

BROODBELEG: VISSALADE

(10 - 12 porties)



Ingrediënten: 100 – 150 g vis (kabeljauw, zalm, tonijn...) – 3 eetlepels mayonaise – 1 koffielepel citroensap – 1 eetlepel gehakte bieslook – peper en zout

Bereiding:

- Kook de vis gaar.
- Plet de vis met een vork.
- Meng de geplette vis met de mayonaise en de gehakte bieslook.
- Breng op smaak met citroensap, peper en zout.

Variatie:

Vervang het citroensap door mosterd of graantjesmosterd.
Vervang de vis door kip, varkensgebraad, kalkoen ...

SAVOOISOEP

(4 pers.)



Ingrediënten: 1 savooikool – 1 stuk wit van prei – 1 grote aardappel – 1 ui – bouillon – 1 liter water

Bereiding:

- Maak de prei schoon, spoel en snijd in grote ringen.
- Maak de savooi en de ui schoon en snijd in grote stukken.
- Schil de aardappel, spoel en snijd in blokjes.
- Doe de groenten in een ruime kookpot, voeg water en bouillon toe en kook gaar.
- Mix de soep.

BLOEMKOOL MET KAASSAUS

(4 pers.)



Ingrediënten: 1 bloemkool – 2,5 dl halfvolle melk – 20 g margarine – 20 g bloem – 40 g gemalen Grana Padano – peper, zout en nootmuskaat

Bereiding:

- Maak de bloemkool schoon, verdeel in grote bloemen, spoel en kook beetgaar.
- Maak de kaassaus:
 - o Smelt de margarine in een kookpot en voeg de bloem toe.
 - o Meng goed tot alle bloem goed is opgenomen.
 - o Voeg vervolgens de koude melk toe.
 - o Roer regelmatig tot de saus kookt.
 - o Laat 1 minuut doorkoken.
 - o Neem van het vuur en voeg 2/3 van de gemalen kaas toe.
 - o Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
- Schik de bloemkool in een ovenschaal.
- Giet hierover de kaassaus.
- Verdeel de overgebleven gemalen kaas over de schotel
- Gratineer in de oven.