



# Geniet u mee van deze zomerse, Hollandse gerechten

Een luie, warme zomer, daar hopen we met z'n allen elk jaar weer op. Om lange avonden door te brengen met vrienden en wellicht iets te veel prosecco. In de zomer verandert onze volksaard een heel klein beetje en neigen we iets meer naar de mediterrane levensstijl. En ons eetpatroon verandert mee. Eten wordt meer een volwaardige gebeurtenis en we hoeven niet stipt om zes uur aan tafel. Eerst nog even in het zonnetje zitten met een borrelhap erbij. Daarna komen temperamentvolle schotels en frisse salades een voor een uit de keuken. We beginnen later en smeren borrel en diner soms uit over de hele avond. Daarom geven we u hierbij wat suggesties voor zo'n lome zomeravond!



## Haringsushi met warme olijfolie

Voor 4 personen

- 3 haringfilets
- grof zeezout
- 1 el olijfolie
- 1 el sojasaus
- 1 teen knoflook
- 1 rode peper
- 1 stukje verse gember
- dingesneden prei

Zout de filets lichtjes aan beide kanten en zet ze 3-4 uur in de koelkast. Pel de knoflook en snijd in dunne plakjes. Snijd de gember in flinterdunne reepjes. Snijd het pepertje fijn en verwijder de zaadjes. Neem de haring en dep droog met keukenpapier. Snijd in vierkante stukjes en schik in een schaakpatroon op een bord. Garneer met knoflook, gember, rode peper en prei. Verwarm de olie in een pan en meng er de sojasaus door. Sprengel dit er vlak voor het serveren overheen.

'We gaan alvast in de rij liggen voor het eerste vaatje' - Elle Eten

ISBN  
978 90 6112 828 1  
Prijs: € 19,95



## Carpaccio van rode bieten met zure room en mosterd

Voor 4 personen  
Bereiding: 30 minuten

- 2 rode bieten (vacuüm verpakt)
- zout, peper
- 1 handje veldsla
- 1 ui
- 100 g crème fraîche of zure room
- 4 el witte balsamicoazijn
- 2 el port
- 1 el mosterd
- 1 tl honing
- ½ bosje peterselie
- 1 stuk verse mierikswortel

Snijd of schaf de rode bieten in dunne plakjes en schik ze als een waaier op de borden. Bestrooi ze met peper en zout uit de molen. Was de blaadjes veldsla, dep ze droog en garneer er de carpaccio mee. Schil en snipper de ui. Roer van de crème fraîche met de ui, balsamicoazijn, port, mosterd en honing een smakelijke saus en bedruppel er de carpaccio mee. Hak ten slotte de peterselie fijn en bestrooi er de rode bieten mee. Rasp er wat verse mierikswortel boven.

TIP VAN DE AUTEUR  
Wie de saus hartiger wil maken, kan 2 hardgekookte en fijngehakte eieren door de room roeren.

ISBN  
978 90 6112 819 9  
Prijs: € 22,50  
Verschijnt: juli 2010



## Meringue gevuld met rood fruit

Dessert 4-6 personen

Bereiden: ± 30 minuten  
Wachten: ± 3,5 uur

- 125 ml eiwit (van ± 4 eieren)
- 125 g kristalsuiker
- 125 g poedersuiker
- 500 g gemengd rood fruit (frambozen, bramen, blauwe bessen, aardbeien, etc.)
- 2 dl boerenkwark
- 1 dl slagroom

Sla de eiwitten schuimig met een handmixer in een vetvrije stalen (of koperen) kom of gebruik hiervoor de keukenmachine. Voeg de kristalsuiker al kloppend toe en blijf kloppen tot een stevig glanzend wit schuim ontstaat (± 5 minuten). Zeef de poedersuiker boven het schuim en spatel het er in een paar slagen doorheen. Doe het eiwitschuim over in een spuitzak met een spuitmond van 1 cm. Spuit bakjes\* van het schuim op een stuk vetvrij papier of kunststof bakmatje (deze laatste zijn het meest geschikt voor meringue). Laat de meringues ± 3 uur drogen in een voorverwarmde oven van 80°C. Laat de bakjes afkoelen. Was het fruit en meng het in een kom. Vul de bakjes overvloedig met het fruit en serveer met kwark en slagroom.

\*Een bakje maak je als volgt. Spuit eerst een stip waaromheen je een cirkel draait. Laat deze cirkel groeien met aansluitende ringen schuim tot een doorsnede van 10 cm. Zet boven op de buitenste ring nog 2 ringen zodat het bakje een opstaande rand krijgt.

'Verrassend en creatief' - Viva

ISBN 978 90 6112927 1  
Prijs: € 15,- (vanaf 1 juni)

Van € 22,50  
voor € 15,- (v.a. 1/6)

