

THER

MO

MIX

Feest



Claudia Allemeersch

**THER
MO
MIX**
feest



KOKEN MET THERMOMIX IS VOOR MIJ EEN *feest*

Dankzij mijn deelname aan *De beste hobbykok van Vlaanderen* in 2009 kan ik mij vandaag meer dan ooit helemaal verdiepen in wat ik het liefste doe: koken en gasten op een feestelijke manier ontvangen. Op wekdagen zijn de kinderen het huis uit. Net daarom kijk ik telkens uit naar vrijdagmorgen: tijd om mijn koelkast vol te stoppen, verse bloemen in huis te halen, en het hele weekend lang lekker voor hen te koken! Want zeg nu zelf, je eigen gezin verwennen is toch het mooiste wat er is? Daarenboven nodig ik heel graag vrienden uit om mee aan te schuiven aan een mooi gedekte tafel. Eens goed lachen, gezellig babbelen en genieten van alle lekkers dat ik op tafel tover, dat maakt me gelukkig.

Maar de organisatie van een feest bezorgt velen heel wat stress. De recepten en de menu's in dit boek zullen je helpen om het perfecte diner te organiseren. Met net dat tikkeltje meer, zoals aandacht voor de rijkelijk gedekte tafel. En natuurlijk met behulp van onze krachtige keukentool: de Thermomix.

De samenstelling van een menu is een belangrijke stap bij de voorbereiding van een geslaagd feest. En ook dat zorgt soms wel eens voor problemen. Jan en ik helpen je op weg. We hebben menu's samengesteld waarmee je aan de slag kunt. De recepten staan ook gerangschikt per gang, zodat je makkelijk zelf je eigen menu kunt samenstellen.

Alle recepten kun je perfect bereiden met de meest gangbare modellen van de Thermomix, namelijk de TM31 en de TM5. Daarnaast vind je enkele recepten speciaal geschreven voor de TM6, de Thermomix van de toekomst.

Waar ik mijn inspiratie haal? Overal waar ik ga, dichtbij of naar verre oorden, ben ik nieuwsgierig. Ik absorbeer alle mogelijke kennis over gerechten, voedingsmiddelen, combinaties, smaken en geuren als een spons. Voor dit boek stak ik ook mijn licht op bij enkele bevriende chefs. Ik wilde immers al lang weten waarvoor een topchef de Thermomix gebruikt in de keuken. In het hoofdstuk *Chef's signature* geven ze hun geheimen prijs.

Het was voor mij tot slot een hele eer om dit boek samen met Jan Van Wassenhove te mogen maken.

Ik wens je veel lees- en kijkplezier en tonnen inspiratie. Ik hoop dat die je passie voor het koken en het ontvangen van gasten zal voeden. Begin eenvoudig en maak er iets persoonlijks van. Toon dat je gasten welkom zijn en geniet van een supergezellige avond of middag. Want dat is het allerbelangrijkste!

Claudia



FEESTELIJKE GERECHTEN MET DE THERMOMIX? EEN PERFECTE MATCH!

Met ons vorig boek *Thermomix 365* wilden wij de Thermomixgebruiker aansporen om het hele jaar door, 365 dagen lang, met de Thermomix te koken.

Maar ook voor feestgerechten is deze alleskunner ideaal: een frisse cocktail, een zuiders voorgerecht, een heerlijk soepje, een smaakvol hoofdgerecht, ijs, desserts en zelfgebakken brood kunnen allemaal met de Thermomix worden bereid.

Met *Thermomix Feest* willen wij de aanzet geven om vaker te feesten in familiekring of met vrienden. In dit boek vind je een schat aan inspiratie om je feestgenoten culinair te verwennen. Met de Thermomix begin je zonder stress aan de voorbereiding. Want aanbranden, mislukken of overkoken is onmogelijk. En dat is op zich al een hele geruststelling. Als kers op de taart vermijd je ook nog eens een berg afwas.

De Thermomix is meer dan je dagelijkse kookmaatje. Feestelijk koken is niet langer een karwei, maar een plezier. Je zult versteld staan van hoe je op een gezellige manier kunt uitpakken met een heerlijk feestmenu!

Jan



DANKWOORD

Mijn eerste woord van dank gaat uit naar Jan Van Wassenhove van Koken met Jan in Oudenaarde. Hij heeft mij als het ware ondergedompeld in de wereld van de Thermomix. Keer op keer stond ik versteld van de mogelijkheden van het toestel. En met de technische ervaring van Jan kon ik mijn eigen recepten helemaal vertalen naar de Thermomix. Dank je wel, Jan!

Zonder het vertrouwen van uitgeverij Lannoo met hun jarenlange expertise in het uitgeven van kookboeken, was dit boek er niet gekomen. Dank je wel, Heidi en Johan!

Bedankt, Best Advice, voor de jarenlange samenwerking, voor jullie creatieve en innovatieve inbreng met heel veel aandacht voor een precies uitgekozen vormgeving. Dank je wel, Stefan!

Altijd in de aanslag met het fototoestel en op het juiste moment de juiste klik om weer een van die prachtige beelden vast te leggen. Dit keer was het weer een huzarenstukje waarbij de ene foto de andere opvolgde. Thx, Heikki!

Al dat lekker koken en bereiden verdient ook de beste presentatie. Mijn hartelijke dank gaat uit naar Billiet die een schitterende selectie Cosy & Trendy borden en toebehoren ter beschikking stelde voor dit boek. Hun kleurrijke inbreng maakte het feest compleet! Dank je, Isabelle!

Voorts ben ik ook heel veel dank verschuldigd aan Edward! Wat een geluk dat iemand met zo'n passie voor food en taal, en ervaring met de Thermomix alle recepten en teksten met de nodige precisie heeft gecorrigeerd. Bedankt, Edward!

Zonder de hulp van Wendy en Tine was ik er niet in geslaagd om de deadline tijdig te halen. Hun enthousiasme trok mij telkens weer over de streep om ermee door te gaan. We hebben 'samen' mijn einddoel gehaald! Dank je wel, Wendy en Tine!

Het allerlaatste woord van dank gaat naar mijn gezin: om de onvoorwaardelijke steun die ik van jullie krijg om al mijn dromen te verwezenlijken. Thanks, Kurt, Sophie-Anne en Antoine!

**IN
HOUD**
feest

Alle recepten zijn voor 4 personen, uitgenomen de bijgerechten, brood, koekjes, gebak en ijs.

Apero

- 001 Mojito 17
- 002 Virgin Mojito 17
- 003 Whisky Bramble 18
- 004 Virgin Bramble 18
- 005 Ananascocktail 21
- 006 Ananasmocktail 21
- 007 Frozen Margarita 22
- 008 Perzikmargarita 22
- 009 Cocktail van bloedsinaasappel Sanguine Royal 26
- 010 Mocktail van bloedsinaasappel Spicy Sanguine 26
- 011 Cocktail van sinaasappels Cocktail Liliane 28
- 012 Mocktail van sinaasappels Citronade 28
- 013 Frangelico: Made in Italy 30
- 014 Café Frappé 30
- 015 Aperitief Convent 32
- 016 Aperitief De Bouverie 32
- 017 Red Lion 34
- 018 Alexander 34
- 019 Banana Cow 36
- 020 Americano 36
- 021 Picon Champagne 39
- 022 Yellow Cab 39
- 023 Moscow Mule 41
- 024 Pina Colada 41
- 025 Limonade 43

Amuses

- 001 Cappuccino van oranje paprika en amandelen 46
- 002 Gamba met gazpacho en basilicumvinaigrette 48
- 003 Paté van kip 50
- 004 Flan van ganzenlever met crème van

boschampignons 53

- 005 Radijzen met tzatziki 54
- 006 Tomatenconfit met burrata 54
- 007 Langoest met pittige mayonaise 56
- 008 Pannenkoekjes van gedroogde rauwe ham 59
- 009 Feestelijk gezond met kerriedip en heksenkaas 60
- 010 Crèmeux van basilicum en handgepelde garnalen 63
- 011 Tartaar van tonijn met een gelei van sojasaus 64
- 012 Gemarineerde zalm met kaviaar van mosterdzaadjes 65
- 013 Gerookt zalmhaasje met appel-kerriemayonaise 66
- 014 Romig avocadosoepje met king krab 69
- 015 Crème van foie gras met vijgencompote 71
- 016 Mousse van krab 71
- 017 Gegratineerde oesters met champagnesabayon 73
- 018 Toast geitenkaas 73

Soepen

- 001 Aardappelsoep 76
- 002 Aspergesoep crèmeux 76
- 003 Biersoepje met ui 78
- 004 Bloemkoolsoep met saffraanboter en gerookte forel 79
- 005 Cappuccino van groene asperges 82
- 006 Erwtensoepp met venkel en munt 82
- 007 Knolselderijsoep met chorizo 85
- 008 Rodekoolsoep 86
- 009 Soep van rode puntpaprika 88
- 010 San Marzanosoepp met harissa 88
- 011 Soep van foie gras 91
- 012 Soep van ingelegde artisjokken 92
- 013 Tomatenconsommé met brunoise van groentjes 95
- 014 Tricolore wortelsoep 96
- 015 Velouté van bloemkool 99

- 016 Velouté van courgette 99
- 017 Venkelsoep met roquefort 100
- 018 Witlofcrèmesoep met sherry 100
- 019 Witlofsoep met Leffe en heilbot 103
- 020 Zoeteaardappelsoep 103

Voorgerechten

- 001 Aardappelsalade met wortelcouscous en tomatenpesto 106
- 002 Fishsticks met brandade van gerookte heilbot en basilicumolie 109
- 003 Kabeljauw met gekaramelliseerde tomaat 110
- 004 Babykreeft met blanke botersaus en salie 110
- 005 Lotte sauce vierge 114
- 006 Gestoomde zalm met pittige daikon en rauwe groentjes 117
- 007 Schol met erwtjes, groene asperges en munt 118
- 008 Scampi diabolique 121
- 009 Schelvis met een groenekruidenkorst en crème van koolrabi 122
- 010 Sint-jakobsvruchten met kruidensaus 124
- 011 Sint-jakobsvruchten Thermidor 124
- 012 Sucrineblaadjes met varkensvlees 126
- 013 Tartaar van kalfsvlees met espuma van pickles 128
- 014 Wijtingfilet met tomatensaus en mozzarella 129
- 015 Zeebaars en fregola sarda met groene kruiden 130

Hoofdgerechten

- 001 Blanket van varkenswangetjes met pommes dauphine 134
- 002 Mechelse koekoekfilets in room met rabarbermoes 137
- 003 Mosselen in witte wijn 137
- 004 Pasta pesto 138
- 005 Pladijssaté's met chorizosaus en saffraanpasta 143
- 006 Pot-au-feu met zoeteaardappelpuree 144

- 007 Risotto met tomaat en mosseltjes 146
- 008 Rogvleugel met citroenpesto 146
- 009 Tarbot met bearnaise van pickles 149
- 010 Vispannetje de luxe 150
- 011 Gestoomde vogelnestjes met kwarteleitjes in tomatensaus 152
- 012 Zarzuela met fregola sarda en currymayonaise 155
- 013 Currymayonaise 155
- 014 Goudbrasem in zoutkorst 156

Dessert

- 001 Bananendessert met pailleté feuilletine 160
- 002 Crème Paris Brest 163
- 003 Crème van amandelen 164
- 004 Dulce de Leche 166
- 005 Expres chocolademousse op de wijze van Jan 166
- 006 Gelei van bolo 169
- 007 Gemarineerde mango 170
- 008 Gratin van ananas en kokos 173
- 009 Gratin van seizoensfruit 174
- 010 Rumsoufflé 175
- 011 Tiramisu 177
- 012 Chocoladerijstap 177

IJs

- 001 Bananenijs met gekaramelliseerde walnoten 181
- 002 Chocolade-ijs met Baileys 181
- 003 Griekse yoghurt roomijs 182
- 004 Ijs van advocaat 184
- 005 Ijs van bosvruchten en pastis 186
- 006 Mousse van framboos en blauwe bes 186
- 007 Rabarberijs 187
- 008 Sorbet van aardbeien met timutpeper 187
- 009 Sorbet van mango en limoncello 188
- 010 Stracciatella 188

Gebak

- 001 Baba au rhum 192
- 002 Brusselse wafels 195
- 003 Cheesecake met speculaas 196
- 004 Donuts 201
- 005 Eclairs 202
- 006 Financiers 205
- 007 Flan parisien 205
- 008 Madeleines praliné 206
- 009 Mokkacakejes 206
- 010 Muffins met banaan en zoute karamel 208
- 011 Sinaasappeltaartje met amandelen 210
- 012 Gevulde soezen met crème chiboust 213
- 013 Vlaai 214

Bij de koffie

- 001 Abrikozenkoekjes 219
- 002 Chocoladebars van witte chocolade 221
- 003 Vanillebeignet 221
- 004 Chocoladeroosjes 223
- 005 Kattentongen 223
- 006 Orangettes 225
- 007 Spritzen 225

Brood

- 001 Negengranenbroodjes 229
- 002 Bierbrood 229
- 003 Chocoladebrood 230
- 004 Fougasse 232
- 005 Karnemelkbrood 234
- 006 Kastanjebrood 236
- 007 Kouglof 239
- 008 Rozas van sesam-notenbroodjes 240
- 009 Rozemarijn-sjalotbrood 242

010 Rode-uintwist 245

011 Waldkornbrood 245

TM6

- 001 Forelpersillade 248
- 002 Zalm sous-vide met asperges en dragonsabayon 251
- 003 Kalfslende sous-vide met tonijncrème 252
- 004 Pastinaakpuree 254
- 005 Karamelijs 254
- 006 Sorbet van grapefruit 256
- 007 Parfait van aardbeien 256
- 008 Pulled pork met barbecuesaus 259
- 009 Yoghurt fermentatiefunctie 260

Bijgerechten

- 001 Aardappelsoufflé 264
- 002 Boter arrabiata 266
- 003 Citroenpesto 267
- 004 Crème van courgette 267
- 005 Crémeux van aardappel 268
- 006 Dauphine aardappelen 269
- 007 Dragonolie 269
- 008 Gemberboter 269
- 009 Guasacaca 270
- 010 Kappertjespesto 270
- 011 Kruidenvinaigrette voor groenten 271
- 012 Ras el hanoutmayonaise 271
- 013 Mierikswortelroom 271
- 014 Muhammara 273
- 015 Granaatappelmelasse 273
- 016 Pasta van garnalen 273
- 017 Ratteardappeltjes met zure room 274
- 018 Rode kerrie 274
- 019 Tijm-bechamelsaus 274

- 020 Peper dressing 275
- 021 Aardpeerzalf 275
- 022 Puree Crottin de Chavignol 275
- 023 Pilafrijst 276
- 024 Karnemelkstampers 276
- 025 Knoflook-aardappelpuree 276
- 026 Crème van Parmezaanse kaas 276
- 027 Duxelles 277
- 028 Caesar dressing 277
- 029 Panade 277
- 030 Sjalot-rodewijnboter 278
- 031 Zoetzure sjalotjes 278

Chef's signature



THIJS GELAUDE – CACHETTE

- Macaron roos 282
- Tomaten zoals ik ze het liefste eet 285
- Thais groentesoepje met noedels en gepocheerd eitje 285
- Krokant van algen met dip van geitenkaas en currypopcorn 286



JAIMIE SAMAIN – CAFÉ DE PARIS

- Aperitiefpraline van roquefort en chocolade 288
- Paris Brest 290



SANDER VERBRUGGHE – BON-APART

- Basistomatensaus van San Marzano 292

Citroencrèmeux met crumble van yoghurt 294

Basilicummayonaise 297



TIM BOURY – BOURY

Boule de berlin, crèmeux van burrata en compote van aubergine 298

Emulsie van eendenlever met gelei van Granny Smith 300

Crèmeux van galangal, dragon en gel van bosaardbei 303



TOM CLOET – 'T VERSCHIL

Zhug met aubergine en kroepoek 304

Gekonfijte duif met crème van doperwten, compote van bosvruchten, kort gebakken oesterzwammen, gevogeltejus en rucola 307

Gazpacho van watermeloen, aardbei en munt, burrata en rozenblaadjes 308

MENU'S

Menu 1 – Verjaardagsfeest 312

Menu 2 – Kinderfeest 314

Menu 3 – Feestdiner voor het gezin 316

Menu 4 – Diner onder vriendinnen 318

Menu 5 – Moederdag 320

Menu 6 – Belgische nationale feestdag 322

Menu 7 – Themafeestje la bella Italia 324

Menu 8 – Tuinfeest 326

Menu 9 – Chef's menu 328

Menu 10 – Veggie 330

Menu 11 – Royale 332

Menu 12 – Sharing 334



**A
PE
RO**

feest



Alle recepten zijn voor 4 cocktails.

001 Mojito

INGREDIËNTEN:

5 biolimoenen | 500 g ijsblokjes | 140 g rietsuiker |
20 blaadjes verse munt | 220 g witte rum | 220 g sodawater

BEREIDING:

- Schil 3 limoenen. Snijd het vruchtvlees in vieren en doe samen met de ijsblokjes en rietsuiker in de mengbeker. Crush 3 x 1 sec./-/turbofunctie.
- Snijd de muntblaadjes fijn en voeg samen met de rum toe. Meng 10 sec./-/snel 3.
- Snijd de overige limoenen in partjes en verdeel over de glazen.
- Verdeel de cocktail over de glazen en vul verder af met sodawater.

TIPS:

- *Mojito Royal*: vervang het sodawater door champagne.
- *Mexicaanse Mojito*: vervang de witte rum door tequila.
- *Club Mojito*: vervang de witte rum door bruine rum en voeg een scheutje Angostura bitters toe.
- *Virgin Mojito*: zie hiernaast.

002 Virgin Mojito

INGREDIËNTEN:

4 biolimoenen | 500 g ijsblokjes | stukje gember van 2 cm, geschild | 100 g rietsuiker | 20 blaadjes verse munt | 440 g tonic

BEREIDING:

- Schil 2 limoenen. Snijd het vruchtvlees in vieren en doe samen met de ijsblokjes, gember en rietsuiker in de mengbeker. Crush 4 x 1 sec./-/turbofunctie.
- Snijd de muntblaadjes fijn en voeg samen met de tonic toe. Meng 10 sec./-/snel 3.
- Snijd de overige limoenen in partjes en verdeel over de glazen.
- Giet de cocktail in de glazen.



003 *Whisky Bramble*

INGREDIËNTEN:

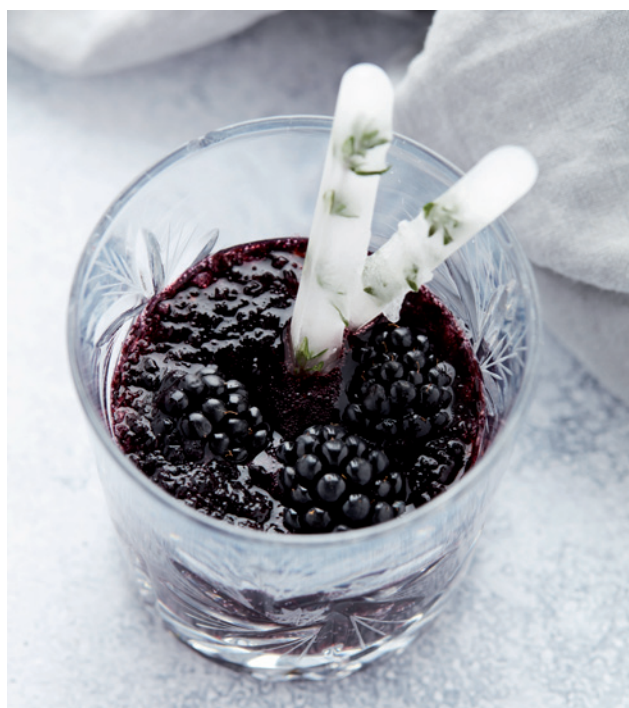
4 takjes tijm | 16 braambessen | 150 g braambessen | sap van ½ citroen | 2 eetlepels geraspte citroenschil | 100 g whisky | 10 g gembersiroop | 300 g ijsblokjes

BEREIDING:

- Maak de dag vooraf ijsstaafjes met tijm: rits hiervoor de tijmblaadjes van de takjes en verdeel ze over lange siliconen vormpjes. Vul af met water en laat 12 uur invriezen.
- Houd de 16 braambessen apart als garnituur.
- Doe de overige ingrediënten in de mengbeker en mix 30 sec./-/snel 9.
- Verdeel de cocktail over de glazen, garneer met de braambessen en schik in elk glas een ijsstaafje met tijm.

TIP:

- *Probeer ook eens de alcoholvrije Virgin Bramble (zie hiernaast).*



004 *Virgin Bramble*

INGREDIËNTEN:

16 braambessen | 8 blaadjes basilicum | 4 limoenen | 50 g honing | 150 g braambessen | 16 blaadjes basilicum | 500 g ijsblokjes | 200 g spuitwater

BEREIDING:

- Houd de 16 braambessen en de 8 blaadjes basilicum apart als garnituur.
- Schil de limoenen en snijd het vruchtvlees in vieren. Doe samen met de andere ingrediënten, behalve het spuitwater, in de mengbeker en mix 30 sec./-/snel 9.
- Verdeel de cocktail over de glazen, vul af met spuitwater en garneer met de braambessen en de blaadjes basilicum.





**HOOFD
GE
RECH
TEN**

feest

001

Blanket van varkenswangetjes met pommes dauphine

INGREDIËNTEN:

VOOR HET BLANKET:

300 g kalfsgehakt | 200 g champignons de Paris | 200 g schoongeborstelde cantharellen | 200 g doperwtten | 2 sjalotten | 40 g boter | 250 g jonge worteltjes | 100 g zilveruitjes | 600 g varkenswangetjes | 400 g kalfsbouillon | 2 blaadjes laurier | 3 takjes tijm | peper en zout | sap van ½ citroen | 75 g room 35% | 1 eidooier | sucrinesla | olijfolie | azijn

VOOR DE POMMES DAUPHINE:

400 g geschilde aardappelen, in gelijke stukjes | 50 g gezouten boter | 80 g bloem | 2 eieren | 3 eidooiers | peper en zout

BEREIDING:

BLANKET:

- Rol het kalfsgehakt in balletjes en doe in de bovenste varomaschaal.
- Maak de beide soorten champignons schoon en doe samen met de doperwtten in de onderste varomaschaal.
- Pel de sjalotten en snijd in vieren. Hak 3 sec./-/snel 5.
- Voeg de boter toe en sauteer 3 min./120 °C/snel 1.
- Maak de wortelen schoon en snijd in brunoise. Pel de zilveruitjes. Voeg de wortelen en zilveruitjes toe en stooft 3 min./100 °C/linksomdraaiend/snel 0,5.
- Zet de vlinder op het mes. Snijd de varkenswangetjes in stukken en voeg samen met de bouillon, laurier en tijm toe. Kook 30 min./100 °C/linksomdraaiend/snel 0,5.
- Plaats de varomaschalen op de mengbeker en sluit af met het deksel. Stoom 15 min./varoma/snel 0,5.
- Neem de varomaschaal van de beker.
- Breng op smaak met peper, zout en citroensap. Doe de

room en de eidooier erbij en laat even meekoken 5 min./100 °C/linksomdraaiend/snel 1.

- Meng het blanket met de champignons, doperwtjes en gehaktballetjes. Houd warm.

POMMES DAUPHINE:

- Doe 500 gram water in de mengbeker. Doe de aardappelen in het diepe stoommandje en plaats het in de mengbeker. Stoom 30 min./varoma/snel 1.
- Verwijder het stoommandje met de spatel uit de beker en zet apart.
- Maak de mengbeker grondig schoon.
- Doe 100 gram water met de boter in de mengbeker en verwarm 3 min./100 °C/snel 1.
- Voeg de bloem toe en meng 1 min. 30 sec./-/snel 3.
- Doe er een eerste ei bij en meng 30 sec./-/snel 5.
- Voeg het tweede ei toe en meng 30 sec./-/snel 5. Zet apart.
- Maak de mengbeker grondig schoon.
- Doe de gekookte aardappelen en eidooiers in de mengbeker en kruid met peper en zout. Mix 7 sec./-/snel 5.
- Voeg het deeg toe en meng 30 sec./-/snel 4.
- Verwarm de frituurpan op 180 °C.
- Vorm quenelles (maak met twee lepels bolletjes van het beslag) en frituur 4 tot 5 minuten tot ze goudgeel van kleur zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout.
- Maak de sucrinesla aan met olijfolie en azijn en kruid met peper en zout.
- Serveer het blanket samen met de sla en de pommes dauphine.





002

Mechelse koekoekfilets in room met rabarbermoes

INGREDIËNTEN:

VOOR DE RABARBERMOES:

400 g rabarber | 50 g water | 40 g kandijnsuiker

VOOR DE MECHELSE KOEKOEK:

100 g boter | 1 eetlepel mosterd | 15 g speculaaskruim | peper en zout | 4 filets van Mechelse koekoek (of gewone kipfilets)

VOOR DE SAUS:

1 teentje knoflook | 1 sjalot | 50 g boter | 10 morieljes | 20 g Noilly Prat (of witte vermout) | 375 g volle room 40% | 50 g foie gras + 90 g foie gras in blokjes van 1 x 1 cm | peper en zout

BEREIDING:

- Was de rabarber goed, maar schil ze niet. Snijd in stukjes van 2 cm en doe samen met het water in de mengbeker. Kook 5 min./100 °C/linksomdraaiend/snel 1.
- Verwijder het dopje uit het deksel en kook verder 15 min./100 °C/linksomdraaiend/snel 1.
- Voeg de kandijnsuiker toe en kook 1 min./100 °C/linksomdraaiend/snel 1. Zet apart.
- Reinig de mengbeker grondig.
- Doe de boter, mosterd, speculaaskruim, peper en zout in de mengbeker en smelt 4 min./50 °C/snel 1.
- Laat de kipfilets 30 minuten marineren in dit mengsel.
- Pel de knoflook en de sjalot en snijd de sjalot in vieren. Hak 3 sec./-/snel 5.
- Voeg de boter toe en stoof 5 min./100 °C/snel 1.
- Doe de morieljes, de Noilly Prat en de room erbij.
- Leg een vochtig bakpapiertje in de varomaschaal en schik hierop de filets van Mechelse koekoek. Plaats

de varomaschaal op de mengbeker en sluit af met het deksel. Stoom 25 min./varoma/snel 1.

- Neem de varomaschaal van de beker.
- Doe de foie gras in de mengbeker en kruid met peper en zout. Mix 30 sec./-/snel 10.
- Schep de rabarbermoes in een diep bordje, schik de filets erbovenop, nappeer met het sausje en werk af met enkele morieltjes en blokjes foie gras.

003

Mosselen in witte wijn

INGREDIËNTEN:

2 kg mosselen | 2 teentjes knoflook | 2 uien | handvol bladpeterselie | 2 takjes tijm | peper | 200 g witte wijn | 100 g volle room 40% | 1 theelepel kerriepoeder | 200 g fregola sarda | ½ ui in ringen gesneden | extra bladpeterselie voor de garnering

BEREIDING:

- Was de mosselen grondig en doe ze in de diepe varomaschaal.
- Pel de knoflook en de uien en snijd de uien in vieren. Hak 3 sec./-/snel 5.
- Verdeel dit mengsel over de mosselen. Pluk de peterse lieblaadjes en meng samen met de tijm onder de mosselen. Kruid goed met veel peper.
- Doe de witte wijn, room, kerriepoeder en fregola sarda in de mengbeker.
- Plaats de varomaschaal op de mengbeker en sluit af met het deksel. Kook en stoom 11 min./varoma/snel 1. Schud de mosselen tussendoor eens op.
- Verwijder de varomaschaal van de beker. Kruid de saus zo nodig wat bij.
- Verdeel de mosselen over de fregola sarda en werk af met uiringen en bladpeterselie.

004

Pasta pesto

INGREDIËNTEN:

VOOR DE PASTA:

4 eieren | 400 g bloem 00 | 13 g olijfolie

VOOR DE PESTO:

2 bosjes vers basilicum | 2 teentjes knoflook | 100 g geroosterde pijnboompitten | 80 g geraspte Parmezaanse kaas | sap van ½ citroen | 150 g olijfolie

EN VERDER:

2 eetlepels zout | 10 g olijfolie | 200 g gerookte zalm | 200 g volle room 40% | peper en zout | 100 g geraspte Parmezaanse kaas

BEREIDING:

- Doe alle ingrediënten voor de pasta in de mengbeker. Kneed 5 min./-/kneedfunctie. Rol tot een bal en verpak in huishoudfolie. Laat 15 minuten rusten in de koelkast.
- Maak de mengbeker grondig schoon.
- Pluk de blaadjes basilicum. Houd eventueel twintig blaadjes apart als garnituur.
- Pel de knoflook en doe in de mengbeker met de pijnboompitten, basilicum, geraspte kaas, citroensap en de helft van de olijfolie. Mix 2,5 min./-/snel 7.
- Spatel alles naar beneden, voeg de rest van de olijfolie toe en mix nogmaals 2,5 min./-/snel 7. Zet apart.
- Rol het pastadeeg uit en haal door de pastamachine.
- Doe 1200 gram water in de mengbeker en breng aan de kook 11 min./100 °C/snel 1.
- Voeg 2 eetlepels zout en 10 gram olijfolie toe, sluit het deksel zonder dopje. Doe de pasta erbij door de dekselopening en kook 2-4 min./100 °C/linksomdraaiend/snel roeren.
- Giet de pasta onmiddellijk af in de varomaschaal.
- Maak de mengbeker grondig schoon.
- Snijd de gerookte zalm in sliertjes en zet apart.
- Doe de room in de mengbeker en kruid met peper en zout. Laat inkoken 6 min./120 °C/snel 2 zonder dopje op het deksel.
- Voeg de pesto toe en meng 20 sec./-/snel 3.

- Doe er de extra gemalen kaas bij en meng 10 sec./-/snel 3.
- Meng de saus onder de gekookte pasta en voeg de gerookte zalm toe. Werk af met blaadjes basilicum of plukjes dille.

TIPS:

- *Reken 100 gram pasta per persoon. Dat is ook de minimumhoeveelheid die je in de Thermomix kunt bereiden. Je kunt maximaal 500 gram pasta koken in de Thermomix.*
- *Volg voor het pastadeeg steeds de gouden regel: 1 ei per 100 gram bloem.*
- *00 of doppio zerobloem is bloem die erg fijn gemalen is en dus uitermate geschikt om zelf een perfecte pasta te maken.*
- *De verse pasta kan worden vervangen door droge pasta. Pas de kooktijden aan.*
- *Parmezaanse kaas rasp je makkelijk zelf 10 sec./-/snel 10.*
- *Parmezaanse kaas kan worden vervangen door pecorino.*



www.lannoo.com

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Concept: Claudia Allemeersch en Stefan Doutreluingne

Tekst en recepten: Claudia Allemeersch

Copywriting: Edward Vanhoutte

Advies Thermomix: Jan Van Wassenhove

Fotografie: Heikki Verdurme

Opmaak: Anouchka Vierstraete voor Best Advice

Stijlvolle tafel- en keukenproducten: www.cosy-trendy.eu

Coördinatie: Stefan Doutreluingne

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie:
redactielifestyle@lannoo.com

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2019

D/2019/45/540 – NUR 440

ISBN: 978 94 014 6335 5

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