

### **Kooksessie 11 – 28 februari 2019.**

- **Gevulde portobello's**

Nodig voor 4 personen: 4 portobello 's, 30 gr boter, 300 gr aardappelpuree, 80 gr pastrami, 80 gr geraspte cheddar, fijngehakte salie, verse tijm.

Werkwijze: verwarm de oven voor op 180 graden. Stoof de portobello 's 2 min per kant in wat boter. Kook de aardappel en stamp fijn, meng wat ei en melk en kruid met P+Z. Meng de aardappelpuree met de helft van de cheddar, de gesnipperde pastrami (hou nog wat pastrami over de afwerking) en salie. Breng op smaak. Vul de portobello's met het mengsel en bestrooi nog met de rest van cheddarkaas. Schuif de champignons even in de oven tot dat de kaas gesmolten is. Bestrooi de geriste tijm en een beetje pastrami. Serveer met een fris slaatje.

- **Witloofbloemkoolsoep met chorizocrumble**

Nodig voor 4 personen: 2 stronken witloof, bloemkoolroosjes, 1 l groenten bouillon, 1 ui, 4 sneetjes chorizo, 1 el pompoenpitten, 1 el zonnebloemzaden, 2 el gehakte notenmengeling, ¼ kl paprika-poeder, olijfolie.

Werkwijze: pel de ui en snij in grove stukken. Snij het witloof in grove stukken. Maak de bloemkool zuiver en snij grof. Stoof het witloof en de ui kort aan in olijfolie. voeg de bloemkool en de bouillon toe. Breng aan de kook en laat ongeveer 20 min. zachtjes koken tot de bloemkool gaar is. blender de soep en kruid met P+Z.

Snij de chorizo in fijne reepjes en bak kort in olijfolie samen de zaden, pitten, noten en wat paprika-poeder. Werk de soep af met de gebakken chorizocrumble.

- **IJslands lamsstoofpotje**

Nodig voor 6 personen: lente ui, peterselie, bieslook, verse tijm, 2 blaadjes laurier, 2 knoflook tenen, 30 gr boter, 125 gr rijst, 3 grote wortelen, 2 dikke rapen, 2 pastinaken, 250 gr bruine champignons, 1.2kg lamsbout, 1l rundsbouillon, 2 l water, 4 middelgrote aardappelen.

Werkwijze: schil de pastinaak, rapen, wortelen en de aardappelen. Snij ze in grote stukken. Snij de champignons in 2.

Snij het lamsvlees in grote stukken en bak samen met de tijm goudbruin aan in boter. Kruid met P+Z en de laurierblaadjes. Voeg de rijst en de knoflookteentjes toe, meng 1 min. voeg dan de bouillon en water toe. Doe hierbij de groenten (behalve de lente ui) Breng aan de kook en laat sudderen zonder deksel. Kruid af met P+Z. dien op in diep bord en bestrooi met de gehakte peterselie, bieslook en de ringen lente-ui.

- **Gratin van winterfruit**

Nodig voor 4 personen: 2 eieren, 2 sinaasappelen, 2 passievruchten, 1 mango, ¼ ananas, 200 gr Philadelphia 'Original', 2 el slagroom, 70 gr kristalsuiker, 2 el ruwe rietsuiker, 1 vanillestok.

Werkwijze: snij het vruchtvlees van de mango en ananas met in stukken. Schil de sinaasappel à vif en snij ze in plakjes met de mandoline. Verdeel het fruit over de diepe borden en voeg de pulp van de passie vruchten toe.

Meng de eieren met de kristalsuiker, de Philadelphia, de room en het merg van de vanillestok. Giet over het fruit, zonder het fruit volledig te bedekken en bestuif met de rietsuiker.

Bak goudbruin met een brander voor crème brûlée en serveer.