

RAGOUTBOWL

Voor 4 hartverwarmende kommen:

- rijst voor 4 personen
- 250 gr kastanjechampignons in plakjes
- 75 gr roomboter
- 1 ui fijngesnipperd
- 50 gr bloem
- versgemalen peper en zout
- 500 ml paddenstoelen- of kipbouillon
- 1 el versgehakte peterselie
- 1 tl kerriepoeder
- mespunt nootmuskaat
- mespunt gemalen foelie
- peper
- evt. paar druppels worcestershiresaus

- Smelt 25 gr boter en bak de champignons met de ui en kerriepoeder tot de paddenstoelen bruin zijn en de ui glazig is. Schep alles uit de pan op een bord.
- Kook intussen de rijst.
- Smelt de rest van de roomboter in de pan.
- Voeg de bloem toe en roer goed door met een houten lepel. Verwarm 3 minuten, maar laat niet bruin worden.
- Voeg de helft van de hete bouillon toe en roer goed door. Giet dan de rest van de bouillon erbij en roer tot de ragout glad is.
- Voeg de champignons toe en breng op smaak met peper, nootmuskaat, foelie, worcestershiresaus en roer tot slot de peterselie erdoor.
- Doe een schep rijst in een soepkom en een flinke schep ragout. Garneer eventueel met nog wat extra peterselie.

FEELGOOD-PIE

Voor 2-3 lekkere eters:

- 8 plakjes bladerdeeg
- 750 gr andijvie (gesneden/uitgelekt)
- 200 gr geraspte kaas
- 4 eieren
- paneermeel
- nootmuskaat
- paprikapoeder
- peper
- evt 100 gr uitgebakken spekjes

- Verwarm de oven voor op 175 °C.
- Vet een taartvorm in, bestrooi met paneermeel en bekleed met ca 4-5 plakjes bladerdeeg (met de andere plakjes dek je straks de andijvie af).
- Strooi wat paneermeel op de bodem en verdeel daar evt. de spekjes over.
- Klop eieren los met kaas, nootmuskaat, paprikapoeder en peper.
- Doe andijvie in de vorm en druk goed aan. Verdeel het ei-kaasmengsel erover.
- Dek af met (beetje uitgerekte) plakjes bladerdeeg.
- Zet in de oven voor circa 45 minuten.

BROWN COMFORT

Voor 16 stukken:

- Verwarm de oven voor op 175 °C.
- Vet een bakvorm (20x20cm) in en bekleed met bakpapier.
- Smelt de boter met chocola au-bain-marie.
- Iets laten afkoelen.
- Klop de eieren + dooier met suiker, zout en vanille kort los met een garde.
- Roer het chocolademengsel erdoor.
- Meng de bloem, het cacaoapoeder en bakpoeder door het beslag.
- Schep als laatste de walnoten erdoor.
- Giet in de vorm en strijk de bovenkant glad.
- Bak 35-45 minuten. Laten afkoelen in de vorm. Tijdens het afkoelen zakken de brownies nog wat in, dat hoort zo.

Een recept van RuigerBak.nl

- 225 gr boter
- 160 gr pure chocola, grof gehakt
- 275 gr lichtbruine basterdsuiker
- 2 eieren
- 1 eidooier
- ¼ tl zout
- 1 tl vanille-extract
- 125 gr bloem
- 25 gr cacaoapoeder
- ½ tl bakpoeder
- 75 gr walnoten, grof gehakt

100%!

Jee, op de helft van de campagne en nu al het doelbedrag bereikt! Dankzij jullie enthousiasme en steun kan BoekDelen daadwerkelijk in productie gaan; een feestje waard! En... daar hoort uiteraard een traktatie bij ;-)

Ik had graag persoonlijk wat lekkers voor jullie gebakken om deze mijlpaal te vieren. Maar gezien de omstandigheden toch maar gekozen voor deze alternatieve do-it-yourself-eat-together-traktatie. Dit A4tje kun je vouwen tot een miniboekje met daarin een aantal feestelijke feelgood- recepten uit BoekDelen.

Bekijk hier de instructie:



Enjoy!
Annita

I'M FLABBERGASTED



BoekDelen
trakteert!

**RANDOM
SOUL
FOOD**

