

Aan tafel



Gehaktbrood met biersaus

4 pers. • 30 min. +
1 u. garen
• 800 g gemengd
gehakt • 2 uien • 2 el
gehakte peterselie • 1 ei
• paneermeel • 1 kl
gedroogde tijm • 1 kl
gedroogde oregano
• olie • peper en zout
Voor de saus: • 2 uien
• 1 teentje knoflook
• 1 el tomatenpuree
• 250 g tomatenpassata
• 250 ml blond bier
• 1 kl paprikapoeder
• olie • peper en zout

1. Maak eerst het
gehaktbrood. Pel en hak
de uien. Stoof ze glazig
in olie en laat wat
afkoelen.
2. Verwarm de oven
voor op 180°C.
3. Meng het gehakt met
het ei, de ui, de peter-
selie, tijm, oregano,
peper en zout. Doe er
zoveel paneermeel bij
als nodig om goed te
kunnen kneden. Vorm
er een brood van en leg
het op een bakplaat
met bakpapier. Zet

1 uur in de oven.
4. Maak de saus. Pel en
hak de uien en de knof-
look. Stoof ze glazig in
olie. Voeg er de toma-
tenpuree aan toe, bak
even mee en blus met
het bier. Doe er de
tomatenpassata en het
paprikapoeder bij. Laat
20 minuten sudderen.
Breng op smaak met
peper en zout.
Serveer de saus bij
het gehaktbrood.
**Lekker met rodekool en
gekookte aardappelen.**

Wat eten we deze week?

MAANDAG

- Aardappel-bloemkoolsoep met croutons*
- Pappardelle met paddenstoelen

DINSDAG

- Kervelvelouté
- Kalkoenrolletjes met spek en uiensaus*

WOENSDAG

- Vol-au-vent*
- Appelcake

DONDERDAG

- Salade met rode bietjes
- Pompoencrostata*

VRIDAG

- Vislasagne*
- Sabayon met rode vruchten

ZATERDAG

- Lamskoteletjes met gevulde tomaten*
- Duo chocolademousse

ZONDAG

- Peertje in ham met geitenkaas*
- Tong op z'n Oostends met pommes duchesse

Recepten met een * vind je in dit nummer, de andere op www.libelle-lekker.be



Bloemetjes om op te eten

Voor de eindejaarsfeesten stopte supermarktketen Delhaize een aantal nieuwe producten in de rekken. Wat dacht je bijvoorbeeld van gedroogde eetbare bloemen? Om elk bord van een gesofisticeerde toets te voorzien. Bloemensalade, € 2,49, te koop bij Delhaize.



Aardappel-bloemkoolsoep met croutons

4 pers. • 30 min.
• 400 g bloemige aardappelen • 400 g bloemkool
• 1 sjalot • 1 teentje knoflook • 2 el bieslookringetjes • 100 ml room
• 2 el zure room
• 1 l groentebouillon
• 2 sneden witbrood
• boter • olie • nootmuskaat • peper en zout

1. Pel en hak de sjalot en de knoflook. Schil de aardappelen, snij ze in blokjes. Spoel de bloemkool, verdeel in roosjes.
2. Stoof de sjalot, knof-

look, aardappelblokjes en bloemkool even in olie. Overgiet met de bouillon, breng aan de kook en laat 20 minuten sudderen.
3. Snij de korsten van het brood en snij het kruim in blokjes. Bak ze goudbruin in boter en olie. Laat uitlekken op keukenpapier.
4. Mix de soep en roer er de room en zure room door. Kruid met nootmuskaat, peper en zout. Werk af met croutons en bieslook.

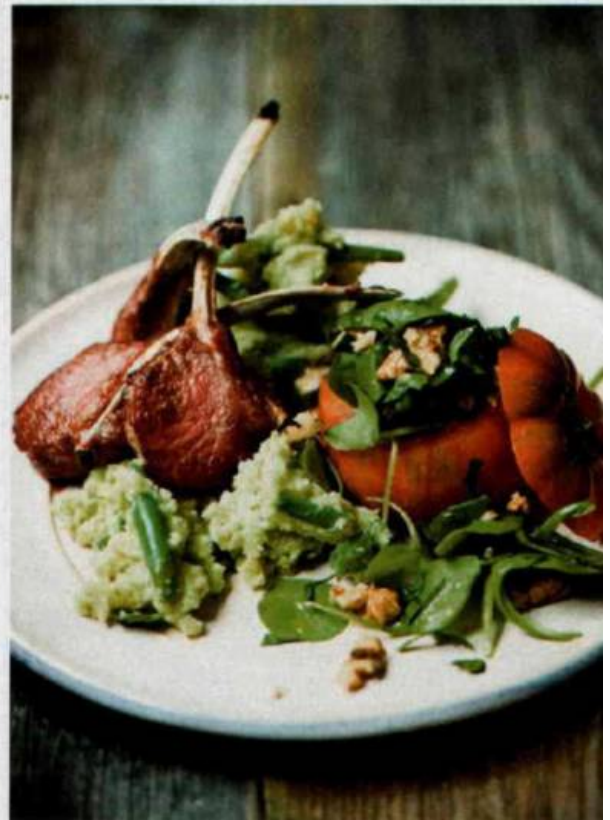
28 kg
verse aardappelen per persoon kochten we in België in 2012! De meest verkochte soort is bintje, Nicola is nummer twee en Charlotte nummer drie.

Bron: VLAM

Herfstsmak

Didden lanceert twee nieuwe konfijten die heerlijk zijn bij je wildmenu: Konfijt van 1001 nachten, met een subtiele toets van vijgen en dadels. En konfijt Sweet Chili, heerlijk bij beignets en in sauzen.

Didden konfijten, vanaf € 2, te koop in de supermarkt.



Lamskoteletjes met gevulde tomaten

4 pers. • 45 min.
• 8 lamskoteletten • 800 g bloemige aardappelen
• 4 tomaten • 400 g spinazie • 250 g prinsessenbonen
• 1 teentje knoflook • 1 sjalot • 100 ml melk • 100 ml room • 2 el grofgehakte walnoten • 4 el pesto
• olijfolie • peper en zout

1. Schil de aardappelen en kook ze gaar. Snij het kapje van de tomaten en hol ze uit.
2. Maak de boontjes schoon en snij ze in stukken. Kook ze 8 minuten in gezouten water, laat schrikken onder koud water en uitlekken.
3. Pel de knoflook en de sjalot, hak ze fijn en stoof ze glazig in olie. Doe er de spinazie bij en laat slinken. Meng met de noten, kruid met peper en zout. Vul er de tomaten mee.

4. Bak de koteletten gaar in olijfolie.
5. Pureer de aardappelen met de melk en de room. Meng met de pesto. Schep er de boontjes door en kruid met peper en zout. Serveer de puree met de koteletjes en tomaten.

Ook lekker warm

Hou je meer van warme groenten in de winter, dan kun je de tomaten nog een kwartiertje in de op 175°C voorverwarmde oven zetten.

Aan tafel

Kalkoenrolletjes met spek en uiensaus



4 pers. • 35 min.
• 4 kalkoenlapjes van 200 g
• 150 g gerookt spek • 2 uien
• 1 kl tomatenpuree • 250 ml
gevogeltebouillon • boter
• peper en zout

1. Pel de uien en hak ze heel fijn. Snij het spek in vrij kleine blokjes.
2. Sla de kalkoenlapjes plat met een vleeshamer of een houten plankje. Kruid ze met peper en zout en rol ze op. Maak vast met keukentouw en kruid ook de buitenkant met peper en zout. Bak ze rondom bruin in boter.
3. Haal de kalkoenrolletjes uit de pan en bak er de uien en het spek in aan. Doe er de tomatenpuree bij, bak even mee en blus met de bouillon.
4. Leg de kalkoenrolletjes in de saus en laat ze op laag vuur nog 15 minuten verder garen. Breng op smaak met peper en zout.
Lekker met een witloof-salade en kroketten.



Perenfinanciers met pistache

4 pers. • 30 min.
• 120 g gepelde ongezouten pistaches • 25 g bloem
• 1 el honing • 1 mespunt geraspte citroenschil • 125 g
poedersuiker + extra • 80 g boter + extra om in te
vetten • 4 eiwitten • 1 peer
En ook: • 4 taartvormpjes, 12 cm diameter

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Bestrijk de taartvormpjes met boter.
2. Hak de pistaches fijn en meng ze met de bloem, honing, geraspte citroenschil en poedersuiker. Klop de eiwitten los en schep ze erdoor.
3. Smelt de boter en laat ze lichtjes kleuren. Roer ze door het beslag. Vul er de vormpjes mee.
4. Spoel de peer, snij ze in vieren, verwijder het klokhuis en snij elk partje in 3 plakjes. Verdeel ze over het deeg. Bak de taartjes in 15 minuten goudbruin.
5. Haal ze uit de oven, laat even afkoelen en ontvorm ze voorzichtig. Laat verder afkoelen op een rooster. Werk af met poedersuiker.



**SNELLE
KOST**

Pompoencrostata

4 pers. • 30 min.

Verwarm de oven tot 200°C. Stoom 500 g pompoen in blokjes 5 minuten. Leg 1 vel kruimeldeeg op een bakplaat met bakpapier. Bestrijk het met 1 potje uienkonfijt, bestrooi met de

pompoenblokjes en verkruimel er 150 g gorgonzola over, maar blijf 3 cm van de randen weg. Sla de rand losjes over de vulling en zet 25 minuten in de oven.

Libelle tv

Nog zin in gebak? Kijk elke maandag naar De Bakmatch op Libelle tv. Het recept van de winnares van deze week, **Anja Van de Velde**, vind je op www.libelle-lekker.be

op kanaal 18 van Telenet

FYESTE DE LIBELLE



Vol-au-vent

4 pers. • 40 min. + 1 u. garen

- 1 kip • 300 g kalfsgehakt • 1 wortel • 2 stengels selder • 1 ui • 250 g witte champignons • sap van 1 citroen • 4 el gehakte peterselie • 1 takje tijm
- 3 blaadjes laurier • 250 ml room • 50 g boter + extra • 50 g bloem • peper en zout

1. Pel de ui en hak 'm grof. Schil de wortel, snij 'm in stukken. Spoel de selder, snij 'm grof. Stooft de groenten met de tijm en laurier aan in boter, leg er de kip op en vul aan met water tot de kip onderstaat. Breng aan de kook en laat 1 uur sudderen.
2. Haal de kip uit de soep en laat afkoelen. Zeef de soep. Meet 1 liter af voor de saus.
3. Verwijder het vel van de kip, snij het vlees in stukjes. Rol balletjes van het gehakt. Snij de champignons in plakjes en besprenkel ze met

citroensap. Breng de soep aan de kook. Doe er de champignons en balletjes in. Schep alles er weer uit als de balletjes bovendrijven.

4. Smelt 50 g boter en doe er 50 g bloem bij, laat al roerend pruttelen, tot de bloemsmak weg is. Blus de roux met de soep en laat indikken. Doe er de room bij en kruid met peper, zout en citroensap.

5. Doe de kip, champignons en balletjes bij de saus en maak warm. Werk af met peterselie. **Lekker met een bladerdeegje en puree.**

Tips van Ilse

- Niet veel tijd? Maak de vol-au-vent dan met kipfilet en gebruik kant-en-klare bouillon.
- Voor een typisch winterse variant kun je bospaddestoelen gebruiken, in plaats van de gewone witte champignons.

Samenstelling: Sofie Doms en Natalie Peeters.

"Als ik vol-au-vent maak, denk ik altijd terug aan vroeger, toen ik mijn grootmoeder mocht helpen met balletjes rollen"



Libelle tv

Dit gerecht maakt Ilse vrijdag 29 november klaar op Libelle tv. Ilse Kooft, elke werkdag om 13.30 u. en 17.30 u.

op kanaal 18 van Telenet

WEEKBLAD NR. 48/3544 - 28 NOVEMBER 2013 - € 2,80

Libelle

www.libelle.be



FAMILIEMODE
Klaar voor de feesten!

AANGRIJPENDE BRIEVEN

"Door mij was je er bijna niet meer.
Ik hoop dat je me ooit vergeeft"



MAKKELIJKE SFEEDECO

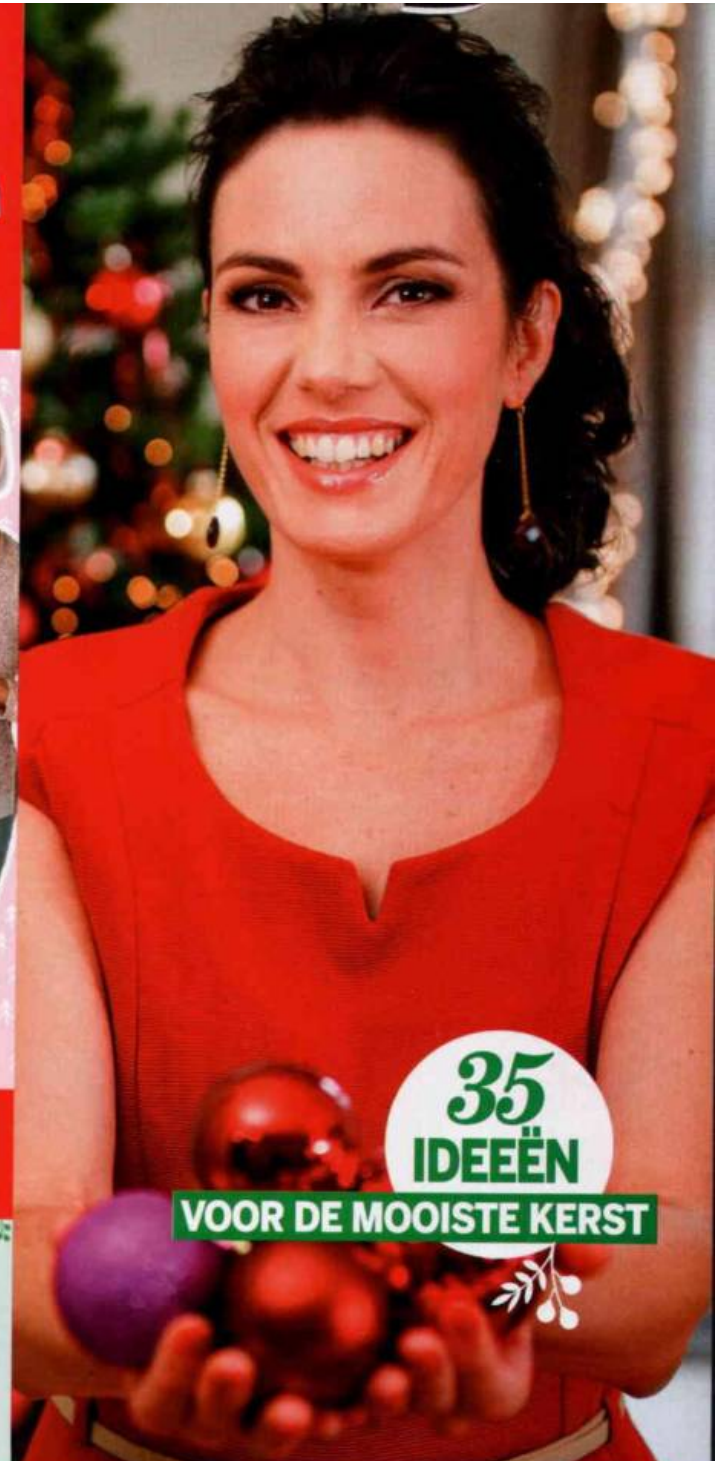


SNELLE FEESTKAPSELS



KERST BOMEN

KIES JE FAVORIETE STIJL



**35
IDEEËN**

VOOR DE MOOISTE KERST