

Maart 2026

Amuse

Bunny Chow Shakshuka

Wijn: Angiuli Donato 'Maccone' - Riesling 2024 Bianco Puglia i.g.p.

Soep

Afrikaanse Butternut (pompoen) soep

Wijn: Angiuli Donato 'Maccone' - Riesling 2024 Bianco Puglia i.g.p.

tussengerecht

Papillotten van Kaapse heekfilet

Wijn: Angiuli Donato 'Maccone' - Riesling 2024 Bianco Puglia i.g.p.

Hoofdgerecht

Kaap-Maleier curry met gele rijst en okra

Wijn: Henri Bourgeois 'Petit Bourgeois' - Cabernet Franc 2023 Vin de Pays Val de Loire

nagerecht

Malvapudding met cognacsaus en vanille-ijs

Wijn: Barbeito '5 Years Old Reserve' - Boal Portugal 0,5 Liter



Bunny Chow Shakshuka

Amuse

8 personen

Ingrediënten

Shakshuka :

2 stuks Ui
1 stuks Prei dik
4 tenen Knoflook
2 eetl. Komijn
2 eetl. Korianderzaad (fijn maken in de vijzel)
600 gr. Groene kool
600 gr. Wilde spinazie
75 ml Kookroom

Broodje:

8 stuks Kaiser broodjes
8 stuks Kwarteleitje
150 gr. Feta



Afwerking:

¼ Bosje koriander
1 stuks Bosuitje.

Bereidingswijze:

Shakshuka

Snij de prei in dunne ringetjes. Snipper de ui. Hak de knoflook fijn, Verwarm in een hapjespan de olijfolie. Fruit de ui met een snuf zout op medium tot laag vuur. Bak de ui minstens 7 minuten.

Voeg nu de knoflook, korianderzaadjes, komijn en prei toe. Bak weer rustig tot alle smaken vrijkomen, dat duurt minstens 10 minuten. Hou het vuur laag.

Snij de kool in dunne repen.

Voeg de kool toe en de wilde spinazie. Bak ze totdat ze zacht zijn.

Roer de room erdoor. Maak op smaak met peper en zout

Broodje

Als de broodjes wat zachter zijn, piep ze dan even op.

Snij een kapje van het brood en hol het uit

Bak de kwarteleitjes in een ring zodat ze klein blijven.

Verbrokkel de feta.

Afwerking

Doe wat shakshuka in de broodjes. Leg er een gebakken eitje op en wat verkrumelde feta.

Garneer verder met wat koriander en dunne ringetjes bosui.



Afrikaanse Butternut (pompoen) soep

Soep

8 personen

Ingrediënten

Tomatenbouillon:

1 stuks Flespompoen
2 stuks Uien
1 teen Knoflook
1.5 ltr. Groentebouillon
1 stuks Laurierblad
1 theel. Bruine basterdsuiker
1 theel Currypoeder
1 theel. Oregano
½ theel. Kaneel
Wat Nootmuskaat
20 gr. pompoenpitten
225 gr. Yoghurt



Bereidingswijze:

Snijd de flespompoen door midden en verwijder de pitten.

Snijd de pompoen in parten of stukken.

Schil de stukken.

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Leg de pompoen op een geoliede bakplaat.

Verpak de ui en knoflook in aluminium folie en leg die ook op de plaat. Rooster alles in 45-60 min. gaar.

Pureer het vruchtvlees samen met de ui en knoflook tot een glad mengsel. (meerdere porties in de Magimix)

Vul een pan met de bouillon en puree.

Voeg laurier, bruine suiker, currypoeder, oregano, kaneel en nootmuskaat toe.

Laat alles 10 minuten zachtjes pruttelen.

Haal de laurier er uit.

Rooster de pompoenpitten voor garnering

Voeg net voor het serveren de yoghurt toe

en breng op smaak met zout, peper, bouillonpoeder en voeg eventueel nog water toe voor de hoeveelheid.



Papillotten van Kaapse heekfilet

Tussengerecht

8 personen

Ingrediënten

Heekfilet:

1.kg Heekfilet *
200 gr. Champignons
4 stuks Bosuitjes
100 ml Witte wijn

Peultjes:

600 gr. Peultjes
2 stuks Citroenen
2 eetl. Boter



Bereidingswijze:

Heekfilet

Verwarm de oven voor op 160 gr.

Verdeel de heekfilet in stukken van ongeveer 125 gr.

Snijd de champignons in plakken. Snijd de bosui in kleine stukken.

Knip vellen bakpapier van ongeveer 30 x 40 cm.

Bestrooi de vis met peper en zout aan beide zijden. Leg in het midden van het vel bakpapier een stukje vis. Beleg de vis met champignons, bestrooi met stukjes bosui en voeg 1 el wijn toe.

Vouw het pakketje dicht en rol de zijanten naar binnen. Het is belangrijk dat de randjes zo strak mogelijk zijn gevouwen, anders gaat het lekken.

Leg de pakketjes op een bakplaat en laat ze 18 minuten in de oven garen.

Peultjes

Breng een ruime pan water aan de kook en voeg de peultjes toe met een snufje zout.

Kook deze zo'n 5 minuten beetgaar en giet af. Doe ze terug in de pan met de boter.

Rasp van de helft van de citroenen, de citroenschil boven de peultjes en roer door de peultjes. Snijdt de andere citroenen in partjes.

Serveren

Leg de pakketjes op grote borden.

Knip met een schaar de bovenkant open. **Pas op**, de damp die vrijkomt kan heet zijn.

Serveer met een partje citroen.

* **Afhankelijk van verkrijgbaarheid**



Kaap-Maleier curry met gele rijst en okra

Hoofdgerecht

8 personen

Ingrediënten

Curry:

1.5 eetl. olie
1 stuks uien
3 tenenknoflook
1.5 eetl. gember geraspt
4 stuks kruidnagels
1.5 theel. kurkuma
1 theel. witte peper gemalen
1 theel. korianderpoeder
1 theel. komijn
10 stuks kardamon peulen
1 stuks kaneelstokje
1 stuks chilipeper
300 gr. tomaat uit blik
2 eetl. mango chutney
1 stuks kippenbouillonblokje
8 stuks kippendijen
375 gr. aardappelen



Gele rijst:

25 gr. boter
175 gr. basmati rijst
400 ml. water
30 gr. rozijnen
½ eetl. basterdsuiker
½ eetl. kurkuma
1 stuks kaneelstokjes
zout en peper

Okra:

8 stuks okra
1 theel. Komijnpoeder
1 theel korianderpoeder
Snuf cayennepeper
2 eetl olie
Wijnazijn
citroen
zout
peper



Okra

Opmaak:

½ Bosje koriander



Bereidingswijze:

Curry

Verwarm de olie in een grote pan, voeg de uien knoflook en gember toe en bak ze glazig. Voeg de kruidnagel toe en laat even meebakken. Roer regelmatig

Voeg de rest van de kruiden en de chilipeper toe en stoof zachtjes door.

Voeg de tomaten en 2 a 3 blikjes water toe.

Voeg als laatste de chutney en de bouillonblokjes toe en leg de stukken kippendijen in de saus. Zorg dat alles onderstaat. Sluit de pan en laat alles 35 minuten koken.

Roer af en toe.

Voeg nu de aardappels toe en laat alles onafgedekt nog 15 tot 20 minuten koken tot de aardappels gaar zijn.

Na het garen de kip in niet al te grote brokken snijden.

De curry naar wens al of niet pureren

Voor het opdienen kip in curry opwarmen.

Gele rijst

Smelt de boter en voeg de rijst, rozijnen, suiker en kruiden toe. Breek het kaneelstokje en voeg toe. Bak even mee en voeg het water toe en zout toe. Kook de rijst in 8 minuten gaar en laat van het vuur af 5 minuten doorgaren.

Okra

Maak een citroen vinaigrette met water, wijnazijn en schijf citroen. Laat 30 minuten inwerken.

Meng in een kommetje komijnpoeder, korianderpoeder, cayennepeper, neutrale olie, en een snuf zout en peper.

Haal de steeltjes en puntjes van de okra's en doe ze in een diep bord. Giet de kruiden erover en meng de okra's erdoor.

Rooster circa 5 tot 8 minuten onder de salamander, halverwege omdraaien en controleren op gaarheid. Let op dat de okra niet slap wordt!

Sprenkel er voor het opdienen wat citroenvinaigrette over.

Opmaak

Maak een mooi bordje van de gele rijst, curry en de okra's.

Garneer met wat grof gesneden koriander.



Malvapudding met cognacsaus en vanille-ijs

Nagerecht

8 personen

Ingrediënten

Malvapudding:

50 gr. zachte boter
1 eetl. appelazijn
125 ml. melk
220 gr. suiker
2 stuks eieren
1 theel. vanille extract
3 eetl. abrikozenjam
185 gr. bloem gezeefd
1 theel. bakingsoda gezeefd

Cognacsausl:

125 ml. slagroom
60 gr. boter in blokjes
50 gr. suiker
3 eetl. cognac
1 eetl. water

Vanille-ijs:

80 gr. eidooier
150 gr. suiker
500 ml. volle melk
1 stuks vanillestok





Bereidingswijze:

Malvapudding

Verwarm in een steelpan de boter met de azijn en de melk op laag vuur tot de boter gesmolten is. Het gaat schiften maar dat is niet erg. Neem van het vuur en houd afgedekt warm.

Klop de suiker met de eieren en de vanille licht romig. Meng de jam erdoor en spatel het melkmengsel, de bloem en de bakingsoda erdoor.

Verdeel het beslag over de ovenschaaltjes en zet deze op een diepe bakplaat.

Schenk kokend water in de bakplaat tot de schaaltes tot de helft in het water staan.

Bak de pudding ca 40 minuten in de oven op 160 graden.

Ze zijn gaar als een ingestoken prikker er schoon uitkomt.

Cognacsaus

Verwarm voor de saus de ingrediënten op laag vuur tot de boter smelt en de suiker is opgelost.

Vanilleijs

Klop de eidooiers met de suiker luchtig en bleek. Het mengsel moet als een lint van de garde lopen.

Verwarm de melk met de opengesneden vanillestok tot het kookpunt. Haal van het vuur

Meng wat van de melk met het dooiermengsel (familie maken)

Meng dit nu met de rest van de melk en verwarm het op laag vuur tot 82 graden. Het mengsel wordt wat dikker maar het mag niet warmer dan 84 graden worden.

Koel de pan met het mengsel in koud water. Doe de koude vla in de ijsmachine en draai het tot vanille-ijs.

Afwerking

Serveer de pudding warm met de saus en het ijs.

Indien door de luchtigheid niet al het ijsmengsel in de machine past zet het restje dan gewoon in de vriezer.

Eventueel kun je het later nog in de machine toevoegen.