

ROMANTISCH KOKEN VOOR TWEE

Eerder verscheen van deze auteur:

Rita's Diner Idee

(winnaar World Gourmand Cookbook Awards 2010,
best easy recipe cookbook in the world)

Rita's kinderkookboek

Koken is een feest

Het Nieuwe Koken

Nooit meer op dieet

ROMANTISCH KOKEN VOOR TWEE

Rita Aalderink

© 2015 Rita Aalderink / Uitgeverij U2pi

Titel: Romantisch koken voor twee

Auteur: Rita Aalderink

Omslagfoto auteur: Karin van der Meul

Uitgeverij U2pi BV, Den Haag

Website uitgever: www.jouwboek.nl

ISBN: 978-90-8759-547-0

NUR: 446

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of enige andere manier, zonder voorafgaande toestemming van de uitgever.

INHOUD

Inleiding	7
Nederland	11
België	55
Frankrijk	93
Italië	129
Spanje	159

INLEIDING

In dit boek neem ik u mee op een romantische culinaire ontdekkingsreis.

Smakelijke gerechten met een knipoog naar de Nederlandse, Belgische, Franse, Italiaanse en Spaanse keuken. Na elk land volgen vijf complete romantische diners.

Het is natuurlijk een feest om voor iemand te koken of om samen te koken.

De recepten zijn niet moeilijk te bereiden en bedenk, het behoeven niet allemaal culinaire hoogstandjes te zijn. Maar het oog wil ook wat. Dus een amuse op een mooie amuselepel of in een klein glaasje ziet er vaak al mooi uit.

Om een diner goed te laten slagen, kan men het beste van tevoren vragen of de gast een dieet volgt of dat er iets anders is waar u rekening mee moet houden. Zodra dit duidelijk is, kunt u een lijst maken van de nodige boodschappen. Denk ook aan bijpassende wijnen.

Bedenk wat u alvast van tevoren kunt bereiden, zodat u zelf ook met volle teugen mee kunt genieten.

Een paar handige tips:

Het succes van een feestelijk romantisch diner zit hem in de voorbereiding.

Een prachtig gedekte tafel zorgt meteen voor een feeststemming.

Zorg er voor dat de wijnglazen schoon en glanzend zijn.

Denk aan waterglazen, eventueel met een waterkaraf.

Mooie borden.

Indien mogelijk voor elk gerecht bestek.

Bloemen: zet bijvoorbeeld 3 kleine glaasjes op tafel met in elk glas een bloem.

Nu nog wat kaarsjes op tafel en de romantische avond kan beginnen.

Het gaat natuurlijk ook om de sfeer.

Begin met een welkomstdrankje.

Serveer er alvast een kleine amuse bij. Bijvoorbeeld een toastje met een plakje brie en een klein schepje bosbessenjam erop.

Alvast eet smakelijk en...

Ik wens u met dit boek heel veel romantisch kook-
plezier toe.

Rita Aalderink

:

NEDERLAND

Nederland heeft een zeer gevarieerde keuken en kent veel culinaire gerechten met internationale accenten. In dit boekje mooie Nederlandse gerechten en eenvoudig te bereiden.

EEN ROMANTISCH CULINAIR AVONDJE

Verwelkom de gast met een heerlijk glas bubbels en wat nootjes en olijven.

Diner 1

AMUSE

Krabcocktail met sinaasappel

VOORGERECHT

Coquille met gerookte landham en sla

TUSSENGERECHT

Carpaccio van rode biet

SPOOM

Om even op adem komen met
een frisse meloenspoom

HOOFDGERECHT

Parelhoen met zoete aardappel en gebakken witlof

DESSERT

Sabayon met bosvruchten

AMUSE

KRABCOCKTAIL MET SINAASAPPEL

Ingrediënten:

1 blikje krab

½ sinaasappel

klein schepje zure room

2 eetlepels mayonaise

vers gemalen peper

2 zeer dunne sneetjes ciabatta

2 blaadjes sla

BEREIDING:

Oven voorverwarmen op 220°C.

Leg de sneetjes ciabatta evt. op bakpapier op de bakplaat in de oven.

Ongeveer 15 tot 20 minuten tot ze krokant en lichtbruin zijn (crostini's).

Laat de krabvlees uitlekken.

Pel de sinaasappel en snijd het witte vel eraf zodat er alleen puur sinaasappel overblijft.

Vang het sap op in een kommetje, snijd het vruchtvlees van de halve sinaasappel in stukjes. Klop een sausje van het sap, de mayonaise, de zure room.

Breng op smaak met een beetje peper en eventueel een heel klein beetje suiker.

Schep het krabvlees door de stukjes sinaasappel.

Neem twee mooie schaalpjes, bijvoorbeeld een ijsscoupe, en leg in ieder schaalpje een blaadje sla.

Hierop de krab/sinaasappel stukjes.

Schep er tot slot de saus over.

Steek in elk glas een crostini.

Deze amuse kan men al van tevoren bereiden en tot gebruik in de koelkast zetten.

De crostini dan voor serveren toevoegen.

Wijnsuggestie: hierbij kan een Chardonnay gedronken worden

VOORGERECHT

COQUILLE MET GEROOKTE LANDHAM EN SLA

Ingrediënten:

4 coquilles

klein kropje krulsla

klein stronkje witlof

klein kropje lollo rosso

truffelolie

4 plakken gerookte landham

zout en peper

balsamico dressing voor de garnering

theelepel truffeltapenade voor de garnering

BEREIDING:

Was de witlof, dep droog met keukenpapier en gebruik 4 niet te grote blaadjes.

Was de sla en scheur 4 slablaadjes in de lengte door. Sprengel er wat truffelolie met wat zout en peper over.

Verdeel de sla/witlof in 4 “pakketjes” en leg op ieder plakje landham een rolletje sla/witlof.

Rol de plakjes ham op.

Was de coquilles onder koud water, dep droog met keukenpapier en bestrooi ze met wat zout en peper.

Vet de grill een beetje in met olijfolie.

Verwarm de grill even voor.

Grill de coquilles een paar minuten.

Laat ze een beetje afkoelen

Neem indien mogelijk twee mooie langwerpige bordjes. Leg de rolletjes ham/sla/witlof op de bordjes en leg de coquilles ertussen.

Schep op de hoeken een beetje balsamicodressing en tussendoor een klein beetje truffeltapenade.

Wijnsuggestie: bij de coquilles kan natuurlijk prima een frisse Chardonnay gedronken worden of een glas Cava, ook heerlijk!

TUSSENGERECHT

CARPACCIO VAN RODE BIET EN GEITENKAAS

Ingrediënten:

2 stuks voorgekookte rode biet

1 theelepel walnootolie

1 eetlepel honing

klein scheutje witte wijn

snufje zout en peper

2 plakjes geitenkaas

een paar fijngehakte walnoten

BEREIDING:

Rooster in een droge koekenpan wat fijngehakte walnoten. En laat ze afkoelen.

Ontvel de rode biet en schaf de rode biet in dunne plakjes.

Neem twee mooie bordjes en leg de bietenschijfjes in een rondje op de bordjes.

Verbrokkel de geitenkaas in grove stukken en verdeel ze over de bietenplakjes.

Maak een dressing van walnootolie, witte wijn, honing en een snufje peper en zout. Druppel dat over de bietencarpaccio.

Strooi er tot slot wat geroosterde walnoten over.

Dit recept kan men van tevoren bereiden en tot gebruik afgedekt in de koelkast zetten.

Wijnsuggestie: Sauvignon Blanc

Bij een romantische avond kijkt men niet op de klok. Neem dus ruim de tijd tussen de gerechten en serveer er een heerlijke spoom tussendoor.

SPOOM

Ingrediënten:

½ galia meloen

klein scheutje pernod of andere frisse drank

2 champagne glazen

BEREIDING:

Pureer de meloen in de keukenmachine en voeg er een klein scheutje pernod aan toe.

Verdeel de spoom over twee champagneglazen en zet ze tot gebruik in de koelkast.

Ook dit kan van tevoren gemaakt worden. Even roeren voor het opdienen.

HOOFDGERECHT

PARELHOEN MET ZOETE AARDAPPEL EN GEBAKKEN WITLOF

Ingrediënten:

2 parelhoen filets met vel
1 grote zoete aardappel
peper en zout
1 teentje knoflook fijngehakt
2 takjes fijngehakte rozemarijn
1 takje tijm fijngehakt
peterselie
 $\frac{1}{2}$ geraspte sinaasappelschil
geraspte citroenschil
honing
olijfolie
2 stronkjes witlof
1 sinaasappel
schepje suiker

BEREIDEN:

Oven voorverwarmen op 200°C.

Bestrooi de parelhoenfilets met peper en zout.

Roer wat honing, fijngehakte knoflook, geraspte sinaasappelschil, de fijngehakte rozemarijnblaadjes en tijmblaadjes door elkaar en bestrijk met de helft hiervan de parelhoen.

Bestrijk een ovenschaal met wat olie en leg de parelhoenfilets erin.

Braad de parelhoen ongeveer 15 minuten in de oven op 180°C, omdraaien, bestrijken met de rest van het honingmengsel en laat nogmaals de filets ongeveer 15 minuten braden op 180°C

Schil ondertussen de zoete aardappel en kook deze in ongeveer 20 minuten in gezouten water gaar. Iets af laten koelen. Snijd de zoete aardappel in plakken van ongeveer 3 cm dik. Verhit de (tafelgrill), bestrijk de aardappelschijven met een klein beetje olie en grill de plakken een paar minuten.

BEREIDING VAN

GEBAKKEN WITLOF MET SINAASAPPEL:

Snijd het onderste harde stukje van de witlofstronkjes. Halveer de stronkjes in de lengte.

Boen de sinaasappel schoon onder de kraan en rasp de schil.

Verhit een klont boter in een pan en schep de witlof erdoor bestrooi de witlof met een beetje peper, suiker en de geraspte sinaasappelschil.

Smoor de witlof beetgaar in 3 à 4 minuten.

Maak nu de borden mooi op.

Verdeel over twee borden de gegrilde zoete aardappelschijven.

Leg de parelhoenfilets erop.

Tot slot de witlof ernaast.

Schep wat sinaasappelsaus over de parelhoenfilets en over de witlof.

Garneer de borden met takjes peterselie en slierten citroenschil.

Wijn: schenk er een mooi glas rode wijn bij, bijvoorbeeld Cabernet Sauvignon.

DESSERT

SABAYON MET BOSVRUCHTEN

Ingrediënten:

150 gr. diepvriesbosvruchten

2 eieren

100 gr. witte basterdsuiker

1 ½ dl. zoete witte wijn

1 theelepel citroensap

citroenrasp van halve citroen

BEREIDEN:

Laat de bosvruchten ontdooien. Dep ze droog met keukenpapier.

Verdeel de bosvruchten over twee glazen.

Klop de eieren en de suiker met de mixer dik en schuimig.

Roer de wijn er al kloppend doorheen.

Verwarm het mengsel al roerend au bain marie (boven een pan met heet water).

Klop er tot slot een theelepel citroensap en de citroenrasp door.

Giet de sabayon over de bosvruchten.

Direct serveren.

Wijnsuggestie: glaasje likeur

Sluit het diner af met een kopje koffie en chocolade.

Eet smakelijk en ... een romantische avond toegewenst!

EEN MAKKELIJK AVONDJE

Soms is er zoveel te vertellen, dat lang in de keuken staan geen optie is. Dus voor dit diner kan men al veel van tevoren bereiden zodat er voldoende tijd overblijft om gezellig met een glas wijn bij te praten.

DINER 2

AMUSE

Eiertartaar met truffelolie

VOORGERECHT

Gemarineerde rode puntpaprika's

TUSSENGERECHT

Bloemkoolveloutè

HOOFDGERECHT

Zeebaars uit de oven

DESSERT

Wentelteeffe van suikerbrood met ijs

AMUSE

EIERTARTAAR MET TRUFFELOLIE

Ingrediënten:

1 hard gekookt ei

mayonaise

schepje yoghurt

peper en zout

truffelolie

truffeltapenade

BEREIDEN:

Snijd het gekookte ei in kleine stukjes.

Maak een lekkere saus van mayonaise, beetje yoghurt, peper, zout en wat truffelolie.

Schep dit voorzichtig door de stukjes ei.

Schep vervolgens de eiertartaar in kleine glaasjes (borrelglas) en schep er een theelepeltje truffel-tapenade op.

Eiertartaar kan men van tevoren bereiden en tot gebruik afgedekt in de koelkast zetten.

Wijnsuggestie: Sauvignon Blanc of Soave

VOORGERECHT

GEMARINEERDE RODE PUNTPAPRIKA'S

Ingrediënten:

2 rode puntpaprika's
1 teentje knoflook uit de knijper
peper en zout
1 el. citroensap
1 el. honing
olijfolie
klein scheutje witte wijn
1 el tomatentapenade
2 takjes platte peterselie
2 ansjovisjes
zwarte olijven

BEREIDING:

Oven voorverwarmen op 180°C.

Spoel de paprika's onder de kraan en dep ze droog met keukenpapier.

Leg de paprika's in z'n geheel in een ovenschaal.

Zet de schaal ongeveer 45 minuten in de voorverwarmde oven op 180°C.

Neem de schaal uit de oven en laat de paprika's afkoelen.

Trek de steel eruit en snijd voorzichtig het vel over de lengte in. Nu kan het vel er makkelijk vanaf gepeld worden. Schraap de pitjes eruit.

Snijd lange repen van de paprika's en leg ze in een schaal.

Doe een scheutje olijfolie, honing, witte wijn, tomatentapenade, peper, zout en een uitgeperst teentje knoflook in een kom en klop er een mooie vinaigrette van.