

Ierland 26 april 2018

Garlic mushroom (champignons met knoflook)

Cottage Pie (ovenshotel van gehakt en aardappelpuree)

Bread and butter pudding (brood en boter pudding)

Irish coffee (Ierse koffie)



Garlic mushroom (champignons met knoflook) (3 pers.)

Ingrediënten

- 100 gr. Broodkruimels
- 50-75 gr. Tarwe bloem
- 2 eieren
- 15 champignons
- 6 lepels mayonaise
- 2 knoflook teentjes
- Peterselie
- Zout en peper
- 2 tl. Water
- Zonnebloem olie voor in de frituurpan



Bereidingswijze

1. Frituur opwarmen op 180 graden
2. Klop de eieren los in een kom
3. Doe de bloem en de broodkruimels ook elk in een kom (je hebt nu dus 3 kommen)
4. Wentel de champignons eerst door de bloem, dan door het ei en dan door de broodkruimels
5. Frituur de champignons ongeveer 3 minuten aan iedere zijde in de verhitte olie
6. Laat de champignons uitlekken op keukenpapier
7. Meng de mayonaise met de geperste knoflook en de gehakte peterselie en het water door elkaar.
8. Eventueel met zout en peper op smaak maken
9. Eventueel kun je het opdienen met een beetje sla er bij



Cottage Pie (ovenschotel van gehakt en aardappelpuree) (4 pers.)

Ingrediënten

- 1 el. olijfolie
- 1 grote ui
- 2 teentjes knoflook
- 2 wortelen
- 1 bleekselderij
- 500 gr rundergehakt
- 1 blik stukjes tomaten
- 2 el. tomaten puree
- 300 ml. runderbouillon
- 1 el. gehakte tijm
- 1 el. worcestersaus
- zout en peper
- 1 el. bloem
- 1 kilo kruimige aardappelen
- 75 gram boter
- 4 el. warme melk
- 2 tl. mosterd
- 1 zakje geraspte cheddar kaas
- 3 tomaten



Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 190 graden
2. Snij de uien in kleine stukjes
3. Pers de knoflook
4. Schil de wortelen en snij deze in halve schijfjes
5. Snij de bleekselderij in blokjes
6. Schil de aardappelen en snij deze in kleine stukjes
7. Kook de aardappelen gaar in water met een beetje zout
8. Verhit de olijfolie in een pan
9. Voeg de uien, knoflook en wortelen toe bij de olie
10. Voeg het gehakt toe en bak dit rul
11. Voeg de bloem toe en bak deze 2 minuten mee
12. Voeg de tomaten puree, bouillon, tijm en de worcestersaus toe
13. Laat dit geheel 10 minuten koken op een laag vuurtje
14. Giet de aardappelen goed af en pureer deze met een stamper
15. Voeg de boter en de melk en de mosterd toe en meng dit goed door elkaar met de stamper
16. Doe het gehaktmengsel in een ovenschaal
17. Verdeel de aardappelpuree over het mengsel heen
18. Verdeel de tomaten schijven over de schotel
19. Als laatste de geraspte kaas er overheen verdelen
20. Plaats dit 20 minuten in de oven



Bread and butter pudding (brood en boter pudding) (8 pers.)

Ingrediënten

- 170 gr. stokbrood
- 450 ml. melk
- 2 eieren
- 225 gr. witte basterd suiker
- 1 tl. vanille aroma
- halve tl. kaneel
- 85 gr. rozijnen
- 55 gr. roomboter
- halve tl. nootmuskaat



Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden
2. Smelt de boter 30 seconden in de magnetron en laat dit afkoelen
3. Neem een ovenschaal van 20 cm doorsnede en vet deze in met de boter
4. Snijd het stokbrood in blokjes
5. Doe dit in een kom met melk en laat het wellen
6. Klop de eieren met de suiker romig
7. Doe de vanille, kaneel, nootmuskaat, afgekoelde vloeibare boter en de rozijnen bij de eieren
8. Doe het brood en de melk mengsel in de kom met de eieren
9. Meng dit geheel goed door elkaar
10. Laat het voor 10 minuten op het aanrecht staan
11. Stop dit dan een de ovenschaal
12. Bak dit in de oven voor 45 – 50 minuten
13. Eventueel kun je een bolletje vanille ijs op het bord er bij garneren bij het opdienen



Irish coffee (Ierse koffie) (1 pers.)

Ingrediënten

- 15 ml. whisky
- 1 el. bruine basterd suiker
- 1 kopje koffie
- 3 el lobbig geklopte slagroom



Bereidingswijze

1. Zet een kopje koffie
2. Verwarm het Irish coffee glas voor met heet water
3. Schenk de whisky, suiker en de koffie in het glas
4. Roer dit door met een lepel
5. Hou een lepel op de kop boven het glas en giet met een andere lepel de lobbig geklopte slagroom er rustig overheen (op deze manier zakt de slagroom niet naar beneden)