

In de aanloop naar de komende feestdagen stellen we u deze maand graag enkele feestelijke, vegetarische gerechten voor.

Met een minimum aan keukenwerk zodat u ruim de tijd heeft om de aangename momenten met uw familie of gasten door te brengen. Een heel prettig Kerstfeest en de allerbeste wensen voor het nieuwe jaar 2014.

- Ludo Slaets -

BORRELNOOTJES

BEREIDING:

- Laat de kikkererwten goed uitlekken en dep ze droog
- Verwarm de oven voor op 180 graden, stort de kikkererwten in een vuurvaste schotel en schuif een tiental minuutjes in de oven
- Doe er dan een eetlepel kokosolie bij, en kruiden naar eigen smaak (Italiaans, Mexicaans, Indisch, ...)
- Laat nog even bakken tot ze krokant zijn, regelmatig omroeren
- Afkoelen op een stukje keukenpapier en eventueel bijkruiden
- Schud de pompoenpitten in een droge pan en verwarm tot ze open springen en licht kleuren
- Afkoelen en kruiden met grof zeezout
- Zelfde bereiding met de zonnebloempitten en kruiden met gomasio

INGREDIËNTEN:

- Kikkererwten uit blik
- Kruidenmengeling naar keuze
- Kokosolie
- Pompoenpitten
- Grof gemalen zeezout
- Zonnebloempitten
- Gomasio



KAASKROKETJES

INGREDIËNTEN:

- 200 gr bufflotin (bio halfharde buffelkaas type camembert)
- 2 el. witte wijn
- 1 el. yoghurt
- 8 gr. arrowroot (pijlwortel – bindmiddel)
- Wit speltmeel
- 2 eiwit
- Chapelure
- Kokosolie
- Peterselie

BEREIDING:

- Ontdoe de kaas van zijn schimmelkorst en laat hem smelten in de witte wijn op een zeer zacht vuurtje
- Meng de yoghurt eronder en roer nog even door
- Los de arrowroot op in een drupje water en roer onder de kaas
- Breng terug tot ongeveer 85 graden (tot kaas dik), stort in een heel licht ingeoliede vorm en laat afkoelen
- Stort om, snij in de gewenste vorm en haal even door de bloem, goed afkloppen om overtollige bloem te verwijderen
- Klop het eiwit los, wentel de kroketjes er in en vervolgens door de chapelure
- Laat nog een uurtje opstijven, afkoelen in de koelkast en vervolgens bakken in ruim kokosolie
- Dien op met gefrituurde peterselie

