

# RECEPTEN

## ANDREJ'S TORT stottercake

.....

Benodigdheden:

Cake:

160 ml melk

60 gr maanzaad

350 gr zelfrijzend bakmeel

½ theelepel bakpoeder

¼ theelepel zout

125 gr boter

250 gr suiker

1 theelepel vanille-extract

125 ml sinaasappelsap

1 sinaasappelschil, geraspt

3 eiwitten

50 gram suiker

180 ml water

150 gr suiker

60 ml sinaasappelsap

Siroop:

180 ml water

150 gr suiker

60 ml sinaasappelsap

1 sinaasappelschil in fijne reepjes

Breng de melk aan de kook. Maanzaad toevoegen en af laten koelen. In beslagkom de boter, suiker en vanille-extract luchtig kloppen en beetje bij beetje bloem, melk en sinaasappelsap toevoegen tot een glad beslag. Meng als laatste de sinaasappelschil erdoor.

In een ander kommetje de eiwitten opkloppen en voeg dan langzaam de suiker toe. Klop het geheel stijf en spatel het door het beslag.

Giet het beslag in een rond ingevette bakblik. Zet het geheel in een voorverwarmde oven (180°C) en bak de cake in ca. 30 minuten gaar.

Breng voor de siroop water, suiker en sinaasappelsap aan de kook en laat dit ruim 5 minuten pruttelen.

Pak de afgekoelde cake, leg er de in reepjes gesneden sinaasappelschil op en giet er langzaam driekwart van de siroop over. Geef de siroop de tijd om in de cake te 'stotteren'.

Serveer met de rest van de siroop en eventueel wat zure room.

## BIGOS

### kruidengoulash

---

Benodigdheden:

*1 kg zuurkool, uitgelekt*

*1 kg witte kool, in reepjes gesneden*

*1 kg vlees (mag van alles zijn, rund, varken, kip, spek, worst)*

*250 gr paddenstoelen*

*200 gr tomatenpuree*

*zout*

*peper*

*marjolein*

*3 blaadjes laurier*

*mespunt komijn*

*eventueel rode wijn*

Het vlees in stukken snijden. Aanbakken aan alle kanten, het vuur laag zetten, deksel op de pan en laten sudderen tot het gaar is. Dit scheelt per vleessoort, dus kijk op de verpakking of vraag het aan de slager (kip en varken zijn snel klaar, maar sommige soorten rundvlees moeten wel 1,5 uur garen). Wanneer er te weinig vocht in de pan is, voeg dan een beetje warm water of rode wijn toe.

Ondertussen de kool (witte en zuurkool) op een matig vuur een half uur koken. Voeg dan de paddenstoelen toe. Als dat gaar is kool-paddenstoelenmengsel en vlees goed door elkaar mengen, de tomatenpuree toevoegen en dit samen met de kruiden tenminste een uur laten pruttelen. Zoals bij zoveel stoofgerechten is bigos het lekkerst als ze een dag tevoren klaargemaakt wordt. Eet het met brood of met in de schil gekookte aardappelen.

Variatietip: Voeg 15 kummelzaadjes toe, of een in blokjes gesneden winterpeen, bak twee fijngesneden uien mee met het vlees en/of een Spaans pepertje.

Serveertip: met rijst, (stok)brood, gekookte (kriel)aardappelen.

## OPENINGSFEEST KULEBJAKA

### koolpastei

.....

Benodigdheden:

750 gr bladerdeeg

40 gr bloem

Voor de verschillende lagen vulling:

100 gr spek, in blokjes gesneden

3 uien, fijngehakt

500 gr witte kool, in dunne reepjes

200 ml bouillon

250 gr rundergehakt

2 uien, fijngehakt

3 tenen knoflook

laurierblad

300 gr paddenstoelen, in plakjes

evt. klein mespuntje cayennepeper

zout en peper naar smaak

100 gr gekookte rijst

5 hardgekookte, gepelde en in plakjes gesneden eieren

5 eetlepels verse, fijngehakte kruiden (zoals bieslook, dille, peterselie)

1 ei, om het deeg mee te bestrijken

Verwarm de oven voor op 200 °C/ gasoven stand 4.

Bestrijk een bakplaat met olie of boter. Verdeel het deeg in tweeën. Laat één helft in de koelkast rusten en maak van de andere helft een bal. Bestuif het aanrecht met wat bloem en rol de bal uit tot een platte deegflap.

Leg deze flap op de ingevette bakplaat.

Bak de blokjes spek langzaam uit. Voeg de uien toe. Voeg de kool toe, bak alles even door en giet dan de bouillon erbij. Zachtjes gaar laten stoven. Laat het mengsel dan goed uitlekken en afkoelen.

Het gehakt samen met de uien en knoflook aanbraden. Laurierblad toevoegen en nog 10 minuten zachtjes laten smoren. Laat het geheel afkoelen en verwijder laurier.

Bak de paddenstoelen in olie. Voeg zout, peper naar smaak toe en eventueel cayennepeper. Smoren tot het vocht verdampt is en dan laten afkoelen.

Het deeg mag niet nat worden, dus zorg er voor dat de verschillende vullingen afgekoeld en afgegoten zijn.

De deegflap beleggen met rijst, witte kool, gehakt, paddenstoelen en plakjes ei. Bestrooi alles met de verse kruiden. Hou 1 centimeter vrij van de rand.

Rol de andere deegflap nu rond uit (ongeveer 2 cm groter dan de onderste flap) en leg deze over de vulling. De randen bestrijken met losgeklopt ei en stevig op elkaar drukken.

Maak een gat in de bovenkant zodat de stoom tijdens het bakken kan ontsnappen en versier het geheel met restjes deeg. Bestrijk de pastei met losgeklopt ei en plaats hem in het midden van de voorverwarmde oven. Circa 30 - 40 minuten garen. Als de bovenkant te donker wordt, de schaal afdekken met aluminiumfolie!

Variatie: een vulling van uitgelekte spinazie met zalm, blokjes uitgebakken salami en oregano, kaas, een stuk brie, in plaats van rundergehakt, gebakken kipblokjes en rode paprika.

## MJASO KABANA A LA TANYA

### wild zwijn

.....

Benodigdheden:

<i>1 kg wild zwijn of varkensfricandeau, in stukken</i>	<i>400 ml water</i>
<i>50 gr spek, in blokjes</i>	<i>handje peterselie, grof gehakt</i>
<i>2 uien, fijngehakt</i>	<i>1 ui, fijngesnipperd</i>
<i>50 gr knolselderij, fijngehakt</i>	<i>snufje zout</i>
<i>100 gr wortelen, kleingesneden</i>	<i>10 zwarte peperkorrels</i>
<i>bekertje zure room</i>	<i>10 korianderkorrels</i>
<i>150 ml rode wijnazijn</i>	<i>6 blaadjes laurier</i>
	<i>2 tenen koflook, geperst</i>

Maak een marinade van wijnazijn, water, peterselie, ui, zout, pepers, koriander en laurier door alles samen 5 minuten te koken. Haal de pan van het vuur en voeg de knoflook en het vlees toe. Af laten koelen en 24 uur in de koelkast zetten. Wel nu en dan het vlees omkeren zodat de marinade overal goed in kan trekken. Haal het vlees na 24 uur uit de marinade en dep het droog. Bewaar de marinade.

Het spek goed uitbakken en daarna het vlees aan alle kanten bruin bakken in het vet.

Voeg dan de uien toe tot ze goudbruin kleuren en vervolgens de knolselderij en de wortelen. Temper het vuur en schenk er wat van de marinade over voor de jus. Blijf telkens een lepel toevoegen wanneer het mengsel dreigt uit te drogen.

Voeg een kwartier voor het einde peterselie toe. Het vlees is gaar wanneer het niet meer meegeeft als er met de achterkant van een vork op wordt gedrukt. Dit is na ongeveer 2 uur voor wild zwijn en na 1 uur bij varkensfricandeau.

Serveren: de jus vermengen met zure room. Geef er aardappelpuree of -kroketten bij. Variatie: vlees met een tomatensaus knapperig bruin braden in de oven (220 °C).

## OUDEJAARS DRANIKI aardappelpannenkoekjes

---

Benodigdheden:

*10 middelgrote aardappelen*

*eventueel 2 uien*

*wat melk*

*2 eieren*

*zout en zwarte peper*

*olie*

Schil de aardappelen, rasp ze tot moes en druk het vocht eruit. Doe hetzelfde eventueel ook met uien als je die wilt gebruiken. Vervang het uitgeperste vocht door een zelfde hoeveelheid melk. Meng alles met de eieren en wat zout en peper naar smaak tot een beslag.

Verhit de olie in een koekenpan en bak vijf rondjes beslag aan beide kanten lichtbruin in ongeveer 5 minuten. Baktip: heet aanbakken en daarna het vuur temperen. De perfecte draniki moeten knapperig aan de buitenkant en zacht van binnen zijn.

Serveren: warm, met boter en zure room.

Variatie: gevulde Draniki (bv. vlees, paddenstoelen, kaas). Hiervoor een dunner laagje beslag in de pan doen, in het midden ervan een kleinere cirkel van vulling leggen en daar overheen weer een rondje beslag van dezelfde grootte als de eerste laag.

De randen rondom stevig aandrukken.

**PELMINI VIVA ITALIA**  
**gevulde deegbuideltjes**

.....

Benodigdheden:

*220 gr bloem*

*2 eieren*

*900 gr rundergehakt*

*225 gr varkensgehakt*

*water*

*2 teentjes knoflook, geperst*

*wat gedroogde tomaten*

*handje oregano*

*1 theelepel zout*

*1 theelepel peper*

*zure room*

Mix de eieren door de bloem en voeg genoeg water toe om er een stevig deeg van te maken.

Kneed het deeg zeker 10 minuten goed door tot het elastisch is.

Maak er een rol van met een doorsnede van ca 5 cm.

Meng het varkens- en rundergehakt door elkaar.

Hak de gedroogde tomaten in hele kleine stukjes, doe er de knoflook bij en kruid het met oregano, zout en peper.

Snij van de deegrol schijfjes van een 3 à 4 mm dikte af en rol die tot platte cirkels met een doorsnee van ca. 5 cm

Schep een theelepel gehaktvulling op een kant van elke cirkel, vouw ze vervolgens dicht tot halve maantjes en druk de punten naar elkaar toe zodat je rondjes krijgt.

Leg deze op met bloem bestoven, vetvrij papier en zorg dat ze niet tegen elkaar aan komen te liggen. Vries ze in.

Bereiding:

Breng een pan water aan de kook, neem zoveel pelmeni uit de vriezer als je nodig hebt en doe ze er een voor een in.

Ze zijn klaar als ze boven komen drijven. Eet ze met wat zure room.



## PIROGE S GRIBI paddenstoelenquiche

.....

Benodigdheden:

<i>100 gr spekreepjes</i>	<i>60 ml melk</i>
<i>1 grote ui, fijngenhakt</i>	<i>1 ei</i>
<i>750 gr paddenstoelen (champignons, oesterzwammen, shii-take)</i>	<i>klein bekertje zure room</i>
<i>1 theelepel paprikapoeder (pikant)</i>	<i>1 pakje bladerdeeg</i>
<i>2 eetlepel fijngehakte dille</i>	<i>1 losgeklopt ei</i>
<i>1 eetlepel citroensap</i>	
<i>zout (voorzichtig: de spekjes zijn ook zout) en peper naar smaak</i>	
<i>2 eetlepel bloem</i>	

Verwarm de oven voor op 200 ° C of gasovenstand 4.

Beleg een taartvorm van ongeveer 20 cm met plakjes bladerdeeg (be-  
waar de rest in de koelkast) en snij het teveel aan de randen weg.

Bak de spekreepjes uit in een braadpan en voeg dan de ui toe tot deze  
goudbruin kleurt. De paddenstoelen toevoegen en roerbakken tot ze  
gaar zijn. Doe dan citroensap, paprikapoeder, dille erbij en (eventueel  
zout en) peper.

De bloem in een kom doen en beetje bij beetje de melk al roerend er-  
bij doen. Voeg dan het ei toe en blijf roeren tot er een glad mengsel  
ontstaat. Giet dit bij de paddenstoelen en laat de saus op een laag vuur  
indikken. Dan zure room toevoegen en af laten koelen.

Het afgekoelde mengsel in de taartvorm gieten en de randen van het  
deeg nat maken met water. Bedek het geheel met bladerdeeg, snij het te-  
veel weg en knijp de randen stevig op elkaar. Smeer de bovenkant in met  
het losgeklopte ei en prik er met een vork wat gaatjes in om de stoom te  
laten ontsnappen.

Bak de quiche in het midden van de oven in 30 minuten gaar en goud-  
bruin.

## PJOTRS BORSJT bietensoep

---

Benodigdheden:

8 rode bieten

beetje suiker

1 aardappel

2 winterwortelen

1 selderijknol

1 ui

½ Spaanse peper

4 tenen knoflook

¼ (groene) kool

olie, bij voorkeur zonnebloem

2 l runder- of groentebouillon

peper en zout

¼ l zure room

1 eetlepel gehakte dille

Rasp 2 rode bieten, bestrooi ze met wat suiker en besprenkel met azijn. Zet ze apart.

De overige 6 bieten, aardappel, wortel en selderijknol in blokjes snijden en samen met de fijngesneden Spaanse peper, ui en de klein gehakte knoflook aanbakken in olie.

Bouillon erbij gieten en ca. 20 minuten op een laag vuur laten koken tot de groenten zacht zijn. Mengsel pureren. (fijn of iets groffer, al naar gelang je smaak)

De in fijne reepjes gesneden kool toevoegen en ca. 8 minuten mee laten koken.

Op smaak maken met peper en zout.

Het geraspte bieten/suiker/azijn mengsel goed uitknijpen en het sap erbij doen.

Serveren: met zure room en een beetje dille.

Variatie: verder op smaak brengen met 2 eetlepels tomatenpuree en wat suiker, bouillon trekken van runderborst en deze in stukjes toevoegen, een gedeelte van de groente en/of aardappel vervangen door paprika of tomaten.

**SERGEJ'S BLINI**  
**pannenkoekjes (maar zonder rattengif)**

.....

Benodigdheden:

*1,1 l melk*

*35 gr verse gist (of 9 gr gedroogde)*

*1 ½ eetlepel suiker*

*1 theelepel zout*

*3 eierdooiers*

*1 ½ eetlepel boter*

*400 gr boekweitmeel (of tarwemeel)*

*2 eetlepels zonnebloemolie*

*wat olie of boter om mee te bakken*

Maak een beslag van 800 ml melk, gist, suiker, zout, eierdooiers, gesmolten boter en meel. Dek daarna de kom af met een schone theedoek en laat het beslag een uur rijzen op een warme plaats.

Voeg de 2 eetlepels olie en het restant van de melk toe en roer alles goed door elkaar.

Weer een uurtje rijzen.

Verhit wat olie of boter in een pan, doe er net genoeg beslag in dat de hele bodem van de pan bedekt is en bak de blin kort. Omdraaien en aan de andere kant ook even bakken.

Serveertips: o.a. met jam bij de thee, gesmolten boter, met kaviaar of zalm en zure room, met guacamole en gerookte kip, hardgekookte eieren met mayonaise.

## SOLENIMI POMIDORI

### ingemaakte tomaten

---

Benodigdheden:

*150 gr bladselderij, fijngehakt*

*1/4 eetlepel zwarte peperkorrels*

*2 laurierblaadje*

*mespunt tijm*

*half bolletje knoflook, gepeld en teentjes in tweeën*

*handje peterselie*

*3 gedroogde chilipepertjes*

*1 kg stevige niet te grote tomaten*

*3/4 l water*

*1/4 l rode wijnazijn*

*100 gr zout*

*100 gr suiker*

Was de tomaten en droog ze af. Prik ze rondom in. Leg ze in de inmaakpot met de kruiden.

Kook het water met het zout, suiker en azijn (proef de zuurgraad) en giet het over de tomaten. Sluit de pot hermetisch af en laat het geheel drie dagen trekken.

Koel en donker bewaren.

## YANNA'S OECHA

### vissoep

---

Benodigdheden:

*2 kg vis (bij voorkeur snoek)*

*2 grote aardappelen*

*2 uien*

*2 stengels bleekselderij*

*1 prei*

*blaadje laurier*

*wat takjes peterselie*

*zout*

*peper*

*citroen*

*glas witte wijn*

*dille*

Hak de vis in moten en doe hem in ruim water (ca. 2 liter, vergeet de kop er niet bij te doen). Breng aan de kook. Voeg de in blokjes gesneden aardappelen toe. 10 minuten koken. Hak uien, prei en bleekselderij fijn en doe het mengsel samen met de laurier en de peterselie bij de bouillon. Hou het geheel een half uurtje tegen de kook aan. Als het visvlees van de graat dreigt te vallen is hij klaar.

Haal de vis eruit en ontdoe hem van zijn graten. Zeef de bouillon en doe er een glas witte wijn bij. Doe wat zout, peper en citroensap op de stukken vis en bak ze licht aan.

Schep de hete bouillon in een bord, leg er wat stukken visfilet in en garneer met wat fijngeknipte dille.

**Voor kookfanaten PJOTRS BORSJT A LA SERGIO**  
*Door Sergio Herman, sterrenkok van restaurant Oud Sluis*

.....

Benodigdheden:

<i>4 rode bieten</i>	<i>95 gr eiwitpoeder</i>
<i>1/3 knolselder</i>	<i>100 gr bietensap</i>
<i>1 ½ ui</i>	<i>5 gr cabernet sauvignon azijn</i>
<i>1 teentje knoflook</i>	<i>1,5 gr oveneve (eiwitpoeder)</i>
<i>1 zoete ui</i>	<i>2 eetlepel boter</i>
<i>16 rode bietblaadjes</i>	
<i>2 eetlepels rode bietscheuten</i>	Facultatief:
<i>1 ½ l. kippen of runderbouillon</i>	<i>8 langoustines</i>
<i>1 dl olijfolie</i>	<i>20 gr kaviaar</i>
<i>4 eetlepels crème fraîche (zure room)</i>	

Snij een paar dunne plakjes van de rode biet af en steek deze rond uit.

Haal 1 rode biet door de sapcentrifuge.

Schil de overige 3 bieten en kook ze gaar. Snij er een paar mooie dubbelsteentjes uit en hou die apart als garnituur.

Stoof de gesnipperde ui en de geschilde blokjes knolselder aan in een beetje olie en voeg 1 teentje knoflook toe.

Giet de bouillon erop en laat 15 minuten zachtjes koken. Voeg de gekookte bieten toe en laat nog eens 15 minuten zacht garen.

Mix de soep, kruid af met peper en zout en voeg 1 à 2 eetlepels boter toe. Mix door en voeg eventueel extra bouillon toe als de soep te dik is.

Zeef de soep.

Klop in een keukenmachine 100 gram bietensap met 25 gram cabernet sauvignonazijn, oveneve op tot schuim. Spuit op een bakplaat met bakpapier en 2 uur laten drogen in de oven van 90° C. Zet het daarna weg op een warme (50°) plaats in een afsluitbare doos.

Schenk de soep in voorverwarmde borden en voeg blokjes biet toe. Combineer dit eventueel met een paar gebakken langoustines voor een rijk gevoel en werk af met de takjes, ronde rauwe rondjes biet en bietenblaadjes. Schenk er een streep olijfolie en 1 eetlepel crème fraîche door. Werk verder af met bietschuim en voor een speciale gelegenheid eventueel met wat kaviaar.