



**11<sup>e</sup> maand menu - november 2019**

**Vijgen gevuld met geitenkaas**

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

**Kalkoenschnitzel met paprika trio  
Gegrilde bloemkool met kaassaus  
Gepofte aardappel**

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

**Karnemelkpudding met sinaasappelsiroop**



## Vijgen gevuld met geitenkaas (4 personen)

### Ingrediënten:

- 4 grote of 8 kleine vijgen
- 100 gr. geitenkaas met honing
- 4 plakken rauwe ham (parma ham)
- Honing
- 1,5 el. geraspte sinaasappelschil
- Zwarte peper



### Bereidingswijze:

1. Snijd een kruis in de vijgen zodat ze wat openvallen.
2. Rasp de sinaasappelschil.
3. Klop de geitenkaas los en meng de sinaasappelrasp en een beetje zwarte peper er doorheen.
4. Maar vier bolletjes van de geitenkaas en plaats deze in de vijgen.
5. Schenk er een beetje honing overheen.
6. Leg een plakje ham op elk bordje en plaats hier de vijg op.
7. Zet de bordjes ca. 3 minuten onder de grill in de hete oven (180 graden).

## Kalkoenschnitzel met paprika trio en champignons (4 personen)

### Ingrediënten:

- 4 kalkoenschnitzels
- Paneermeel
- 1 ei
- Zout en peper
- 3,5 gekleurde paprika's
- 250 gr. Champignons
- 1 ui

### Bereidingswijze:

1. Klop het ei los.
2. Roer wat zout en peper door het paneermeel.
3. Haal de schnitzel door het ei en daarna door het paneermeel.
4. Doe een beetje olie in de pan.
5. Bak de schnitzels krokant aan beide zijden in ca. 4 minuten per kant.
6. Snijd de paprika's in stukjes en de champignons in plakjes
7. Snipper de ui.
8. Wok de groenten in wat olie en serveer ze bij de schnitzel.



## Gegrilde bloemkool (4 personen)

### Ingrediënten:

- 0,5 bloemkool
- 125 gr. Griekse yoghurt
- 100 gr. Geraspte kaas
- 1 vel bakpapier
- 1 pan met water en ruim zout



### Bereidingswijze:

1. Zet de pan met water en ruim zout op.
2. Zet de bloemkool met de stronk naar boven in een pan met kokend water en laat 7 tot 10 minuten koken.
3. Haal de bloemkool uit de pan en laat deze wat afkoelen.
4. Meng de yoghurt met de kaas en een beetje peper.
5. Leg de bloemkool op de ovenschaal met het bakpapier eronder en verdeel het yoghurtmengsel er overheen.
6. Zet het geheel ongeveer 15-20 minuten in de voorverwarmde oven van 180 graden.
7. Snijd de gegrilde bloemkool in plakken van ca 2 cm.

## Gepofte aardappel met kruidenroom

### Ingrediënten:

- 4 gr. grote pofaardappelen
- 1 sjalotje
- 15 gr. verse peterselie
- 75 gr. verse roomkaas met kruiden
- 75 gr. Crème fraîche



### Bereidingswijze:

1. Snipper de peterselie en de sjalotjes fijn.
2. Meng de kaas met de crème fraîche en de kruiden.
3. Verwarm de oven op 200 graden
4. Boen de aardappel schoon, wikkel deze in aluminiumfolie en plaats ze 60 minuten in de oven tot ze gaar zijn. Controleer de gaarheid door met een vork door de folie te prikken.
5. Haal de gepofte aardappel uit de oven.
6. Maak de folie iets open en snijd een kruis in de aardappelschil.
7. Schep hier de room in met een lepeltje en serveer de rest apart erbij.

## Karnemelkpudding (6 personen)

### Ingrediënten:

- 700 ml. Karnemelk
- 150 ml. Slagroom
- 150 gr. Fijne kristalsuiker
- 150 ml. Water
- 10 blaadjes witte gelatine
- 6 laurierblaadjes
- Rasp en sap van 1 limoen
- 0,5 tl. Nootmuskaat

### Sinaasappelsiroop:

- 200 gr. Fijne kristalsuiker
- 250 ml sinaasappelsap
- sap van 0,5-1 citroen
- sinaasappelpartjes om te garneren



### Bereidingswijze:

1. Breng de suiker met 150 gr. water en de laurierblaadjes aan de kook laat dit ongeveer 10 minuten zachtjes trekken.
2. Week de gelatineblaadjes in ruim koud water.
3. Neem de pan van het vuur en haal de laurierblaadjes er uit
4. Knijp de gelatine goed uit en roer ze door de siroop tot ze zijn opgelost.
5. Meng in een kom de karnemelk, slagroom en rasp en sap van de limoen en 0,5 tl. Nootmuskaat.
6. Giet dit mengsel door de iets afgekoelde siroop en schenk in de puddingvorm.
7. Dek dit af met huishoudfolie en laat het in **minimaal 6 uur** opstijven in de koelkast

### Sinaasappelsiroop:

1. Verwarm in een pan suiker, sinaasappelsap en citroensap tot het kookt en laat het dan zonder deksel nog ca. 15 minuten zachtjes inkoken.
2. Stort de pudding op een bord.
3. Schenk wat sinaasappelsiroop over en naast de pudding en rasp er wat nootmuskaat over.
4. Serveer met de sinaasappelpartjes.