



Pinkster menu juni 2022

Romige komkommersoep

Gehakt prei schotel

Koffie met bonbon

Romige komkommersoep (4-pers.)

Ingrediënten:

- 2 lente-uitjes
- Peper en zout
- 2 komkommers
- 1 liter kippenbouillon
- 30 gr. boter
- 1/8 liter crème fraîche
- 1 theelepel gedroogde basilicum
- komkommerkruid



Bereidingswijze:

1. Maak de lente-uitjes schoon en snipper ze.
2. Schil de komkommers, halveer ze in de lengte en verwijder het zaad
3. Snij de komkommer in stukjes
4. Smelt de boter en smoor hierin zachtjes de lente-uitjes en komkommer met de basilicum tot ze glazig zijn (ongeveer 10 minuten)
5. Voeg peper en zout en een beetje bouillon toe en pureer in de keukenmachine
6. Voeg de puree aan de rest van de bouillon toe en breng de soep aan de kook
7. Roer de crème fraîche erdoor en garneer met komkommerkruid

Gehakt prei schotel (4 pers.)

Ingrediënten:

- 500 gr gehakt (rund of half-om-half)
- 3 spieren prei
- 1 bakje aardappel gratin van 450 gr.
- 1 ei
- 0,5 zakje geraspte kaas



Bereidingswijze:

1. Maak de prei schoon en snij in stukjes
2. Kook de prei met wat zout (+/- 4 minuten)
3. Laat de prei uitlekken in een zeef
4. Bak het gehakt rul in een beetje boter
5. Doe er op het laatst een ei bij en roer dit er door
6. Doe het gehakt in een ovenschaal
7. Leg hier de uitgelekte prei overheen
8. Leg dan de aardappel gratin hierover heen
9. Als laatste bovenop de geraspte kaas erover heen strooien
10. Verwarm de oven op 200 C en bak de ovenschotel 20 min in de oven af.

Koffie met bonbon

