



Duo van toastjes  
Krabsla & kipcurry



Erwtensoep



Sheperd's Pie



Rijstpap

Smakelijk ...





# Aperitief

## Toastje met kipcurry

### Ingrediënten:

• 1 kipfilet	• ½ fijngehakt teentje look
• currykruiden	• mayonaise
• kurkuma	• mosterd
• fijngehakte peterselie	• toastjes

### Bereidingswijze

Kook de kip in een bouillon . Kook de kip gaar. Snijd de kip in kleine stukjes. Meng dit kippenvlees samen met de look, de mayonaise, de currykruiden, de peterselie, de mosterd en de kurkuma. Besmeer de toastjes met de kipcurry.

## Toastje met krabsla

### Ingrediënten:

• 400 gr krab (vers of uit blik)	• 1/4 teentje look
• citroensap	• 4 el mayonaise
• 1 fijngehakt, hardgekookt ei	• zeste van citroen
• 2 el fijngehakte peterselie	• toastjes

### Bereidingswijze

Snij de krab fijn met een mes en doe ze in een kom. Roer er de mayonaise, de peterselie, de fijn geplette knoflook en het ei onder. (eventueel een beetje zeste van citroen) Breng op smaak met peper, zout en citroensap



## Soep

### Erwtensoep

#### **Ingrediënten:** (10pers.)

• 600 gr. erwten	1.5l water
• 1 rookworst	1 prei
• 150 gr spekblokjes	2 blokjes groentebouillon
• 1 klontje boter	1 ui
• 2 aardappelen	

#### **Bereidingswijze**

1. Stoof de prei, de aardappelen en de ajuin aan in een beetje boter. Voeg het water toe en doe er de groentebouillon bij en laat het geheel opkoken.
2. Breng in een andere pot water aan de kook en kook de erwtjes gaar gedurende 7 à 8 minuten. Spoel ze onmiddellijk onder koud water.
3. Mix de erwtjes samen met 0,5 liter water. Mix de soep en voeg de erwtenpuree toe en kook op. Voeg de spekblokjes en de gerookte worst toe.



# Hoofdschotel

## Sheperd's Pie

### **Ingrediënten:** (personen)

• 500 gr gehakt (naar keuze)	• 2 dl rundsbouillon
• 800 gr aardappelen	• 1 eetl tomatenpuree
• 1 grote ui	• 1 eetl bloem
• 1 grote wortel	• 1/2 theel rozemarijn
• 60 ml melk	• 1/2 theel tijm
• 30 gr boter	• 1 beetje zwarte peper
• 50 gr cheddarkaas	

### **Bereidingswijze**

1. verwarm de oven voor op 200°C. Snij de ui en wortel in stukjes. Verwarm de olie in een grote braadpan en voeg de ui en wortel toe. Fruit dit circa 5 - 8 minuten onder af en toe roeren tot de ui licht bruin gekleurd is. Schil in de tussentijd de aardappels, snij ze in 4-en en kook ze. Voeg het lamsgehakt toe aan het ui, wortel mengsel en bak alles circa 10 minuten, zodat het gehakt korrelig en rul wordt. Strooi de bloem bij het mengsel. Voeg de bouillon, de rosemaryn, tijm en tomatenpuree toe. Kruiden met wat zwarte peper. Laten sudderen voor zo'n 15 minuten, tot het vocht is verdampt. Maak van de aardappels met wat boter een melk een smeuge puree. Rasp de kaas door de puree met een snufje zout. Voeg eventueel aan het vleesmengsel nog wat zout toe, (ben voorzichtig als je bouillon van een blokje hebt gemaakt waar al zout in zit). Breng het vleesmengsel over in een ovenschaal en bedek dit met de aardappelpuree. Breng met een vork wat richels aan in de puree. Bak de Shepherds Pie circa 35 - 40 minuten totdat de aardappel licht bruin is gekleurd.





# Dessert

## Rijstpap

### **Ingrediënten:** (4personen)

• 1l volle melk	• 200 gr dessertrijst
• 1 el boter	• 2 eidooiers
• 1 kaneelstok	• Snufje zout
• 1 citroen	• 100 gr witte suiker
• 1 sinaasappel	• kaneelpoeder

### **Bereidingswijze**

Citroen en sinaasappel goed schoonboenen.

Snijd van de citroen en sinaasappel reepjes dunne schil van ca. 5 cm af. In pan rijst met sinaasappel- en citroenschil, ca. 5 dl water en snufje zout aan de kook brengen. Rijst onafgedekt ca. 5 minuten laten sudderen tot rijst water heeft opgenomen.

Melk en kaneelstokje toevoegen en geheel op heel laag vuur onafgedekt ca. 20 minuten laten sudderen tot melk is opgenomen, regelmatig doorroeren.

Kaneelstokje verwijderen. Suiker, boter en eidooiers door rijst roeren. Op laag vuur blijven roeren tot eidooiers ook door rijst zijn opgenomen en rijst romig is. Nog ca. 5 minuten al roerend zachtjes laten koken. Rijstpudding over vier schaaltes verdelen en ca. 2 uur in de koelkast zetten.

#### Serveertips

Vlak voor het serveren bestrooien met kaneelpoeder.

