

'Lekker eten'

Augustus 2019

Waldorfsalade

Britse cottage pie

'Steak' van gegrilde watermeloen met bosvruchten



Waldorfsalade (4 personen)

Ingrediënten:

- 300 gr. Knolselderij
- 1 sjalot
- 3 volle eetlepels mayonaise
- Sap van een halve citroen
- 2 el. Rozijnen
- 75 gr. Walnoten
- 1 frisse handappel bijv. Elstar
- ½ bosje bieslook



Bereidingswijze:

1. Schil de knolselderij en snij of schaaf deze in ragfijne luciferreepjes
2. Snipper de sjalot fijn
3. Meng de knolselderij met de sjalot de mayonaise en citroensap naar smaak
4. Hak de walnoten grof
5. Was de rozijnen
6. Was de appel en snij deze in dunne schijfjes
7. Hak de bieslook fijn
8. Meng de rozijnen met de walnoten en de appel met de bieslook door de salade
9. Breng op smaak met peper en zout



Britse cottage pie (4 personen)

Ingrediënten:

- 1 bloemkool (klein)
- 1kg kruimige aardappelen
- 400 gr. rundergehakt
- 4 uien
- 250 gr. Champignons
- 2 el. Franse mosterd
- 150 gr. Geraspte kaas
- 300 gr. Diepvries snijbonen of sperziebonen



Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 220 graden.
2. Schil en kook de aardappelen in 20 minuten gaar
3. Bak intussen het gehakt rul in een koekenpan
4. Verdeel de bloemkool in kleine roosjes
5. Maak de ui en snij in halve ringen
6. Halveer de boontjes (of snij de snijbonen in stukjes)
7. Snij de champignons doormidden
8. Bak de ui, champignons en boontjes 5 minuten
9. Meng de mosterd erdoor en breng eventueel op smaak met zout en peper
10. Vet een ovenschaal in
11. Verdeel de bloemkool over de bodem
12. Verdeel daar overheen het groente-gehaktmengsel
13. Giet de aardappelen af boven een kom en voeg 150ml kookvocht per 4 personen toe
14. Stamp de aardappelen tot een puree
15. Meng de kaas erdoor
16. Verdeel de puree over de ovenschaal
17. Laat het geheel in circa 20 minuten goudbruin bakken

Tip: verdeel, voordat het de oven in gaat, klontjes boter over de puree of strooi er paneermeel over voor een knapperig korstje.



'Steak' van gegrilde watermeloen met bosvruchten (4 personen)

Ingrediënten:

- 1 kleine watermeloen
- 1 kleine honingmeloen
- 2 el. Olijfolie
- 2 el. Honing
- 2 el. Limoen- of citroensap
- ½ tl. Cayennepeper of chilipoeder
- 100 gr. Blauwe bessen
- 100 gr. Bramen
- 100 gr. Frambozen



Bereidingswijze:

1. Snijd een kapje van de watermeloen zodat deze tijdens het snijden stevig staat.
2. Verdeel de meloen in plakken van 2,5-3 cm dik.
3. Verwijder de grote pitjes.
4. Meng de olijfolie met de honing, limoensap en cayennepeper tot een marinade
5. Bestrijk één kant van de meloen royaal met de marinade
6. Rooster de meloenplakken met de bestreken kant naar beneden circa 2 minuten op de barbecue of in een hete grillpan
7. Bestrijk nu de bovenkant, keer om en grill nog een paar minuten
8. Maak van de honingmeloen bolletjes met een parisienneboor (mini-ijslepel)
9. Serveer de meloensteaks met de meloenbolletjes en de vruchten

