



Bonte maïssalade

6 tomaten
1 kleine komkommer
1 blik maïskorrels
1 kleine ui
sap van 1 citroen
8 eetlepels olie
zout, peper en
knoflookpoeder
4 eetlepels gehakte
peterselie of bieslook.

Was en droog de tomaten en snij ze in stukjes. Was de komkommer, snij hem in de lengte doormidden en snij de helften in dunne schijfjes. Laat de maïskorrels uitrusten en bewaar 1 eetlepel van het vocht. Schil en hak de ui. Meng het citroensap met olie, ui, sap van de maïs, zout, peper en knoflookpoeder. Leg de stukjes tomaat midden in een kom, schik de komkommerschijfjes eromheen en strooi langs de rand de maïskorrels. Giet de slasaus er overheen en daarover de gehakte kruiden.

Wordt geserveerd bij: gegrilde worstjes, varkenskarbonades of vlees aan het spit.

Weense saus

1 appel
2 porties roomkaas
3 eetlepels witte wijn
1 eetlepel citroensap
1 theelepeltje gemaakte
mierikswortel
1/8 slagroom
paprikapoeder
4 eetlepels gehakte verse
kruiden

Schil en rasp de appel. Maak de roomkaas met een vork fijn en roer dit door de geraspte appel, witte wijn, citroensap en mierikswortel tot een gladde massa. Klop de slagroom stijf en vermeng deze met paprikapoeder en gehakte kruiden. Roer dit mengsel door de kaascrème.

Wordt geserveerd bij Vlees, Vis, Maïs en Gevogelte

Roquefortsaus

125 g roomkaas
50 g roquefort
8 eetlepels slagroom
1 eetlepel calvados (of
cognac)
1 theelepeltje
mosterdsaus (klaar
gekochte saus)
1 flinke snuf
paprikapoeder
1 eetlepel gehakte
bieslook.

Meng de roomkaas en de roquefort met een vork door elkaar en voeg er langzamerhand de slagroom en de calvados bij. Roer tenslotte mosterdsaus, paprikapoeder en gehakte bieslook door de saus.

Wordt geserveerd bij: gegrilde groente, aardappelen, biefstuk en knoflookbrood.





Asperges basis bereiding

2 kilo
asperges

Versheid Je kunt asperges het beste op de dag dat ze gestoken zijn eten. Je kunt ze wel een dag of twee gekoeld bewaren. Wikkel ze dan in een vochtige theedoek. Wacht niet te lang met bereiden, anders worden de asperges zuur!

Schillen

Het enige probleem van de (witte) asperges, het schillen! Ze moeten zeer nauwkeurig geschild worden, want als er een buitenschilletje blijft zitten, proef je dat meteen. Voordat je aan deze klus gaat beginnen is het verstandig de asperges een half uurtje in koud water te leggen. De stengels worden steviger en zijn hierdoor makkelijker te schillen. Je hebt speciale aspergeschillers, maar met een dun- schiller gaat het ook prima. Houd de kop vast en schil voorzichtig in de richting van de onderkant. Je kunt een asperge beter tweemaal schillen dan een stukje vergeten. Snijd zo'n 2 centimeter van de onderkant af en leg de asperges in een bak met koud water. Wil je het hele jaar door asperges van de volle grond eten? Dan kun je ze invriezen. Schil ze en was ze goed. Vries ze dan meteen in. Blancheer ze dus NIET eerst. Verwerk de asperges bevroren en laat ze nooit eerst ontdooien! Groene asperges hoeven vrijwel niet geschild te worden. Leg ze even een kwartiertje in koud water en schil het onderste gedeelte of snij het af.

Basisbereiding (voor twee kilo witte asperges)

Schil de asperges. Leg ze in een pan met ruim water. Voeg zout en een klontje boter toe en breng het water aan de kook. Kook de asperges ca. acht minuten op een laag vuur. Neem de pan van het vuur en laat de asperges (met de deksel op de pan) zo'n twintig minuten doorgaren. Prik met een vork aan de onderkant of de asperges gaar zijn. Neem de asperges uit het kookvocht en laat ze uitlekken op een schone theedoek.

Aangekleed aspergeschotelletje met kervelsaus

1 kg. groente,
gemengde
4 ardennerham, in
dunne plakjes
150 gr. boter
2 bosjes kervel
3 eierdooiers
1 el. citroensap
1 el. wijn, witte
1 tl. mosterd
0.5 bekertje yoghurt,
Bulgaarse
Peper
Zout

Neem bij voorkeur gemengde lentegroente, zoals asperges, peultjes, bospeen, etc. Neem niet te dunne plakken Ardennerham, wel mooie plakken.

Kook de schoongemaakte groenten afzonderlijk in gezouten water beetgaar, spoel ze vervolgens af onder de koude kraan en laat de groenten afkoelen.

Verdeel de groenten en ham over de borden.

Smelt voor de saus de boter. Neem de kervelblaadjes van de steeltjes. Klop de eidooiers samen met het citroensap, de wijn en de mosterd au bain marie los. Klop hier geleidelijk de gesmolten boter door. Blijf kloppen tot er een mooie gebonden





Nabij de Molen



saus ontstaat. Voeg
tweederde van de
kervel toe en klop
het geheel op met de
staafmixer. Roer de
yoghurt door de saus
en





Nabij de Molen



verwarm de saus
weer au bain marie.
Breng de saus op
smaak met peper en
zout en roer de rest

van de kervel door de saus.

Geef de kervelsaus bij de borden met groenten en rauwe ham.

Aardappelsalade

2 kg aardappelen
4 uien
8 zure augurken
2 rodepaprika's
1/4 ltr. hete bouillon (uit
pot of van blokjes)
4 eetlepels wijnazijn
12 eetlepels olie
zout, peper
1 kopje gemengde
gehakte verse kruiden

Vorbereiding: Borstel de aardappelen onder stromend koud water schoon en laat ze in een gesloten pan 20 minuten in water koken.

Verder: Spoel de gare aardappelen met koud water af en laat ze enigszins afkoelen. Schil en hak de uien. Hak de augurken. Snij de paprika's doormidden, maak ze schoon, was ze en snij ze in kleine stukjes. Schil de aardappelen en snijd ze in dunne plakjes. Meng de plakjes aardappel, de gehakte uien, augurken en paprika door elkaar. Giet de hete bouillon over de salade. Roer azijn, olie, zout en peper door elkaar en giet dit, tezamen met de kruiden, over de sla, meng alles goed door elkaar en laat de salade in de koelkast in een afgedekte schaal enige tijd intrekken.

Mixed grill special

4 lamskoteletten (zo
mogelijk zonder been)
8 saucijsjes
8 plakken bacon
20 grote champignons
2 tomaten
1 bosje peterselie
3 eetlepels olie
zout,
grofgemalen zwartepeper
1 flinke snuifgedroogde
salie.

Leg de saucijsjes een paar minuten in kokend water. Was en droog de champignons. Was en droog de tomaten en snij ze doormidden. Was en droog de peterselie en verdeel ze in takjes. Schep de saucijsjes uit het hete water en maak ze goed droog. Smeer alles in met olie, behalve de peterselie, en grill in totaal 8-10 minuten op de barbecue of op het goed geoliede rooster van de elektrische grill. De gare champignons, tomaten en lamkarbonades met zout en peper bestrooien. Strooi gedroogde salie over de tomaten. Schik de mixed grill op bordjes en versier elk bord met een takje peterselie. Serveer met doperwten en gestoofde bloemkool en pommes frites.

Poon in folie

4 niet te grote ponen
4 eetlepels (olijf)olie
2 lepels citroensap
2 theelepels tijm of
oregano
1 citroen

zout, peper





Nabij de Molen



Maak de vissen schoon,
snij de kop eraf of laat dit
alles doen door uw
visboer. Maak een sausje
van olijfolie, citroensap,
oregano, zout en peper.
Druppel wat gekruide olie
op 4 vellen aluminiumfolie
waar de vissen ruim op
passen. Leg op elk vel 1
schoongemaakte poot,
verdeel de rest van het
sausje over de vissen.
Leg op elke vis 2 plakjes
citroen en vouw de
foliepakjes goed





dicht. Leg de pakjes
gedurende 25-30 minuten
op een warme plaats van

de grill of in de gloeiende as.

Ananas Annabelle

1 verse ananas
3 eetlepels boter
2 afgestreken eetlepels
suiker
4 eetlepels bananenlikeur
(of een andere likeur die u
voorradig hebt).
slagroom

Schil de ananas en snij ze in plakken van ongeveer 3 cm.
Snijd het houtige midden er met een scherp mes
cirkelvormig uit. Laat de boter smelten. Bestrijk de
schijven ananas met boter en grill ze 4 minuten op het
geoliede grill rooster. Bestrijk de schijven ananas
herhaaldelijk met boter, bestrooi ze met suiker en laat ze
nog 4 minuten grillen. Voor het opdienen met de rest van
de suiker bestrooien en er bananenlikeur op druppelen.
Advies: Ananas Annabelle smaakt uitstekend als dessert;
eventueel kan het midden ook worden opgevuld met
slagroom.

Zonder slagroom en zonder de bananenlikeur smaken de
gegrilde schijven ananas ook voortreffelijk bij wild,
gevogelte en gegrilde biefstuk

