



cooking

*20 gerechten
voor 11*



'Erst das Fressen, dann die Moral'... van Frituur 't Draakske tot het Hof van Cleve, iedereen lijkt wel in de ban van de servetring. En aangezien ook de liefde van de communicatieman en -vrouw door de maag gaat, konden wij niet achterblijven.

Exquise geregjes, heerlijke comfort food of een vlugge hap, de hobbykoks en -kokkinnen van B.AD doken de keuken in en toverden voor u dit unieke receptenboekje bij elkaar.

Nieuwjaarswensen om duimen en vingers bij af te likken, quoi.

We wensen u alvast een smakelijk 2011!



BELGIAN ADVERTISING NV
WESTLAAN 159
8800 ROESELARE
WWW.BAD.BE

voorgerechten

barbara en het gele gevaar	9
els en het rund	11
jan en de balletjes	13
oliver pelt	15

hoofdgerechten

billy met kaas en ham	17
françois in zijn vogelnest	19
filip ziet alle kleuren	21
frederik buiten	23
met john naar mexico	25
koen chilt	27
manu met mout en zout	29
van marjolijn tot marjolein	31
mieke pepert het je in	33
pasta voor nathalie ?	35
petra grilt	37
aloo met petra	39
de 39 tenen van stefan	41

nagerechten

evelinamisu	43
leen wint	45
liselot bakt ze brown	47

barbara vermeersch *bereidt*
gele paprikasoep *met* mascarpone

[9

voor 4 personen:

1 ui
8 gele paprika's
2 teentjes knoflook
olijfolie
1 liter kippenbouillon
tijn
peper en zout
250 g mascarpone
4 el rode pesto

Pel de ui en hak hem grof maar zonder hem te schofferen. Halveer de paprika's, verwijder zaadjes en zaadlijsten en snij het vruchtvlies in blokjes. Tel en pel de teentjes look en hak ze... grof. Stoof alles 10 minuten in hete, erg hete olijfolie. Doe er de kippenbouillon bij en de gehakte tijn.

Breng op smaak met peper en zout en laat koken tot de paprika's gaar zijn.

Mix de soep met de mascarpone tot een gladde soep. Roer er 4 eetlepels pesto door en laat nog even doorwarmen. Werk af met basilicumblaadjes.





els delrue *bereidt* carpaccio *van* rund



voor 2 personen:

200 g zeer malse rundsfilets

200 g gemengde salades:

rucola, veldsla, andijvie,

kervel, krulsla...

5 cl olijfolie

zout

Kubebpeper

oude balsamicoazijn

sesamgraantjes

Maal de peper fijn. Omwikkel het vlees met plasticfolie, en leg het 1 uur in de diepvries. Was je handen en de salade.

Snij het vlees in zeer fijne sneden. Na het verzorgen van je snijwondes meng je de olijfolie met de peper. Schik het vlees als een waaier op een bord. Kruid met peper en zout en sprenkel er een beetje olijfolie en balsamicoazijn over.

Serveer ook de salade, gekruid met peper en zout en een beetje olijfolie en balsamicoazijn. Strooi nog wat sesamgraantjes over de carpaccio.



jan d'hondt *bereidt* tomatensoep *met* balletjes



voor 4 personen:

1 kg verse tomaten
200 g gemengd gehakt
1 ui
2 preiwitten
1 stengel bleekselder
1,5 l lichte kippenbouillon
1 eetlepel tomatenpuree
boter, peper en zout
verse peterselie

Snijd de ui, de prei en de selder en stook de groenten aan in boter. Doe er, als de groenten glazig zijn, de tomatenpuree bij en stook die even mee.

Doe de gesneden verse (belangrijk anders zit je in de puree) tomaten en de kippenbouillon erbij en breng aan de kook. Draai het vuur terug lager en laat minstens een half uurtje rustig sudderen.

Rol intussen je balletjes van gehakt en kook die even voor. Verfris je onder koud stromend water.

Mix de soep en breng dan pas op smaak met peper en zout. Doe je balletjes erbij en warm even door. Serveer de soep en strooi er vers gesnipperde peterselie overheen.



oliver steen *bereidt* scampi met groene curry



voor 4 personen:

20 scampi's
250 g champignons
1 1/2 groene paprika
1 fijngesnipperd teentje look
1 fijngesnipperde sjalot
1 fles cognac
1 dl room
1 eetlepel harde boter
1 koffielepel dille

1 koffielepel kerrie
peper
zout

Schenk jezelf een kleine cognac uit. Leg de diepgevroren scampi's 2 minuten in warm water en pel ze. Laat in een braadpan de boter smelten en voeg er de sjalot aan toe. Na 1 minuut de champignons en de paprika's toevoegen en laat alles nog 6 minuten stoven (niet kleuren). Kruiden met peper en zout.

Nip nog even aan je cognac, haal dit mengsel uit de pan en bak er de scampi's in, 2 minuten aan elke zijde. Kruid met 1 koffielepel dille, look, peper en zout. Neem de pan van het vuur en flambeer met de rest van de cognac.

Doe het champignonmengsel erbij en laat alles goed doorwarmen. Kruid met 1 koffielepel kerrie en voeg de room toe. Terwijl je de fles cognac ledigt nog even laten koken tot de saus licht gebonden is.

Dien op met stokbrood en water.



billy demaeght *bereidt*
macaroni *met kaas en ham*

[17



voor 4 personen:

100 g boter
100 g bloem
1 l melk
2 dl room
375 g macaroni
12 schellen gekookte ham
200 g geraspte kaas
nootmuskaat
peper

zout
sap van 1 citroen

Maak een bechamelsaus: smelt de boter en voeg de bloem toe. Laat de bloem een beetje aanbakken. Neem de pot van het vuur, reinig hem grondig en herbegijn. Maak een bechamelsaus: smelt de boter en voeg de bloem toe. Laat de bloem een beetje aanbakken (nu slechts 5 minuten). Neem de pot van het vuur alvorens er de melk rustig, beetje bij beetje, aan toe te voegen. Roer ondertussen goed met de garde om klonters te vermijden. Zet de saus terug op het vuur en laat opkoken.

Terwijl je de saus maakt, kook je reeds de macaroni volgens de instructies op de verpakking. Als de macaroni gaar is, afgieten en ruim spoelen onder koud water. Dan gaan we verder met de saus: bijkruiden met peper, zout en nootmuskaat. De saus smeug maken met room en eventueel wat extra melk. Voeg de geraspte kaas toe en werk af met het sap van de citroen. Als laatste de stukjes ham toevoegen en het geheel goed doorroeren. De macaroni heropwarmen in de saus en goed doorroeren. Giet alles in de ovenschotel en doe er wat geraspte kaas over. Zet gedurende 10 minuten in de oven onder de grill.



françois cauliez *bereidt* vogelnestjes



voor 6 personen:

8 eieren
400 g gemengd gehakt
paneermeel
fijngehakte peterselie

We koken zes van de acht eieren gedurende 8 minuten, we laten ze 6 minuten afkoelen en pellen ze. Van de 2 overgebleven eieren scheiden we de dooiers van het eiwit. We mengen gedurende 2 minuten de dooiers samen met 100 g paneermeel en fijngehakte peterselie onder het gehakt. Hoeveel minuten en met hoeveel eieren zijn we nu al bezig?

We bedekken vervolgens de gepelde eieren met gehakt en rollen ze door het eiwit en paneermeel. We frituren de vogelnestje op 180°C tot ze boven komen drijven of braden ze in een voorverwarde oven van 180°C gedurende 25-30 minuten.

Deze gehaktballetjes zijn heerlijk bij een tomatensaus, frietjes of een stuk stokbrood.



filip <nadesj> moerman *bereidt* rode kool *met* kippenworst



voor 4 personen:

kippenworst
1 rode kool
1 kg stoofappels
2 kopjes suiker
3 eetlepels azijn
1 klein klontje boter
25 cl water

21

Snij met een groot mes de rode kool in 4 stukken. Haal de bladeren van elkaar en verwijder de witte nerven. Snij de bladeren fijn en was alles grondig. Doe de rode kool in een grote blauwe kookpot. Schil de groenrode appels en snij ze in dunne partjes. Voeg de groenrode appels en het heldere water toe en breng het geheel aan de kook. Laat met deksel ongeveer 30 minuutjes pruttelen tot alles gaar is. Voeg de azijn, het gelige boterklontje en de witte suiker toe en laat nog even doorpruttelen.

Bak de roze kippenworsten bruin in de vetstof en blus met wat water en azijn.

Lekker met gekookte lichtgele aardappels.



frederik broes *bereidt* Ardeense paëlla



voor 8 personen:

4 konijnenbouten	2 el gedroogde salie
1 dl olie	1 el gedroogde tijm
peper en zout	500 g rijst
500 g mirepoix van groenten	200 g gedroogde Ardeense salami
2 knoflookteentjes	200 g paddenstoelen
100 g witte bonen	2 forellen
1 bos kruiden	250 g rivierkreeftjes
5 dl kippenbouillon	2 el gehakte peterselie
2 el gedroogd bonenkruid	

23

Thuis: kook de bonen en maak de bouillon.

Buiten: Zet een stevige pan op het open vuur en verwarm er de gulzige geuten olie in. Bak de zelf geschoten stukken konijn mooi bruin aan, kruid met peper en grof zout en neem uit de pan.

Doe de mirepoix (in stukken gesneden, zelf geteelde uien, wortelen en bleekselderij) en de knoflook in de pan en laat dat even aanbakken in het braadvocht. Voeg de stukken konijn, witte bonen, bos kruiden, kippenbouillon, bonenkruid, salie, tijm, peper en zout toe.

Laat gedurende 20 minuten koken en meng er dan de rijst door. Doe na 15 minuten de eigenhandig in stukken gesneden salami en vers geplukte paddenstoelen erbij.

Na nog eens 15 minuten mogen ook de versgevangen forelmoten en de gedresseerde rivierkreeften erbij. Controleer de smaak en de gaarheid van de rijst (bevochtig indien nodig wat extra) en strooi er peterselie over.

Overtuig nu nog 7 personen.



john van de mergel *bereidt* taco's *met* kip



voor 2 personen:

1 rode paprika
2 bosuitjes
200 g kipfilet
2 el olijfolie
4 taco's
2 el crème fraîche
125 g geraspte kaas
peper
zout

Oi. Maak de paprika schoon en snijd deze in pequiños blokkos.
Olé. Maak de bosuitjes schoon en snijd deze in pequiños ringetjes.

Wrijf de kip sensueel in met peperos en zoutos, dit lukt het best als het beest al geslacht is. Exciteer de olie in de koekenpan en bak de kipfilet al omscheppend moreno y hecho. Voeg de bosuitjes en de paprika toe en bak ze 3 minuten mee. Verwarm intussen de taco's.

Arremolinceer alles nog goed door elkaar. Relleneer de taco's met het kimpengsel en adorneer met 1/2 el.creme fraiche per taco en geraspte kaas. Serveer direct.

Rico!



koen duyck *bereidt* chili con carne



voor 4 personen:

2 rode paprika's
1 tomaat
2 teentjes knoflook
1 ui
2 stengels bosui
250 g rode nierbonen
1 biefstuk (ca. 200-300 g)
50 g blokjes spek
1 blokje rundsbouillon

1 stukje panela
1 kleine bakbanaan
peper
zout
gemalen komijn
olijfolie
250 g tomaten in blik
verse of gedroogde chilipeper

27

Haga que los frijoles rojos durante la noche en una olla con agua semana. Llevar los granos al día siguiente en una olla con agua con sal y un cubo de caldo de carne hasta que hierva.

Mientras tanto cortar el pimiento, tomate, cebolla y tallos de la primavera de cebolla en trozos. Picar los dientes de ajo. Estofado de 2/3 de las verduras y el ajo con un poco de aceite de oliva en una cacerola. Añadir una carne rango de 2 minutos y el tocino a la misma y después 2/3 de los tomates en conserva. Sazone con pimienta, sal y dos cucharaditas de comino y continúe cocinando a fuego lento hasta que la carne esté tierna y las verduras estén al dente.

restantes Añadir 1/3 de las verduras, los tomates enlatados y el ajo a los frijoles. Bananaan Añadir la picada (y pelado) a los frijoles. Dejar cocer todo hasta que los frijoles estén al dente.

Dependiendo de la cantidad de líquido que desee chile, puede tanto (los frijoles y la salsa con carne y verduras) directamente de mezcla o echar las alubias un poco. Asegúrese de que no obstante que de sobra para un poco de caldo a la salsa. Sirva con arroz o pan. Dejamos a los clientes sobre cómo picante lo quieren, por lo que añadimos la guindilla hasta el último momento en la propia placa.

Er is je meer succes garandeerd met een blik uit je lokale supermarkt.



manu veracx *bereidt* orval *met* gezouten nootjes



voor 1 persoon:
1 orval (of meerdere)
gezouten nootjes

Rij naar Orval en keer terug.

Bij terugkomst. Ontvet je glas met een goed detergent en spoel na met zuiver water. Droog je glas af met een zuivere doek.

Breng je fles op 6 tot 8 graden. Schenk langzaam in, zonder te 'klokken'. Vorm een mooie schuimkraag en schuimhoed. Laat een restje bier in de fles om eventueel achteraf bij te schenken.

Schik de gezouten nootjes in een klein glazen potje waarbij de grootste nootjes onderin moeten en de kleinere bovenop zodat ze een aantrekkelijk hoopje vormen.

Degusteer langzaam, zonder te 'klokken'.

Indien je een "repassé" wil, van voren af aan herbeginnen. Rij naar Orval...



marjolijn vermeulen *bereidt* cannelloni *met* spinazie, ricotta *én* marjolein



voor 4 personen:

12 cannelloni	boter
150 g buffelmozzarella	peper en zout
olijfolie	1 bakje kerstomaten
250 g jonge spinazie	1 l tomatenvlees of pulp
500 g ricotta	100 g ontpitte zwarte olijven
100 g Parmezaanse kaas	2 uien
3 teentjes look	enkele takjes basilicum
1 eetlepel fijngehakte marjolein	een scheut rode wijn
nootmuskaat	1 koffielepel sambal

Plet twee teentjes look fijn en snij de uien grof. Verwarm een scheut olijfolie in een kookpot en stoof de uien samen met de look goudbruin. Voeg de sambal toe en laat deze kort meebakken. Schenk een scheut rode wijn in de pot en laat de alcohol verdampen (jammer). Voeg de tomatenpulp toe. Hak de olijven fijn, halveer de kerstomaatjes en voeg ze samen met de hele basilicumtakjes toe. Laat het groentemengsel een kwartiertje sudderen. Verwijder de takjes basilicum en kruid de saus naar smaak met peper van de molen en zout.

Was de spinazie en snijd de blaadjes in zeer fijne reepjes. Neem een kom en meng de spinazie met de ricotta. Plet een teentje look en hak Marjolijn fijn. Voeg ze samen met de geraspte Parmezaanse kaas toe aan het ricottamengsel en kruid met voldoende peper van de molen en nootmuskaat.

Meng de vulling goed en voeg eventueel een snuijfe zout toe. Neem een ovenschotel en schep een grote lepel tomatensaus over de bodem van de schaal. Schep het ricottamengsel in de spuitzak. Vul er de cannellonibuisjes mee.

Schik de cannelloni op de bodem van de ovenschotel en schep er de rest van de saus over. Verwarm de oven voor op 180°C. Snij de mozzarella in schijfjes en schik ze op de ovenschotel. Gaar de cannelloni 30 minuten in de oven (180°C).



mieke dejonghe *bereidt* biefstuk *met* pepersaus *en* frietjes



voor 4 personen:

4 biefstukken van ong. 200 g
1 kg aardappelen
4 eetlepels vermalen (niet te
fijn) zwarte peper
20 g zachte boter
5 cl cognac
4 eetlepels verse room
frituurolie
peper en zout

Haal de aardappelen uit de bak. Schil en spoel ze eventjes in een bak koud water. Snij de aardappelen in staafjes van 1cm dik. Dep ze droog met een keukenhanddoek of keukenpapier. Heb je twee bakken vol dan vervolg je met... de eerste bak: verwarm het vet in een friteuse tot 160°. Bak de frietjes een eerste maal gedurende 5 minuten. Verwijder de frieten en laat ze uitlekken. Leg ze op keukenpapier en laat ze 30 minuten rusten. Tweede bak: verwarm het vet tot 180°. Bak de frieten totdat ze goudbruin zijn (ongeveer 1 1/2 minuut). Verwijder de frieten en laat ze goed uitlekken. Zout eventueel alvorens de frieten goed warm op te dienen.

Strooi peper in een diepe bak. Besmeer het vlees met zachtgeworden bakboter en rol het vlees dan door de peper zodat alle zijde van de biefstuk bedekt (niet volledig bedekt natuurlijk) zijn met de peper. Terwijl de frituurbak aan het opwarmen is bak je de biefstukken in een hete bakpan gedurende 2 à 3 minuten per zijde.

Aan het einde van de baktijd giet je er de cognac over en flambeer je de biefstukken eventjes. Giet nadien de room in de bakpan en meng dit goed onder de saus. Zet het vlees in een warme bakoven (100°) terwijl je de frieten afwerkt en roer regelmatig in de saus. Serveer de biefstukken overgoten met de saus en de goed warme frieten.



nathalie lion *bereidt* pasta *met zalm en kruidensaus*



voor 2 personen:

1 pak verse pasta
(tagliatelle of spaghetti)
2 tomaten
4 bosuities
1 moot zalm
1 pakje kruidenkaas
2 tenen knoflook
zout
versgemalen zwarte peper

2 lepels olijfolie
150 ml kookroom

Ontdoe de zalm van zijn velletje en graatjes. Ontdoe de tomaten van hun velletje en pitjes en snij ze in heel kleine stukjes. Ontdoe de ui van zijn velletje en snij in dunne ringetjes. Ontdoe de knoflook van zijn velletje en hak hem zeer fijn, breng 3 liter water aan de kook. Doe 1 eetlepel olijfolie in de sauspan, fruit hierin de van hun velletje ondane uitjes en de fijngesneden, naakte, knoflook gedurende 1 minuut. Voeg zout aan het kokende water toe en voeg de pasta erbij.

Af en toe roeren.

Doe dan de room, de van zijn verpakking ondane kruidenkaas bij de knoflookolie en verwarm het geheel goed door. Op het laatst de blote zalm en de gefileerde tomatenstukjes erbij, even doorwarmen en klaar is de saus.

De pasta is inmiddels ook klaar.

Afgieten en 1 lepel olijfolie erdoor roeren. Pasta door saus scheppen, en veel vers gemalen zwarte peper erover. Eventueel wat vers gemalen parmesan erbij en smullen maar.

Lekker met een frisse salade.



petra de clercq *bereidt* gegrilde kabeljauw



voor 2 personen:

2 kabeljauwfilets
olijfolie
zeezout
zwarte peper uit de molen
2 handvol kerstomaatjes
1 handvol basilicumblaadjes
1 bol buffelmozzarella
1 handvol geraspte
parmezaanse kaas

Verwarm jauw oven voor.

Leg de kabeljauwfilets op een met olie ingevette schaal.
Besprenkel met olijfolie en kruiden. Leg de tomaatjes, basilicum en mozzarella op de filets. Strooi de parmezaanse kaas erover met nog een paar druppels olijfolie.

Bak 20 minuten in jauw voorverwarmde oven



petra gryson *bereidt* aloo baingan



voor 3 / 4 personen:

1 aubergine	een stukje gember fijngehakt of
2 grote gepelde aardappelen	1 koffielepel gemberpasta
4 tomaten in blokjes gesneden	1 eetlepel korianderpoeder
2 eetlepels fijngehakte	1 koffielepel curcuma
koriander	1 koffielepel paprika
olie	zout
1 koffielepel komijnzaadjes	water
1 fijngehakt groen pepertje	naan
(volgens smaak)	

Snij de aardappelen en de aubergine in blokjes en wok ze in olie tot ze gaar zijn. «De aarde biedt voldoende om ieders behoefte te bevredigen maar niet ieders hebzucht». Haal ze uit de pan en laat ze wat uitlekken op keukenpapier.

«De geest die van de waarheid vervuld is zal al zijn daden op het einddoel richten». Meng de gember, het pepertje, korianderpoeder, paprika, curcuma met 2 eetlepels water tot een pasta. «De roem ligt in het pogen zijn doel te bereiken, niet in het bereiken ervan». Verwarm olie in de pan. Voeg de komijnzaadjes en de kruidenpasta toe en bak even tot de olie zich scheidt van de kuddenmengeling.

Voeg de tomatenblokjes, de gebakken aardappelen en aubergine toe en laat een tijdje sudderen. «Waar liefde is, is leven». Indien nodig kun je een klein beetje water toevoegen.

«Wees de verandering die je in de wereld wilt zien». Serveer met de gehakte koriander, basmatirijst en naan.

Met dank voor de morele steun van Mahatma Gandhi.



stefan doutreluingne *bereidt* kip *met* negenendertig tenen knoflook



voor 4 personen:

1 kip van 1,6 kg
2 stengels bleekselderij
2 takjes rozemarijn
4 takjes tijm
4 takjes peterselie
(geen krulpeterselie)
39 tenen knoflook ongepeld
2 el olijfolie
peper en zout

1 wortel grofgehakt
1 kleine ui
250 ml witte wijn
1 baquette in plakjes
takjes kruiden, ter garnering

41

Verwarm de oven voor op 200 graden. Vul de holte van de kip met een stengel gehakte bleekselderij en twee takjes van de rozemarijn, tijm en peterselie. Voeg 4 tenen knoflook toe. Bind de poten samen en vouw de vleugels onder de kip, terwijl je de kip rijkelijk met de olie bestrijkt en overvloedig bestrooit met zout en peper. Verdeel tegelijkertijd nog eens tien tenen over de bodem van een grote pan of ovenschaal. Leg de overgebleven kruiden, gehakte bleekselderij, wortel en ui op hetzelfde moment in de schaal.

Leg de kip in de schaal. Even ademhalen nu.

Strooi ondertussen de rest van de knoflook rond de kip en giet kwistig de rest van de olie en de wijn erbij. Dek de schaal direct af en bak de kip zo snel mogelijk één uur en twintig minuten, of tot de kip gaar is en het vocht dat uit de dij komt als u erin prikt, helder is. Til dan onmiddellijk de kip voorzichtig uit de schaal terwijl je het vocht boven een pan zeef. Met je andere hand haal je de tenen knoflook met een tang uit de zeef. Schep dan vlug het vet van het vocht en laat het 2-3 minuten inkoken. Niet langer, erg belangrijker !

Snijd vlug de kip in porties, giet er een beetje saus overheen en strooi de knoflook eromheen. Ondertussen rooster je de sneetjes brood en garneer je de kip met de takjes kruiden en serveer je het brood. Niet voordat je de sneetjes met de puree uit de tenen knoflook hebt besmeerd. Vraag dan aan je partner de keuken op te ruimen.

eveline debacker *bereidt*
tiramisu

[43



voor 4 personen:

4 eieren
100 g poedersuiker
1 snuifje zout
500 g mascarpone
1 kop heel sterke koffie
cacaopoeder
1 doos boudoir koekjes
eventueel Amaretto bijdoen

Zet koffie. Klop de eierdooiers (houd het eiwit apart) ongeveer 3 minuten samen met de suiker en mascarpone en schep dit in, lepel per lepel per lepel per lepel. Klop dan de eiwitten met een snuifje zout stijf en meng dit met het kaasmengsel.

Dop daarna de boudoir koekjes in de afgekoelde koffie en schik ongeveer de helft daarvan in een platte schaal. Giet dan een deel van het mengsel erover, leg dan terug het andere deel van de koekjes erover en vervolgens de andere helft van het mengsel, leg dan terug het andere deel van de koekjes erover en vervolgens de andere helft van het mengsel, leg dan terug het andere deel van de koekjes erover en vervolgens de andere helft van het mengsel, leg dan terug het andere deel van de koekjes erover en vervolgens de andere helft van het mengsel. Herhaal dit naar believen.

Laat dit een aantal uren goed opstijven in de koelkast. Strooi vóór het opdienen de cacaopoeder over de Tiramisu.

Zet opnieuw koffie.





leen bossu *bereidt* gewonnen brood



voor 4 personen:

2 eieren
20 cl melk
50 g suiker
boter
poedersuiker
8 sneden oud brood

Wentelteeftjes zijn een oeroud recept. Ze worden dikkewijs gemaekt om oeroud broot op te werken ende te herwinnen. Wentelteeftjes staen alsook bekend als «verlooren booterhammen» of «gewonnen broot». Verlooren broot moet je desalniettemin eerst terugvinden alvorens aan dit gerecht te moogen beginnen.

Klopt de eiers los ende vrij met de melk en de suiker. Dopt de sneeden broot allangs twee kanten even in het menghsel. Bakt ze in een panne met eenige bakbooter aan beiden kanten goudbruyn. Serveert met enige poedersuyker ofte kaneele.

Wordt ook vermooghen met een bolleke ys, enige honingh ofte konfituur.



liselot de keyser *bereidt* warme brownies *met* vanilleijs



voor 4 personen:

200 g donkere chocolade
4 eieren
240 g fijne suiker
2 zakjes vanillesuiker
150 g bloem
100 g gehakte walnoten
200 g boter
Vanille ijs

Heat the oven voor op 180°C. Breek de chocolade in pieces en chop de walnoten fijn. Laat de butter en de chocolate au bain-marie smelten tot een homogene massa. Add al roerende de sugar en vanillasugar toe.

Cool down some minutes.

Zef de baking flower boven het deeg en mix. Add at once all bloem toe aan het mengsel & mix tot een homogene massa. Add at last de walnuts toe aan het mengsel.

Grease de bakvorm in met butter en bestrooi met flower. Giet het beslag in de bakvorm en zet in the oven, approx +- 25 min.

Cut in stukjes en serve hot met een bolletje vanilla ice.

