

Ongewoon Lekker eten & drinken

DE 10 BESTE RECEPTEN VAN ONGEWOONLEKKER.COM



INDEX RECEPTEN



Geroosterde paprikasoep met groene kruidenolie



Bruschetta met zelfgemaakte tomatentapenade



Salade met gerookte forel



Bourbon gehaktballetjes



Shakshuka



Gestoomde broodjes met hoisin kip



Perzische tortilla met kip & granaatappel



Bloedsinaasappel granita



Bramen galette



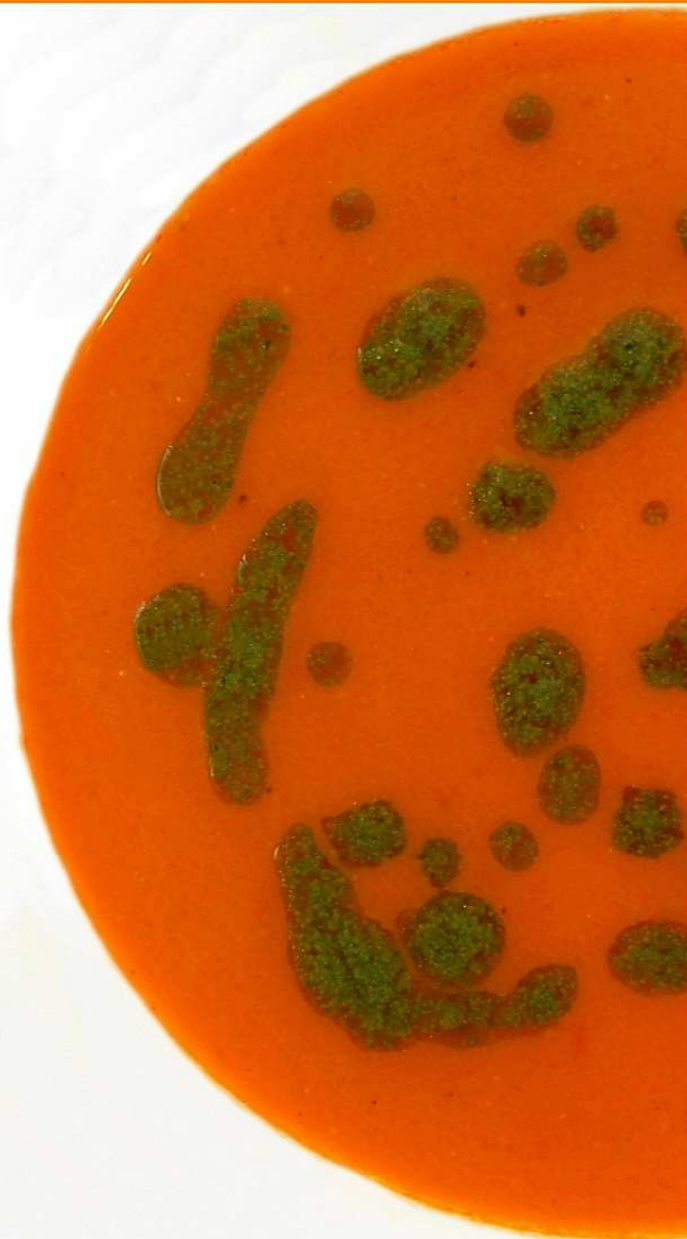
Zelfgemaakte baileys

GEROOSTERDE PAPRIKASOEP MET GROENE KRUIDENOLIE

SOEP

2 PERSONEN

30 MINUTEN



BENODIGDHEDEN:

Voor de soep:

1 rode paprika
1 rode ui, grof gesnipperd
2 teentjes knoflook, grof gehakt
1/2 blik tomatenblokjes
1/2 theelepel chilivlokken
1/2 theelepel gedroogde tijm
1 eetlepel appel ciderazijn
500 ml water
scheutje zonnebloemolie
peper en zout naar smaak

Voor de groene kruidenolie:

klein handje gemengde zachte
groene kruiden (bijvoorbeeld
peterselie/basilicum/munt)
8 eetlepels zonnebloemolie

BEREIDINGSWIJZE:

Was de paprika even goed en droog af. Steek een pit aan op laag vuur en leg de paprika boven het vuur. Het mooiste is als de paprika niet direct contact heeft met je pit. Na een minuut of 2-3 verschijnen er zwarte vlekken op de paprika: perfect! Draai de paprika (met een tang, niet met je handen!!) voorzichtig een stukje en laat weer zwartblakeren. Ga zo door tot de paprika voor \pm 75% onder de zwarte vlekken zit. Neem een dichte plastic zak of een grote diepvrieszak en stop hier de paprika in. Knoop of druk de zak goed dicht en laat zo 15 minuten op het aanrecht liggen. Na die 15 minuten haal je de paprika uit de zak. Als het goed is is door het stomen het zwarte velletje los gaan laten en kan je voorzichtig al het vel er zo afpellen. Trek de paprika open en verwijder de zaadlijsten. En klaar is je geroosterde paprika!

Verhit in een pan een scheutje zonnebloemolie en fruit de ui en knoflook zachtjes aan. Voeg de geroosterde paprika, tomatenblokjes, chilivlokken, tijm, azijn en water toe en laat met de deksel op de pan 15 minuten rustig pruttelen.

Maak in de tussentijd de groene kruidenolie: Doe de kruiden samen met de olie in een hoge maatbeker en pureer alles tot een gladde 'saus' met een staafmixer. Giet in een met kokend water omgespoeld flesje of potje en de olie is zeker 6 maanden houdbaar in de koelkast. Als het flesje lang stilstaat zakken de groene deeltjes een beetje naar de bodem, maar dan moet je gewoon even voorzichtig schudden voor gebruik.

Pureer de soep met een staafmixer en maak op smaak met peper en zout. Schep de geroosterde paprikasoep in een kom en garneer met een eetlepel van die prachtige groene kruidenolie.

BRUSCHETTA MET ZELFGEMAAKTE TOMATENTAPENADE

HAPJES/PARTY FOOD

3 PERSONEN

15 MINUTEN



BENODIGDHEDEN:

1/2 afbakciabatta, in 10 dunne plakjes
10 eetlepels zelfgemaakte tomatentapenade
200 gram cherrytomaatjes in verschillende kleuren, in kwarten gesneden
10 mooie blaadjes basilicum voor garnering

Voor de tomatentapenade:

3 zongedroogde tomaten uit een potje
2 teentjes knoflook
2 sjalotjes, fijn gesnipperd
zonnebloemolie (of olie uit het potje van de zongedroogde tomaatjes)
mespunt chilipoeder
mespunt gerookt paprikapoeder
1 theelepel gedroogde tijm
mespunt zout

BEREIDINGSWIJZE:

Voor de zelfgemaakte tapenade: Stop bijna alle ingrediënten (behalve de olie) in een keukenmachine of in een hoog bakje voor de staafmixer en mix/staaf alles goed door elkaar. Giet er dan net zoveel olie bij dat het een mooie smeuïge massa is; niet te droog en niet te nat. Proef nog even of er misschien nog iets meer zout of andere kruiden bij moeten en je hebt zelf tomatentapenade gemaakt!

Verwarm de oven voor op 200°C.

Bak de plakjes ciabatta in ongeveer 5 minuten lekker goudbruin af.

Besmeer de plakjes ciabatta met de (zelfgemaakte) tomatentapenade en leg op elk broodje en paar verschillende kleuren partjes cherrytomaat. Garneer met een mooi blaadje basilicum.

SALADE MET GEROOKTE FOREL

LUNCH
2 PERSONEN
30 MINUTEN



BENODIGDHEDEN:

100 gram gerookte forel (ik had een versie met peper), in grove stukken
250 gram gemengde sla
1/2 komkommer
2 zacht gekookte eitjes, in parten
een klein handje volkoren penne pasta
peper en zout naar smaak

Voor de dressing:

2 eetlepels Griekse yoghurt
1/2 theelepel ketchup
eetlepel melk
theelepel citroensap
mespunt paprikapoeder
mespunt knoflookpoeder
zout naar smaak

BEREIDINGSWIJZE:

Kook de pasta al dente en laat afkoelen. Snij de komkommer met een dunschiller in de lengte in linten (maak er dan kleine rolletjes van) en meng alle ingrediënten voor de dressing.

Als je deze opmaak wilt kopiëren zet je een ronde steker of een rond bakje omgekeerd op een rond bord. Verdeel de sla in een ring om het bakje heen en verdeel de pasta, linten komkommer, partjes ei en forel over de sla.

Schep wat dressing op de salade met gerookte forel en haal voorzichtig het bakje weg.

BOURBON GEHAKTBALLETJES

HAPJES/PARTY FOOD

4 PERSONEN

30 MINUTEN



BENODIGDHEDEN:

Voor de balletjes:

300 gram half-om-half gehakt
1 eidooier
2 eetlepels broodkruim
theelepel mosterd
mespunt chilipoeder
mespunt paprikapoeder
peper en zout naar smaak
scheut zonnebloemolie
klontje boter

Voor de saus:

3 eetlepels Bourbon
3 eetlepels honing
3 eetlepels ketchup
1 eetlepel appel ciderazijn
(of een andere fruitige azijn)
1/2 theelepel worcestersaus
mespunt chilipoeder
peper en zout naar smaak

BEREIDINGSWIJZE:

Kneed de ingredienten voor de balletjes goed en zorg dat je een niet te nat gehakt hebt. Mocht het toch wat te nat zijn, voeg dan nog een beetje broodkruim toe. Draai 16 kleine balletjes van het gehakt. Zet de balletjes voor het braden nog even 15 minuten terug in de koelkast, dan blijven ze hun vorm het beste behouden straks bij het bakken.

Verhit in een hapjes pan (of een andere pan met een hoge rand) wat olie en boter en bak de balletjes rondom goudbruin. Meng in de tussentijd in een andere kom de ingredienten voor de saus even goed met een garde en zodra de balletjes rondom goudbruin zijn giet je de saus bij de balletjes.

Zorg er wel voor dat er geen vuur in je pan kan slaan door de alcohol (vandaar die hoge rand). Laat de saus nu maximaal 2 minuten meesudderden met het vlees en rol ook de balletjes goed door de saus. De saus kan in die 2 minuten een beetje indikken maar is nog niet zijn bourbonsmaak kwijt.

Schep de balletjes op een mooie schaal en schep nog wat van die glanzende saus over de Bourbon gehaktballetjes.

SHAKSHUKA

LUNCH/HOOFGERECHT

4/2 PERSONEN

30 MINUTEN



BENODIGDHEDEN:

- 4 eieren
 - 1/2 rode paprika, in reepjes
 - 1/2 gele paprika, in reepjes
 - 1 portie basis tomatensaus
 - 1 eetlepel komijnzaadjes
 - 1 grote witte ui, gesnipperd
 - mespunt cayennepeper
 - mespunt zout
 - 1 Turks brood, in grove stukken
- Optioneel: 125 gram droge worst (bijvoorbeeld chorizo), in blokjes
- Garnering: fijngesneden verse peterselie

BEREIDINGSWIJZE:

Rooster de komijnzaadjes ongeveer 2 minuten in een droge pan. Hou de geroosterde zaadjes even apart. Verwarm in dezelfde pan een beetje olijfolie en bak de gesnipperde ui en de worst een paar minuten. Voeg daarna de komijn, de tomatensaus, het zout en de cayennepeper toe in de pan en roer goed door. Laat 5 minuutjes pruttelen en voeg daarna de paprikareepjes toe en laat weer even 5 minuten mee pruttelen.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Verdeel de saus over 4 kleine ovenschaaltjes en doe daarin de 4 eieren, maar probeer de dooier heel te houden. Zet de schaaltes zonder deksel ongeveer 8 minuten in de oven voor een zachte dooier of 12 minuten in de oven voor een gestolde dooier.

Serveer met fijngesneden peterselie en het brood om lekker te dippen.

GESTOOMDE BROODJES MET HOISIN KIP

HOOFDGERECHT

2 PERSONEN

30 MINUTEN +

1 UUR RIJSTIJD



BENODIGDHEDEN:

Voor de broodjes:

250 gram bapaomeel
1 theelepel gist
1 theelepel bakpoeder
mespunt zout
1 eetlepel suiker
1 eetlepel zonnebloemolie
warm water

Voor de vulling:

1 gebraden kippenpoot, afgekoeld
1 eetlepel sojasaus
1 eetlepel srirachasaus
1 grote eetlepel hoisin
2 eetlepels sesamzaad
1/2 komkommer
1 theelepel sesamolie
1 eetlepel appel ciderazijn

BEREIDINGSWIJZE:

Maak eerst het deeg; doe alle ingrediënten in de kom van de keukenmachine en voeg dan net zoveel warm water toe tot je een mooie soepele bal deeg hebt. Laat dan in een kom afgedekt met een douchemuts op een warme plek ongeveer 1 uur rijzen.

Schil de komkommer met een dunschiller of jullienschiller en doe de reepjes komkommer met de azijn in een kom en laat lekker marineren. Pluk het vlees van de kippenpoot (of bak kleine stukjes kipfilet) en meng in een steelpannetje met de sojasaus, hoisin en sesamolie.

Knip van een stuk bakpapier 12 vierkantjes. Draai 6 balletjes van het deeg en rol elk balletje uit tot een plak met een diameter van ongeveer 12 centimeter. Leg 1 vierkant velletje bakpapier op de plak deeg en vouw het deeg (alsof je een boek dicht doet) op elkaar. Leg het dubbelgevouwen plakje deeg op een ander bakpapiertje. Doe dit ook bij de rest van de bolletjes deeg.

Zet een pan met kokend water op het vuur, zet hier de stoommandjes op en doe de bolletjes deeg (inclusief alle bakpapiertjes) in de stoommandjes. Door het bakpapier aan de onderkant plakt het brood niet vast aan het bamboemandje... Doe de mandjes niet te vol, de broodjes zullen door het stomen nog een stuk groter worden. Stoom de broodjes nu ongeveer 8 minuten en zorg ervoor dat er genoeg water in het pannetje zit.

Verwarm in de tussentijd de kip in de saus. Zorg ervoor dat je in die 8 minuten het vocht een beetje inkookt zodat het een mooie glanzende saus wordt.

Haal de broodjes uit de stoompan, haal het bakpapiertje uit het broodje en vul met de komkommer en de kip en garneer met wat sesamzaadjes.

PERZISCHE TORTILLA MET KIP & GRANAATAPPEL

HOOFDGERECHT

2 PERSONEN

30 MINUTEN



BENODIGDHEDEN:

- 4 bloemtortilla's
- 2 kipfilets
- 2 theelepels ras el hanout kruiden
- 3 eetlepels olijfolie
- 1/2 rode ui, in halve ringetjes
- 100 gram rucola
- 4 eetlepels granaatappelpitjes
- 4 eetlepels granaatappelmelasse, verkrijgbaar bij de Turkse winkel. Kan je het niet vinden, gebruik dan balsamicostroop.
- 4 grote eetlepels Griekse yoghurt
- 2 theelepels soemak/sumak, verkrijgbaar bij toko/Turkse winkel (kan je het niet vinden, roer dan een theelepel citroensap door de yoghurt)
- klein handje verse peterselie, fijn gehakt
- 1 teentje knoflook, uitgeperst
- peper en zout naar smaak

BEREIDINGSWIJZE:

Snij de kipfilet een beetje open, zodat je een kipfiletje krijgt dat overal even dik is, dan gaart hij mooier. Meng de ras el hanout met 3 eetlepels olijfolie en een mespunt zout en smeer over de kipfilet. Laat zo lang mogelijk (maar max. 12 uur) afgedekt marineren in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 150 °C en verwarm de grillpan/contactgrill.

Meng de yoghurt, peterselie, soemak, knoflook en wat peper en zout goed door elkaar.

Leg de kipfilet op de grill en grill voor ongeveer 6 minuten aan de ene kant, en dan 4 minuten aan de andere kant. Wanneer je een contactgrill gebruikt, heb je tegelijk aan de boven- en onderkant hitte, en dan is 6 minuten genoeg. Laat even rusten op je snijplank voordat je gaat snijden.

Verwarm de tortillavellen 3 minuten in de warme oven, en besmeer met de soemakyoghurt.

Leg op elke tortilla een klein handje rucola, snij de kipfilet in reepjes en leg op de rucola. Maak af met de granaatappelpitjes, rode ui en granaatappelmelasse.

BLOEDSINAASAPPEL GRANITA

DESSERT

4 PERSONEN

15 MINUTEN + 3 UUR
IN DE VRIEZER



BENODIGDHEDEN:

350 ml water
125 gram kristalsuiker
250 ml bloedsinaasappelsap (ongeveer 5-6 grote bloedsinaasappels)

BEREIDINGSWIJZE:

Maak alvast wat ruimte in de vriezer voor een grote vershouddoos.

Pers de bloedsinaasappels uit en schraap met een theelepeltje alle velletjes en friemeltjes uit de schil.

Leg de halve uitgeholde bloedsinaasappels in de vriezer.

Vis de pitjes uit het sap maar je hoeft het niet echt te zeven. Doe het sap, water en suiker in een pannetje en zet op laag vuur op. Blijf verwarmen tot alle suiker opgelost is.

Laat het mengsel eerst 15-30 minuten afkoelen, giet het daarna in een grote vershouddoos (geen deksel erop) en zet het daarna in de vriezer. Probeer elk half uur met een vork de ontstane ijskristallen door de rest van de vloeistof te roeren. Na een uur of 3 heb je één grote bak met granita. Nu kan je de deksel op de doos zetten en het ongeroerd in de vriezer laten staan tot gebruik.

Voor het serveren:

Neem een bevroren sinaasappelschil en vul die met de bloedsinaasappel granita. Serveer op een glaasje (onderkant is bol, anders rolt die van je bord) en smullen maar!

BRAMEN GALETTE

DESSERT
4 PERSONEN
45 MINUTEN



BENODIGDHEDEN:

Voor het deeg:

60 gram bloem
30 gram polenta
1 eetlepel suiker
50 gram koude boter
rasp van een halve limoen
mispunt zout
2 eetlepels ijskoud water

Voor de vulling:

150 gram bramen (is ongeveer 2 handjes)
2 grote eetlepels crème fraîche
2 eetlepels suiker

BEREIDINGSWIJZE:

Meng in een keukenmachine (of met de hand) alle ingrediënten voor het deeg. Wikkel in huishoudfolie (of doe in een boterhamzakje) en leg 30 minuten in de koelkast om weer op te stijven.

Verwarm de oven voor op 190°C.

Rol het deeg uit tot een cirkel van ongeveer 23 centimeter doorsnee. Dit gaat het beste tussen twee vellen huishoudfolie.

Smeer de cirkel deeg in met de crème fraîche, maar laat een paar centimeter langs de rand vrij. Verdeel de limoenrasp over de crème fraîche. Leg de bramen nu op de crème fraîche, en vouw de rand van de cirkel een beetje naar binnen, zodat de sappen van de bramen straks niet eruit lopen.

Bestrooi met 1 eetlepel suiker en zet ongeveer 20 minuten in de oven. Wanneer je hem uit de oven haalt, bestrooi dan nog eens met een eetlepel suiker.

ZELFGEMAAKTE BAILEYS

LIKEUREN
0.7L
15 MINUTEN



BENODIGDHEDEN:

250 ml slagroom
1 blikje gecondenseerde melk
1/2 theelepel vanille extract
1 eetlepel oplospresso
1 eetlepel cacao poeder
1 eetlepel water
200-250 ml Ierse whiskey

BEREIDINGSWIJZE:

Doe de slagroom en de gecondenseerde melk met het vanille extract in een grote kom en roer alles goed los met een garde.

Meng in een apart bakje de oplospresso (ik heb twee van die kleine zakjes instantespresso van Nescafé gebruikt) met het cacao poeder en een klein beetje water tot een papje zonder klontjes.

Ik heb eerst 200 ml whiskey en de helft van het espressopapje toegevoegd aan het slagroommengsel (goed doorroeren met een garde) en toen geproefd of het lekker was. En dan naar smaak kijken of er misschien nog wat meer whiskey bij moet of ook nog wat espresso/cacao. Gewoon totdat het lekker is! Ik kwam uit op ongeveer 250 ml whiskey en bijna alle espressoprut; maar ik ben dan ook dol op whiskey en koffie... :)

Giet in een mooie (goed omgespoelde) fles en bewaar in de koelkast. Wie had gedacht dat zelf Baileys maken bijna net zo gemakkelijk was als gewoon een fles kopen!

In de koelkast wordt het best een dikke substantie, maar ik vind dat niet zo erg want ik drink mijn baileys toch met ijs, dan verdun je het toch al een beetje in je glas. Drink je baileys het liefst zonder ijs en vind je de baileys te dik kan je het altijd een beetje aanlengen door wat melk in de fles te gieten en even goed te schudden.

En uit ervaring kan ik je vertellen dat het zeker 3 weken goed blijft in de koelkast.



ONGEWOONLEKKER.COM