



VALENTINE'S DAY



RECIPE BOOKLET



VALENTINE'S DAY



PARMEZAANKOEK



SOEP VAN DE ACUPUNCTUURMEESTER

SINT-JAKOBSVRUCHTEN MET SAFFRAANSAUS UIT NO RESERVATIONS, GEREGISSEERD DOOR SCOTT HICKS



CUPCAKES MET CHOCOLADE EN PASSIEVRUCHT



FATAL ATTRACTION



PARMEZAANKOEK

Voor: 16-18 Bereiden: 20 Minuten

INGREDIËNTEN

250 g gewone bloem

250 g Parmezaanse kaas
(Parmigiano Reggiano)

250 g koude boter, in blokjes

10 g bakpoeder

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 150 °C.

Meet de ingrediënten af en voeg ze toe aan de mengkom van de KitchenAid mixer/keukenrobot.

Meng met de platte menghaak tot je een gelijkmatig deeg krijgt.

Doe het deeg in een diepvrieszak, druk die plat en leg een uur lang in de diepvriezer.

Breek het bevroren deeg in grote stukken en verwerk het daarna met je KitchenAid foodprocessor tot fijne kruimels. Doe de kruimels in een cakevorm met de gewenste vorm.

Bak ongeveer 20 minuten in de voorverwarmde oven tot de koek goudbruin is.

Laat de koek eerst helemaal afkoelen voor je hem met je favoriete beleg of topping verorbert.



SOEP VAN DE ACUPUNCTUURMEESTER

Voor: 4 Voorbereiden: 45 Minuten Bereiden: 30 Minuten

INGREDIËNTEN

VOOR DE SOEP

90 g Boter

30 g Lente-ui

250 g Rode raap

6 dL Kippenbouillon
of heldere bouillon

1 dL Room

Het sap van een halve citroen

Zout

Peper

Nootmuskaat

Suiker

BEREIDING

Rasp de tofu. Meng de boter en eidooiers tot ze romig zijn. Doe het brood en de tofu erbij. Kruid met zout, peper en citroen en laat afkoelen.

Hak nu de lente-ui fijn, schil de rode rapen en hak ze fijn, en kook ze. Breng in een kleine kookpan wat gezouten water aan de kook. Verhit in een andere pan 50 g boter en bak de lente-ui zachtjes. Voeg de rapen toe, laat enkele minuten koken en voeg dan de bouillon toe. Laat drie minuten koken.

Neem het deeg en vorm er kleine gnocchi mee. Kook die 5 minuten in het gezouten water. Snijd de bieslook in „acupuncturnaalden“, ongeveer zo groot als een lucifer.

Mix nu de soep in een blender, voeg room toe en zet weg.

Wanneer de gnocchi gaar zijn, kunt u ze „acupunctureren“ met de bieslookstengels. Breng de soep opnieuw aan de kook en voeg er wat boter aan toe.

Dien op in warme borden, en schik de geacupunctureerde gnocchi er mooi op.

VOOR DE GNOCCHI

130 g Tofu

35 g Boter

45 G Witte broodkruimels

3 Eierdooiers

Zout

Peper

Citroen

Verse bieslook om de gnocchi te „acupunctureren“



SINT-JAKOBSVRUCHTEN MET SAFFRAANSAUS UIT NO RESERVATIONS, GEREGISSEERD DOOR SCOTT HICKS

Voor: 4 Voorbereiden: 45 Minuten Bereiden: 20 Minutes

INGREDIËNTEN

VOOR DE SAUS

60 g Fijngesneden sjalotten

120 ml Droge witte wijn

Een snuifje saffraandraadjes

2 el volle room

115 g Koude boter, in stukken gesneden

2 tl vers citroensap en

Een beetje zout en peper

VOOR DE GEBAKKEN SINT-JAKOBSVRUCHTEN

65 g Gewone bloem

2 tl Kruidenzout

1/2 tl Gedroogde oregano

2 el Citroenpeper

16 Afgespoelde en uitgelekte sint-jakobsvruchten

2 el olijfolie

4 el verse peterselie

4 tl citroensap

BEREIDING

VOOR DE GEBAKKEN SINT-JAKOBSVRUCHTEN

Meng in een grote kom de bloem, het zout, de oregano, de tijm en de citroenpeper. Rol de sint-jakobsvruchten door het bloemmengsel tot ze aan alle kanten lichtjes bedekt zijn.

Verhit de olijfolie in een braadpan, op een hoog vuur. Doe 4 sint-jakobsvruchten in de pan en bak ze aan alle kanten (ongeveer 2 minuten per kant). Haal de sint-jakobsvruchten uit de pan en leg ze op een bord in de oven om ze warm te houden tot u ze opdient. Herhaal dit 3 keer tot alle sint-jakobsvruchten gebakken zijn. Meng de peterselie en het citroensap erdoor.

DE SAFFRAANSAUS

Schil de sjalotten en hak ze fijn met de foodprocessor.

Pers de citroen. Zorg ervoor dat er geen pitten in het sap zitten.

Snijd de boter in ongeveer 8 stukken. Zet die dan terug in de koelkast totdat u ze nodig hebt. Voor deze saus is het belangrijk dat de boter heel koud is wanneer u ze in de pan doet.

Doe de wijn en sjalotten in een kleine, zware pot.

Zet op een matig hoog vuur en breng de wijn en sjalotten aan de kook. Laat inkoken tot er ongeveer 2 el overblijft. Dat duurt ongeveer 3 minuten. Zet het vuur matig laag en doe de saffraan erbij.

Voeg tenslotte de volle room toe.

Klop daarna de boter eronder. Voeg het volgende stuk toe voordat het vorige volledig gesmolten is. Blijf goed roeren.

Laat het mengsel niet koken. Doe er 2 tl vers citroensap bij. Kruid naar smaak met zout en peper.



CUPCAKES MET CHOCOLADE EN PASSIEVRUCHT

Voor: **Voor 20 Stück** Voorbereiden: **1 uur**

INGREDIËNTEN

CHOCOLADECUPCAKES

- 280 ml** Kokend water
- 3 el** Cacaopoeder
- 140 ml** Karnemelk
- 110 g** Pure chocolade (cacaogehalte van 60-70%)
- 110 g** Ongezouten boter op kamertemperatuur
- 280 g** bloem
- 2 tl** Natriumbicarbonaat
- 1/2 tl** Zout
- 340 g** Zachte bruine suiker
- 2 tl** Vanille-extract
- 3** Losgeklopte grote eieren
- Passievruchtglazuur
- 125 g** Ongezouten boter op kamertemperatuur
- 300 g** Poedersuiker
- 100 g** Roomkaas
- 7 el** Passievruchtenkwark

BEREIDING

Verwarm de multifunctionele oven voor op 160 °C op de heteluchtfunctie.

Begin met de cupcakes. Doe het cacaopoeder in een grote mengbeker en giet het kokende water erbij. Meng om de cacao op te lossen. Roer de karnemelk erdoorheen en zet opzij tot je het mengsel weer nodig hebt.

Smelt de chocolade in een klein kommetje en zet ook opzij.

Doe de boter en de bruine suiker in de mengkom van de Artisan mixer/keukenrobot en meng ongeveer 10 minuten met de platte menghaak tot het mengsel licht en luchtig is. Voeg de eieren beetje bij beetje toe tot alles is opgenomen. Giet de chocolade en de vanille erbij en meng tot het geheel glad en grondig vermengd is.

Meng de bloem met het natriumbicarbonaat en voeg in drie keer toe aan de mengkom; wissel bij het toevoegen af met het karnemelkmengsel.

Leg 20 papieren cupcakevormpjes in twee muffinbakplaten en vul ze met het beslag. Bak de cupcakes ongeveer 25 minuten in de voorverwarde oven. Je kunt met een metalen prikker in de cupcakes prikken om te testen of ze gaar zijn: is hij schoon als je hem er weer uit haalt, dan zijn de cupcakes klaar. Laat ze eerst 10 minuten in de bakvorm afkoelen voor je ze op een rooster verder laat afkoelen.

Maak dan het roomkaasglazuur. Doe de boter in de mengkom van de Artisan mixer/keukenrobot en meng ongeveer 5 minuten met de platte menghaak tot het mengsel licht en romig is.

Voeg beetje bij beetje de poedersuiker toe. Klop het geheel als alles toegevoegd is daarna op hoge snelheid tot het een licht en luchtig glazuur wordt. Voeg de roomkaas en passievruchtenkwark toe en meng totdat alles opgenomen is.

Versier de cupcakes door een beetje glazuur boven op elk cakeje te smeren en het met een mes uit te strijken.



FATAL ATTRACTION

Voor: **4 Personen** Voorbereiden: **15 Minuten**

INGREDIËNTEN

250 ml Kokosmelk
50 g Witte chocolade
75 ml Gin
75 ml Rozenlikeur
Een kneepje limoensap
Een handvol geschaafd ijs
Ijsblokjes, om te serveren

BEREIDING

Zo gauw je van deze cocktail proeft, zul je zijn naam begrijpen. De kokosmelk en witte chocolade zullen je verleiden, maar let op want het alcoholgehalte is niet te onderschatten.

Romige cocktails gaan snel klef smaken, serveer ze dus goed gekoeld.

Verhit de kokosmelk tot tegen het kookpunt.

Hak de witte chocolade fijn en voeg toe aan de kokosmelk.

Roer glad. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en giet in de blender.

Voeg de resterende ingrediënten toe, behalve de ijsblokjes, en meng tot een homogeen geheel. Vul gekoelde glazen met ijsblokjes en giet er de cocktail op. Drink meteen.

KitchenAid

kitchenaid.be



KitchenAid Belgium



@kitchenaid_be