Recepten dorpsdiner maart 2017 Tinallinge

Soep

|  |  |
| --- | --- |
| * 1 scharrelkip * paar laurierblaadjes * 2  bouillonblokjes * kruiden naar keuze * 3 pakjes kippensoep van Honig * handje rijst en vermicelli * 400 g gesneden soepgroente | De kip ongeveer anderhalf uur laten trekken met alle ingrediënten  Op het laatst de soepgroente erdoor roeren |

Mannensalade

Een vrijer van een dochter van Ria maakte ooit deze salade.

Ondanks deze lekkere salade, is de vrijer toch uit het beeld verdwenen, de salade is gebleven.

|  |  |
| --- | --- |
| * 1 krop sla | In grote mannelijke stukken scheuren. |
| * Komkommer * Tomaat * (ui) * radijs * bleekselderij * walnoten * spekjes (uitgebakken) | Snij alles in stukjes en meng door de sla |
| * olijfolie, azijn, peper, zout, honing, mosterd, | Maak hiervan een dressing |
|  | Maar wat je verder maar in huis hebt kan er ook nog door… |

Lentepastei

|  |  |
| --- | --- |
| * 1 pak spinazie ( 450 gr) | Laat de spinazie ontdooien.  Verwarm de oven vast voor op 180 graden |
| * 200 gr kipfilet * 4 eieren * 150 gr verse roomkaas * 200 gr tuinerwten (ontdooid, uit diepvries) * 200 gr sperziebonen (ontdooid, uit diepvries) | Kipfilet in dunne reepjes snijden, klop de eieren los, en meng de filet, roomkaas, erwten en bonen erdoor.  Druk het vocht uit de spinazie (door een zeef) en voeg ook toe.  Peper en zout naar smaak. |
| * 1 blik croissantdeeg | Verdeel het mengsel over een ovenschaal.  Bedek met het croissantdeeg, stop de randen in  Maak twee inkepingen in het deeg  Bak in ca. 35 minuten goudbruin.  Dek af met alufolie als het deeg te donker wordt. |

Zoethartige taart

|  |  |
| --- | --- |
| * Pakje hartige taart (bodem) * 50 gr boter * 50gr water | Volg de aanwijzingen op het pak.  Gebruik als vulling: |
| * 250 gr kipfilet | in stukjes snijden, peper en zout toevoegen naar smaak en aanbraden in een beetje olie of boter.  Uit de pan halen en |
| * 100gr ontbijtspek of bacon | In stukjes snijden, krokant bakken in het restvocht  Ook dit spek even apart houden |
| * 1 ui * bakje champignons * 1 paprika * ( paar teentjes knoflook) * (rode peper) * ( plakjes verse gember) * paar stukjes gezoete gember | Snij alles in stukjes en bak het gaar  Peper e.d. naar eigen smaak |
| * 100 gr gemalen kokos * 2 bananen in stukjes * blikje ananas ,uitgelekt en in stukjes | Voeg dit alles en ook de kip en spek toe, en schep door elkaar.  Schep in de taartbodem |
| * Pakje hartige taart ( saus) * 100 ml melk * 3 eieren * wat suiker | Maak de saus volgens de aanwijzingen op het pak en giet dit over de vulling.  Strooi hierna wat suiker erover |
| * 100 gr kaas , geraspt * paar tomaatjes | Bestrooi met de kaas  Leg er dunne plakjes tomaat op  Bestrooi evt met nog wat verse gemalen peper  Bak af volgens aanwijzingen op pakje.  Je kunt het koud, lauwwarm of heet serveren. |

IJsdessert

Maak lekkere bakjes met de volgende ingrediënten:

|  |  |
| --- | --- |
| * Slagroomijs en/of walnotenijs | Laat het even lekker zacht worden |
| * Opgeklopte slagroom | Niet te zoet. |
| * Gemengde stukken aardbei en gehalveerde pitloze druiven | Of meer mooi gekleurd fruit |
| * Karamelsaus (zelf maken of kopen) | Karamelliseer 100 gr suiker, tot de tint die je wilt (licht –donkerbruin)  Voeg daarna een klont boter toe, en roer dat erdoor.  Daarna nog wat ongeklopte slagroom toevoegen. |
| * Chocolade saus (maken of kopen) | Smelt pure chocolade au bain-marie, of op een heeeel laag inductiepitje, of smelt eerst wat boter en roer er daarna de stukjes chocolade door.  Roer er daarna nog wat slagroom door.  Warm opdienen! |
| * Lekkere koekjes, geschaafde stukken chocola, chocoflikken oid. |  |

Eet smakelijk !

