# Feestcake

**Cake**
Verwarm de oven voor op 175 ºC. Vet de cakevorm in met boter en leg er een vel bakpapier in. Roer de boter met de suiker luchtig en meng een voor een de eieren erdoor. Rasp de gele schil van de citroen en meng de rasp door de boter. Meng de bloem door het botermengsel. Schenkt het beslag in de cakevorm en bak de cake in de oven in circa 1 uur goudbruin en gaar.

**Garnering**
Laat de cake afkoelen. Bestrijk de zijkanten van de taart met aardbeienjam en plak daar de hagelslag tegenaan. Klop de room met de suiker op. Schep de slagroom in een spuitzak met spuitmondje. Spuit ringen slagroom op de cake. Halveer de aardbeien en leg ze in de slagroom. Garneer met een takje verse munt.

vegetarisch:

Ja

Bovenkant formulier

1 stuks 

Onderkant formulier

ca 1 uur en 30 minuten

**Cake**

* 200 g zachte boter
* 200 g suiker
* 1 citroen
* 200 g bloem
* 4 eieren

**Garnering**

* 4 el aardbeienjam
* 100 g hagelslag
* 250 g room
* 75 g suiker
* 1 bakje aardbeien
* 1 takje verse munt

**Extra nodig**

* hartvormige cakevorm van 2 l
* gekarteld spuitmondje
* boter om in te vetten
* bakpapier

# Mazarintaart

**Bereiding**
Halveer het vanillestokje in de lengte, schraap het merg eruit, meng met de bloem en het zout. Kneed de boter met de poedersuiker en het de eidooier glad, voeg de bloem toe en kneed tot een egaal deeg. Verpak het deeg in plasticfolie en laat 30 minuten in de koelkast rusten. Verwarm de oven voor op 190 ºC. Rol het deeg uit tot 5 millimeter dik. Vet de vorm in bekleed met het deeg en prik het deeg in. Leg een stukje bakpapier op het deeg en verdeel daarop de blindbakbonen. Bak de bodem circa 10 minuten, verwijder het bakpapier en de blindbakbonen.

**Vulling**
Verlaag de oven temperatuur naar 180 ºC. Klop de boter met de marsepein en de poedersuiker tot een egale massa. Roer de eieren er stuk voor stuk door. Meng het amandelpoeder door de vulling. Rasp de gele schil van de citroen over de vulling en meng goed door. Verdeel de vulling in de voorgebakken taartbodem. Bak de taart nog 30 minuten goudbruin en gaar.

Snijd een bloemsjabloon uit het karton. Leg de sjabloon op de taart en bestrooi met poedersuiker.

Vegetarisch:

Ja

Bovenkant formulier

1 stuks 

Onderkant formulier

ca 30 minuten + 1 uur en tien minuten wachttijd

**Zanddeeg**

* 1 vanillestokje
* 220 g bloem
* 1 mespuntje zout
* 150 g boter
* 40 g poedersuiker
* 1 eidooier

**Vulling**

* 190 g bloem
* 150 g marsepein
* 105 g poedersuiker
* 3 eieren
* 120 g amandelpoeder
* 1 citroen

**Extra nodig**

* 1 gekartelde bakvorm van 23 cm doorsnede
* bakpapier
* blindbakbonen
* stuk karton voor het sjabloon
* poedersuiker om te bestuiven

# Prei ovenschotel.

**Bereidingstijd:**

20-30 minuten

**Techniek:**

Bakken in oven

**Soort gerecht:**

Hoofdgerecht

Ingrediënten voor 3 personen

\*750 gr prei in ringetjes gesneden
\*300 gr rundergehakt
\*25 gr boter
\*aardappelpuree 100geraspte kaas
\*1 eetlepel paprikapoeder
\*zout peper
\*2 theelepels sambal

Hulpmiddelen

\*ovenschaal
\*koekenpan

**Voorbereiding**

\*prei in ringen snijden
\*aardappelpuree maken en de kaas erdoor roeren

Bereidingswijze

Smoor de prei in de helft van de boter totdat ze glazig is./Verdeel de prei over de bodem van een beboterde ovenschaal./Bak de gehakt in de resterende boter rul./Voeg naar smaak zout,peper,paprika en de sambal toe./Verdeel dit alles over de prei./Doe de puree over het gehakt-preimengsel./Plaats de schaal in een voorverwarmde oven van 225 graden , en laat in zo`n 25 minuten lichtbruin worden.

Variatietip; doe een verse paprika door de gehakt. Of voeg 100 gr tauge toe. Of verdeel een in dunne plakjes gesneden banaan over de prei.

# Zuurkool met spekjes - Ovenschotel

**Bereidingstijd:**

Langer dan 1 uur

**Keuken:**

Nederlandse keuken

**Soort gerecht:**

Ovenschotel

**Ingrediënten voor 4 personen**

4 porties aardappelpuree ( eventueel uit een pakje)

500 g zuurkool

zuurkool spekjes

olie of boter om de schaal in te vetten.

**Hulpmiddelen**

Ovenschaal

**Voorbereiding**

Maak de aardappelpuree. kook de zuurkool goed gaar.

Bereidingswijze

Stamp de puree met de zuurkool goed door elkaar. Breng op smaak met zout en peper.
Doe dit mengsel in een ingevette ovenschaal en doe er de spekjes overheen.
Verwarm de oven voor op circa 200- 220 graden.
Zet de schaal 20 minuten in het midden van de voorgewarmde oven .

# Zuurkool Banaan Ovenschotel

**Bereidingstijd:**

20-30 minuten

**Soort gerecht:**

[Ovenschotel](http://www.smulweb.nl/zoeken/?type=recepten&moment_id=F)

**Ingrediënten voor 4 personen**

1 kilo aardappelen
scheutje melk
pakje zuurkool (naturel)
3 a 4 bananen
300-400 gram runder-, of gemengd gehakt
peper en zout
gehakt-, en/of vleeskruiden
paneermeel

Hulpmiddelen

Ovenschaal
Stamper

**Bereidingswijze**

Verwarm de oven voor op 225 graden.

Schil de aardappelen en kook ze in ca. 20 minuten gaar.

Kook de zuurkool eventjes.

Bak ondertussen het gehakt rul en breng het op smaak met de gehakt-, en/of vleeskruiden, peper en zout.
Pel de bananen en snijd ze in plakjes.
Giet de aardappelen af en stamp/pureer ze met een scheutje melk.
Giet ook de zuurkool af.
Pak een ovenschaal en bedek de bodem met het gebraden gehakt.
Daarover de zuurkool verdelen en op de zuurkool de plakjes banaan leggen.
Over de plakjes banaan verdeel je de gestampte/gepureerde aardappelen.
Als laatste strooi je wat paneermeel over de aardappelen.
Zet de ovenschaal ca. 20 minuten in de oven (tot de aardappelen een bruin korstje krijgen).

# Chili-con-carne ovenschotel

**Bereidingstijd:**

[30-60 minuten](http://www.smulweb.nl/zoeken/?type=recepten&bereidingstijd_id=4)

**Soort gerecht:**

[Ovenschotel](http://www.smulweb.nl/zoeken/?type=recepten&moment_id=F)

**Ingrediënten voor 5 personen**

1 pond rundergehakt,

1 ons baconblokjes of andere spek,

1 blik bruine bonen,

250 gram prei,

1 zakje mix voor chili-con-carne,

1 zakje geraspte kaas,

2 kilo aardappelen.

**Voorbereiding**

De aardappels koken en een puree van maken.
De bruine bonen uit laten lekken.
De chili-con-carnemix aanmaken.
De prei snijden.

**Bereidingswijze**

In een pan met wat olie het gehakt rul bakken met de spekjes er door heen.
Dan de chili-con-carnemix, de bruine bonen en de prei er door heen.
Dit nog even laten sudderen.
Vervolgens deze chili-con-carne prut in een ovenschaal doen, bedekken met de aardappelpuree en bestrooien met de geraspte kaas. Daarna ca. 30 min. in de oven.

Serveertips

Lekker met een frisse salade of picallily.

# HETE KIP

**Bereidingstijd:**

[30-60 minuten](http://www.smulweb.nl/zoeken/?type=recepten&bereidingstijd_id=4)

**Techniek:**

[Bakken](http://www.smulweb.nl/zoeken/?type=recepten&bereidingstechniek_id=BA)

**Soort gerecht:**

[Hoofdgerecht](http://www.smulweb.nl/zoeken/?type=recepten&moment_id=E)

**Ingrediënten voor 4 personen**

400 gram kipfilet
5 el zonnebloemolie
3 grote gesnipperde uien
2 teentjes knoflook
1/4 liter bouillon (blokje of poeder)
2 el (keuken)azijn
9 el ketjap manis
4 el ketchup
6 el Javaanse suiker of bruine basterdsuiker
2 el sambal (oelek)
4 el pindakaas
300 gram tauge.

**Bereidingswijze**

Snijd de kipfilet in stukjes. Was de tauge.

Verhit de olie in een wok en braad de kip op matig hoog vuur goed aan. Schep de kip met een schuimspaan weer uit de wok en bak in de achtergebleven olie de uien tot ze glazig zijn. Pers de knoflook erboven uit en bak deze even mee. Voeg dan de bouillon toe, evenals de azijn, ketjap manis en ketchup en roer het geheel goed door.

Voeg vervolgens de suiker, sambal en pindakaas toe evenals het aangebraden kippenpoulet en breng het alles weer aan de kook. Draai daarna het vuur laag en laat de kip, onder af en toe omroeren, in ca. 15 minuten gaar sudderen.

Voeg als laatste de tauge toe en laat deze in de saus nog even goed warm worden.
De tauge moet wel knapperig blijven.

**Serveertips**

Hete Kip moet ′heet′ zijn, maar als u dit recept voor de eerste keer maakt kunt u het beste met Sambal Manis of een andere milde soort sambal beginnen.
Lekker met Rijst, pittige komkommersalade met rode uien, Kroepoek en Atjar

# Lasagna

**Bereidingstijd:**

[Langer dan 1 uur](http://www.smulweb.nl/zoeken/?type=recepten&bereidingstijd_id=5)

**Soort gerecht:**

[Ovenschotel](http://www.smulweb.nl/zoeken/?type=recepten&moment_id=F)

**Ingrediënten voor 4 personen**

1/2 a 1 ui, 3 teentjes knoflook, 500 gr. rundergehakt, Italiaanse kruiden (basilicum, oregano, majoraan, peterselie, paprikapoeder), 1 laurierblaadje, sambal, 3 kleine blikjes tomatenpuree, 1 blik gepelde tomaten in stukjes, 1 pakje gezeefde tomaten, 1 pak voorgekookte lasagnevellen, olijfolie, 2 bolletjes mozzarella (of evt. 8 plakken jonge kaas), 50 gr. boter, 50 gr. bloem, 500 ml. koude melk, suiker, peper en zout.

**Hulpmiddelen**

Kleine braadpan, grote koekenpan, garde, ovenschaal en aluminiumfolie

**Bereidingswijze**

Voor de bolognesesaus de ui snipperen en in een grote koekenpan met wat olijfolie fruiten, halverwege de fijngesneden knoflook toevoegen. In de kleine braadpan de tomatenpuree hard verwarmen (blijf roeren, anders brandt ze aan),tot deze niet zurig meer ruikt. Het ui/knoflook/olie mengsel toevoegen. In de grote koekenpan weer wat olijfolie verwarmen en het gehakt met de kruiden, zout en peper rul bakken. Toevoegen aan het tomatenpureemengsel, gepelde tomaten en gezeefde tomaten toevoegen en op smaak brengen met sambal, suiker en evt. nog wat kruiden en een laurierblaadje toevoegen. 1/2 uur a 3 kwartier op laag vuur laten sudderen met deksel op de pan, af en toe roeren. Ondertussen de oven voorverwarmen op 180 gr. C. Voor de bechamelsaus de boter smelten (niet bruin laten worden), bloem erdoor roeren en verwarmen (schrik niet; het wordt een soort klont, maar dat komt goed!). Daarna beetje bij beetje de koude melk met een garde erdoor roeren. Laten koken en blijven roeren tot je een dikke saus hebt. Op smaak brengen met zout en peper.
In een ingevette ovenschaal 1 laag lasagnevellen leggen. Vervolgens bedekken met 1/3 van de bechamelsaus, 1/3 van de bolognesesaus en 1 in plakjes gesneden bolletje mozzarella of 4 plakken kaas. Nu weer herhalen met een laag lasagnevellen, saus en kaas, vervolgens nog zo′n laag maar dan zonder kaas. Afdekken met aluminium-folie en in de oven schuiven, boven het midden. Na 30 min. de folie verwijderen en nog 15 min. in de oven laten. Als het "knettert" is het klaar.

**Serveertips**

Lekker erbij: plakken vleestomaat afgewisseld met plakken mozzarella. Hier wat pesto over verdelen.

0.0 114