afkoelen en meng langzaam door het beslag. Breng over in een spuitzak en laat even rusten.

Verwarm de oven voor op 200°C. Leg een anti aanbakmatje op een bakplaat en plaats hierop 6 bakringen. Steek in de bakringen een reepje bakpapier met de gladde kant naar binnen. Zorg ervoor dat het bakpapier een beetje hoger is dan de bakringen.

Spuit een bodempje beslag in de bakringen, dek af met een ganacheparel en spuit er nog een beetje beslag bovenop zodat de parel volledig bedekt is. Bak 10 min. af in de voorverwarmde oven.

