



Het gewone leven menu

September 2019

Rode bietensoep

BBQ salade

Pruimencompote met slagroom

Rode bietensoep (4-6 personen)

Ingrediënten:

- 1 tl. Olijfolie
- 1 kleine venkelknol
- 1 zure appel
- 1 pakje voorgekookte bieten
- 1 pakje rijstroom
- ½ liter groentebouillon
- Peper en zout



Bereidingswijze:

1. Maak de venkelknol schoon en snijd deze in blokjes
2. Verhit de olijfolie in een pan en bak de venkel erin
3. Schil intussen de appel, verwijder het klokhuis en snijd in stukjes
4. Doe de stukjes appel bij de venkel in de pan en roer goed met een houten lepel
5. Snijd de rode biet in stukjes en roer ook deze er door
6. Laat het geheel nog even bakken en schenk dan de bouillon erbij
7. Laat de soep 20 minuten pruttelen op een laag vuurtje
8. Laat de soep even afkoelen en pureer deze dan met de staafmixer tot een gladde massa
9. Schenk tot slot de rijstroom erbij en breng de soep zo nodig op smaak met peper en zout



BBQ salade (6 personen)

Tip! Deze salade is het lekkerste als je hem 1 dag van te voren al maakt.

Ingrediënten:

- 1 potje selderij (uitgelekt)
- 5 hardgekookte eieren (in plakjes)
- 500 gr. gerookte kip
- 1 blikje crispy mais (uitgelekt)
- 6 ananas schijven in stukjes
- 2 appels in stukjes
- 1 grote pot yoghurt-mayonaise
- 1 grote prei (in hele dunne plakjes gesneden)

Bereidingswijze:

1. Dit is een laagjes-salade. Neem daarom een grote glazen schaal om de salade in te maken zodat je die laagjes goed kunt zien.
2. Verdeel de ingrediënten laag voor laag in de schaal met daartussen steeds een dun laagje yoghurtmayonaise. Strijk steeds glad met de bolle kant van een lepel. De prei is de laatste laag, deze moet in hele dunne ringetjes gesneden zijn en goed droog zijn. De volgorde:

- selderij
- dun laagje yoghurt mayonaise
- eieren
- dun laagje yoghurt mayonaise
- ham
- dun laagje yoghurt mayonaise
- mais
- dun laagje yoghurt mayonaise
- ananas
- dun laagje yoghurt mayonaise
- appels
- dun laagje yoghurt mayonaise
- prei



3. Dek de schaal af met huishoudfolie en zet deze tot gebruik in de koelkast.

Pruimencompote met slagroom (4 personen)

Ingrediënten:

- 600 gr. rijpe pruimen (gewassen, ontpit en gehalveerd)
- 50 gram suiker
- 2 el. suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 kaneelstokje
- 200 milliliter slagroom
- Eventueel munt (om te garneren)

Bereidingswijze:

1. Snijd de pruimenhelften in stukken en doe ze in een pan, samen met de suiker, vanillesuiker en het kaneelstokje. Breng aan de kook, roer goed door en laat op een lage stand circa 10 minuten stoven.
2. Laat afkoelen, verwijder het kaneelstokje en schep de compote in 4 glazen. Laat deze in de koelkast goed koud worden.
3. Klop voor het serveren de slagroom stijf met 2 eetlepels suiker en schep een royale toef room op de compote.
4. Garneer eventueel met een muntblaadje.

