



## **De snelle keuken Juli 2018**

**\*\*\*\***

**bloemkoolsoep**

**\*\*\*\***

**Kloosterschotel**

**\*\*\*\***

**Romige blauwe bessenterrine**

**\*\*\*\***

## Bloemkoolsoep (8 pers.)

### Ingrediënten

- 1 grote bloemkool
- 2 groente bouillonblokjes



### Bereidingswijze

1. Maak de bloemkool schoon.
2. Snijd deze in roosjes.
3. De stronk klein snijden.
4. Zet alles in een pan met water, maar zorg dat er een gedeelte van de bloemkool boven het water uit komt.
5. Voeg de bouillonblokjes toe.
6. Laat het water koken en daarna ongeveer 10 minuten op laag vuur doorgaren.
7. Haal de pan van het fornuis en maak met de staafmixer alles egaal.
8. Met opdienen eventueel verse peterselie toevoegen.

## Kloosterschotel (6 pers.)

### Ingrediënten

- 500 gr half om half gehakt
- 1 bos bospeen
- 1 kilo kruimige aardappelen
- 250 gr piccalilly
- Scheutje melk
- Paneermeel
- 1 ei
- 1 ui
- Steek boter
- Peterselie



### Bereidingswijze

1. Aardappelen schillen en koken om er puree van te maken.
2. Fruit de ui aan.
3. Voeg het gehakt toe en bak dit rul.
4. Voeg een halve pot piccalilly toe.
5. Maak de wortels schoon en snijd ze in kleine plakjes.
6. Kook de wortels beetgaar. Laat goed uitlekken in een vergiet.
7. Maak van de aardappelen puree.
8. Neem een ovenschotel en doe daar als eerste het gehaktmengsel in, daarna de wortelen en als laatste de puree.
9. Verdeel de boter in kleine klontjes over de schotel en daar overheen de paneermeel.
10. Zet de schotel 20 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden.
11. Verdeel er voor het uitserveren nog verse peterselie overheen.

## Romige blauwe bessenterrine (4 pers.)

### Ingrediënten

- 500 gram blauwe bessen (diepvries)
- 8 el suiker
- 6 blaadjes gelatine
- 600 gr roomkaas
- 1 zakje vanillesuiker (8 g)
- 5 el citroensap
- 6 el blauwe bessensap
- 250 ml slagroom
- Vershoudfolie



### Bereidingswijze

1. Bestrooi de bevroren bessen met 3 el suiker en laat ontdooien.
2. Week de blaadjes gelatine in koud water.
3. Roer de roomkaas met 3 el suiker, vanillesuiker en 3 el citroensap glad.
4. Laat de bessen uitlekken en vang hierbij het sap op.
5. Roer het opgevangen sap met 6 el blauw bessensap door de roomkaas.
6. Klop de slagroom stijf.
7. Knijp de gelatine uit en los hem op laag vuur in een pannetje op.
8. Roer 3-4 el roomkaas door de gelatine.
9. Roer de overige roomkaas erdoorheen.
10. Spatel de slagroom en de helft van de blauwe bessen erdoorheen.
11. Spoel een cakevorm (1,25 L inhoud) om met koud water en bekleed deze met vershoudfolie.
12. Spatel de roomkaas erin en strijk glad.
13. Zet minimaal 4 uur in de koelkast.
14. Pureer de overige bessen en meng ze met 2 el suiker en 2 el citroensap tot een glad geheel.
15. Stort de terrine uit de vorm en trek het folie er af.
16. Serveer met de bessensaus.