



kook ook

Aan tafel



Aan tafel





Inhoud

Aan tafel!

Grillen

Gourmetten

Fondue

Bijgerechten

Sauzen

Met kinderen



Aan tafel!

Gezellig tafelen betekent voor veel mensen aan tafel grillen, gourmetten of fonduen. In dit boekje vindt u allerlei recepten en tips om daar een culinair feestje van te maken. De recepten zijn voor vier personen; de porties zijn klein gehouden omdat er vaak combinaties worden gemaakt van verschillende recepten. In de hoofdstukken *Bijgerechten* en *Sauzen* staan recepten die voor een smakelijke aanvulling op het menu zorgen. Ook de kinderen worden niet vergeten: zie het hoofdstuk *Met kinderen*.

Vorbereiding

Voor grillen, gourmetten en fonduen geldt dat de voorbereiding het belangrijkste werk is. Vlees, vis en groenten worden op de gewenste maat gesneden. De sausjes en de bijgerechten bereidt u alvast van te voren. De tafel wordt mooi aangekleed. Met kleurige kommetjes, mooie borden en voldoende bestek maakt u er snel een feestelijk geheel van. Leg wat aluminiumfolie onder de grill- of fonduepan tegen het spatten van de olie. Praktisch en decoratief tegelijk.

Grillen

Grillen kan op een elektrische grill of een steengrill. Bij de elektrische grill bestrijk je het vlees, de vis of groenten vooraf met wat olie. Zo wordt voorkomen dat de plaat gaat walmen. Bij de steengrill hoeft dit niet. De hete steen wordt met wat zout bestrooid en het grillen kan beginnen.

Tips:

- Keer het vlees pas als het vanzelf loslaat. Zo blijft de plaat schoon.
- Leg kip op een andere schaal dan de rest van het vlees. Voor vis neemt u weer een andere schaal.
- Kip en varkensvlees moeten helemaal gaar zijn.
- Leg geen bereid vlees op een bord of schaal waarop rauw vlees heeft gelegen.

Gourmetten

Vlees, vis, eieren, groenten en pannenkoekjes: gourmetten biedt veel mogelijkheden om creatief te tafelen. De pannetjes zijn niet zo groot; houd hier bij het snijden van de ingrediënten rekening mee.

Tips:

- Zet zout, peper, paprikapoeder en andere kruiden op tafel.
- Als afsluiting zijn er allerlei lekkere desserts te maken. Bak eens banaan, appel, ananas of mango en serveer dit met flensjes en ijs.
- Extra spectaculair: flambeer de flensjes met cognac of cointreau.

Fonduen

De meest bekende vorm van fonduen is de Bourguignonne. Vlees en groenten worden in hete olie verhit. Bij de oosterse manier van fonduen wordt bouillon gebruikt. Hiervoor is zelfs een speciale pan te koop: de Mongoolse vuurpot. Deze ronde pan wordt verhit met houtskool en blijft door het slimme ontwerp goed heet. Voor kaasfondue is er een speciale aardewerken pan, de caquelon.

Tips:

- Serveer witte wijn of thee bij de kaasfondue.
- Bij een temperatuur van 170 °C van de olie is het bakken optimaal.
- Gebruik fonduevorkjes om vlees, vis en groenten in de fondue te dopen. Voor de bouillonfondue zijn speciale 'schepnetjes' te koop.



Lamskoteletjes in een kruidenkorstje

voorbereiding: ca. 10 min | aan tafel: ca. 4-6 min

3 el vierseizoenen peperkorrels

3-4 pimentbolletjes

½ el grof zeezout

½ el gedroogde Italiaanse of Provençaalse kruiden

8 lamskoteletjes

3-4 el olijfolie

- Doe de peper en de pimentbolletjes in een vijzel en wrijf ze tot een grove, korrelige massa. Meng het zout en de kruiden erdoor. Doe dit mengsel over in een diep bord.
- Bestrijk de lamskoteletjes dun met de olie en druk ze met beide kanten in het pepermengsel.
- Leg de lamskoteletjes op de hete tafelgrill en rooster ze in 4-6 minuten mooi bruin.



Varkensfiletlapjes met mosterdmarinade

voorbereiding en marineren: ca. 35 min | aan tafel: 4-6 min

2 el grove mosterd

½ el (appel)azijn

1 el bruine basterdsuiker

½ el chilipoeder

2 tl gedroogde tijm

3-4 el zonnebloemolie

zout en (versgemalen) peper

8 varkensfiletlapjes à la minute

2 stevige, zoetzure appels

(Elstar, Jonagold)

citroensap

● Roer in een lage schaal de mosterd, azijn, suiker, chilipoeder, tijm, olie en peper naar smaak door elkaar.

Bestrijk de varkensfiletlapjes royaal met de marinade en leg ze in de schaal. Laat het vlees 30 minuten marineren.

● Schil de appels, steek de klokhuizen eruit en snijd het vruchtvlees in plakken. Besprenkel de plakken met wat citroensap en leg ze op een schaaltje.

● Neem de filets uit de marinade, leg ze meteen op de hete tafelgrill en laat ze in 4-6 minuten bruin en gaar worden. Keer ze halverwege. Leg de appelplakken ernaast en rooster ook deze mooi bruin.



Minihamburgers met mozzarella en sjalot

voorbereiding: ca. 10 min | aan tafel: 4-6 min

- 1 sjalotje**
- 4 kerstomaatjes**
- 4 minibolletjes mozzarella**
- 8 mini sesambolletjes**
- 250 g rundergehakt of tartaar**
- ¼ rode (geroosterde) paprika, in piepkleine blokjes**
- 2 el hot ketchup**
- 2 el paneermeel**
- zout en (versgemalen) peper**

- Pel het sjalotje, snijd de ene helft in 4 dunne plakjes en rasp het andere deel fijn.
- Snijd de tomaatjes en de mozzarella in plakjes en leg ze op een schaal. Snijd de sesambolletjes open.
- Doe het gehakt in een kom. Voeg de geraspte sjalot, paprika, ketchup, het paneermeel en zout en peper naar smaak toe en kneed alles goed door. Verdeel het gehakt in 8 porties en vorm deze tot hamburgertjes. Druk in 4 burgertjes een plakje sjalot. Leg ze op een platte schaal.